

Los inmigrantes trabajan, los locales ganan

La mano de obra inmigrante de China trastorna la dinámica de la recogida de ostras en una comunidad costera tradicional de Japón

Por **Kumi Soejima** (soejima@fish-u.ac.jp), Universidad Nacional de la Pesca, Departamento de Ordenación y Distribución Pesquera, Shimonoseki, Japón, y **Katia Frangoudes** (Katia.Frangoudes@univ-brest.fr), Universidad de Brest, UMR AMURE, IUEM, Brest, Francia

En Japón, muchas familias de pescadores practican al mismo tiempo la captura y el cultivo de pescado, marisco y algas. Todas ellas están afiliadas a la Asociación Cooperativa de Pesca (ACP) de su respectiva zona. Las ACP desempeñan múltiples funciones ante la comunidad. Ordenan la pesca y la acuicultura a escasas millas de la costa, prestan numerosos servicios a sus socios, por ejemplo la compra de insumos o la contabilidad, y facilitan la comercialización del producto. Las ACP se agrupan en federaciones provinciales y nacionales.

Oku es una pequeña ciudad de la provincia de Okayama, junto al mar interior de Seto. El cultivo de ostras y la pesca son las principales actividades económicas del lugar. El cultivo de moluscos fue introducido en la región en 1952 por la ACP local. Se pretendía con ello proporcionar ingresos adicionales a las familias de pescadores durante el invierno, cuando la actividad de captura decaía. La ACP empezó aportando la semilla y cosechó buenos resultados. Con la introducción del cultivo en bateas flotantes en 1962, la producción de ostras se multiplicó. En los años setenta todavía se incrementó más, mientras los desembarcos de pescado sufrían las consecuencias de la sobre pesca y la degradación medioambiental

del mar de Seto. En 1980, la producción total de ostra desbullada en Oku alcanzaba las 2.270 toneladas. El mercado japonés solo demanda ostras desbulladas, es decir, sin concha. La extracción de la concha es una faena que requiere abundante mano de obra. El cultivo de ostras mantuvo su importancia durante largo tiempo. En 2011 la producción bajó hasta las 1.500 toneladas, debido a la disminución del número de bateas a fin de mejorar la calidad del molusco. En ese momento había ochenta familias participando en el cultivo. Hasta hace poco la totalidad de la producción de ostras desbulladas se comercializaba a través de las ACP. Sin embargo, el bajo precio del molusco y la restricción del número de bateas obligaron a los mariscadores a buscar maneras de reducir costes y mejorar las ventas.

Desbullar ostras es una tarea manual que exige agilidad y mano de obra barata. Con el crecimiento económico, los jóvenes empezaron a abandonar las comunidades pesqueras para buscar puestos de trabajo más fáciles y mejor remunerados en las ciudades. Hoy en día los únicos que siguen dedicándose a descascar ostras en las comunidades tradicionales son mujeres y ancianos. Las comunidades rurales de Japón están pobladas actualmente de personas mayores. Mientras tanto, los productores empezaron a practicar la venta directa y los pedidos por teléfono o por internet, saltándose a las ACP. Los cultivadores de ostras implicados en la venta directa vieron que necesitaban a alguien en la oficina, así que contrataron a sus esposas a jornada completa para esta tarea, reduciéndose aún más la mano de obra disponible para desbullar.

Los cultivadores de ostras de Oku, al igual que en el resto de la zona de producción de Hiroshima, resolvieron el problema contratando a inmigrantes. A principios de 2000, las jóvenes inmigrantes chinas empezaron a suplir el trabajo desempeñado entonces mayormente por japonesas de edad avanzada. La mayor parte de las faenas terrestres relacionadas con el cultivo de ostras es ejecutada por jóvenes chinas que llegan a Japón gracias a programas de formación profesional y técnica desenvueltos por la Organización de Cooperación Internacional de Educación de Japón. El objetivo oficial de este proyecto consiste en ofrecer oportunidades a jóvenes inmigrantes de países en desarrollo para que adquieran las competencias y técnicas de un país desarrollado. Las inmigrantes tienen permiso para permanecer en Japón durante

KUMI SOEJIMA



Trabajadoras inmigrantes desbullando ostras en Oku.
La mano de obra, nacional o inmigrante, es femenina al cien por cien.

tres años, y deben regresar a su país de origen durante la temporada baja.

Interesados en añadir valor al producto, algunos cultivadores decidieron elaborar las ostras para acceder al mercado de delicatessen (alimentos preparados de calidad), preparando, por ejemplo, ostras ahumadas en aceite de oliva o cocinadas. La participación femenina es muy importante en el desenvolvimiento de estos productos de valor añadido. Todos los miembros de la familia participan en este lucrativo negocio. Las familias que no tienen miembros jóvenes no suelen meterse en estas iniciativas, por faltarles la necesaria mano de obra. Con la inmigración la situación puede cambiar.

La llegada de las jóvenes inmigrantes a las comunidades litorales de Japón dio al cultivo de ostras un nuevo soplo de vida. La mano de obra china no solo imprimió un ritmo más acelerado al proceso, sino también una mayor calidad, menor número de moluscos dañados y menos costes. Otro aspecto importante es la regulación del trabajo. La faena de las mujeres locales está regulada por las normas de las cooperativas, que solo permite trabajar de las 5 de la mañana a las 3 de la tarde. Las trabajadoras chinas, en cambio, no están sujetas a estas normas locales. La novedad de la situación provocó numerosos cambios en la organización de la actividad.

El número máximo de bateas por empresa se ha revisado al alza, pasando de 15 a 20, para permitir el crecimiento de las empresas. Anteriormente, la disparidad entre las empresas de cultivo de ostras en Japón carecía de importancia, pero la utilización de mano de obra inmigrante y la expansión de la venta directa y la transformación han agudizado esas discrepancias. Las empresas que carecen de los recursos o competencias necesarias pierden paulatinamente su viabilidad económica y suelen cerrar.

Otra de las consecuencias consiste en la pérdida de oportunidades laborales para las japonesas de edad avanzada. Se reduce su principal fuente de ingresos, ya que en su mayoría no reciben pensión alguna, y además sienten su vida pierde sentido. Por otra parte, las esposas de los cultivadores adquieren nuevas oportunidades de negocio con la creación de nuevos productos y mercados.

La cuestión, en suma, es la siguiente: ¿cuál es el futuro de este sector en Japón si depende de la mano de obra inmigrante? Las esposas de los pescadores y los cultivadores de ostras han fundado asociaciones de mujeres con miras a mantener y regular la vida comunitaria y atraer a las jóvenes japonesas hacia el sector pesquero. Han empezado un debate sobre la producción de ostra pelada y su dependencia del trabajo inmigrante. ■

La llegada de las jóvenes inmigrantes a las comunidades litorales de Japón dio al cultivo de ostras un nuevo soplo de vida.