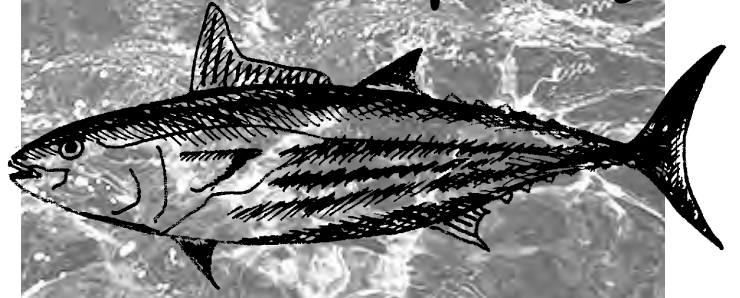


カツオと日本人



第1回
かつお節の流通の現在

酒井 純

「料理の鉄人」という番組があった。「和の鉄人」こと道場六三郎氏が、湯を張った鍋に入った削り節を「これでもか」というほど放り込むと、なぜかそれだけでスタジオは拍手に包まれたものだった。この恒例のシーンは、今から思つとかつお節業界からの依頼で演出されたのかもしれない。確かなことは、この演出の背景に、「かつお節の出汁こそ和食の基本であり、かつお節をふんだんに使ってこそ最高の和食なのだ」という価値観が存在する、ということだ。

昆布や煮干の存在を忘れるわけではな
いけれど、日本の特に都市部で発達した調理法において、かつお節が重要な地位を占めてきたのは確かだろう。日本ではかつお節は「高級品」として認識されてきたし、祝い事の贈答品としても用いられてきた。近年では、化学調味料に依存した味付けでは満足しなくなった日本の消費者が、天然の旨み成分の原料として、かつお節を大量に求めるようになってきた。

世界の漁獲量の
四分の一は日本へ

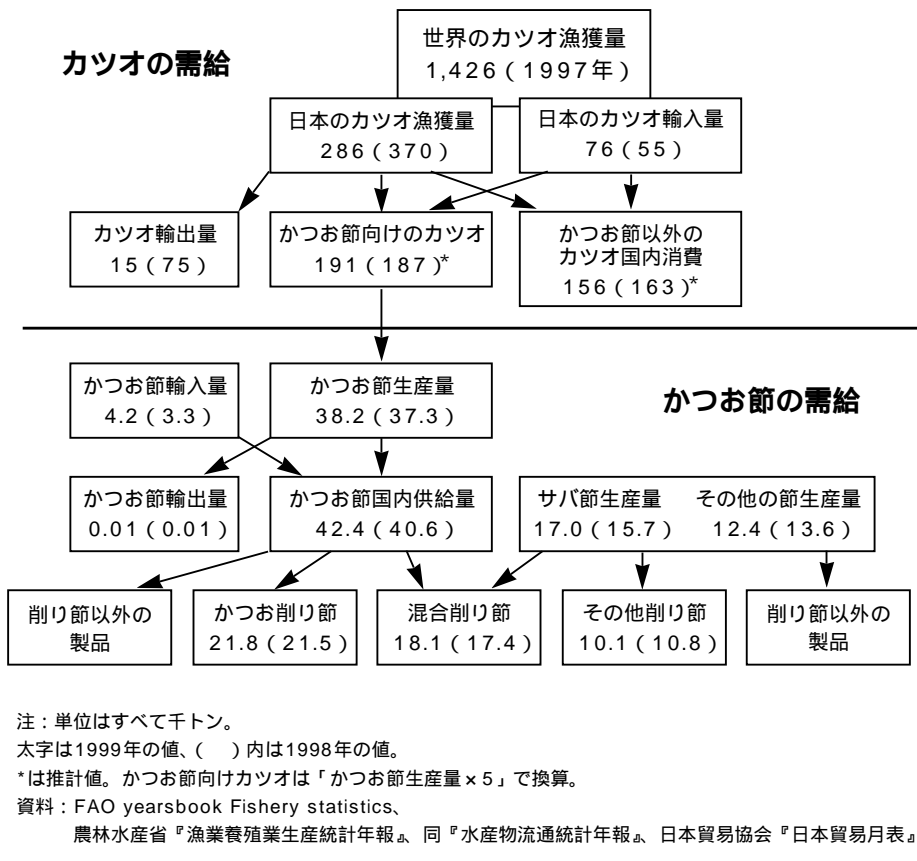
九九年一年間の統計を元にカツオ・かつお節の需給規模を示すと、図のようになる。

日本のカツオ漁獲量は二八万六〇〇〇トン。巻き網か一本釣りによって漁獲される。さらに七万六〇〇〇トンが輸入されており、その内訳はフィリピン二万六



モルディブ、ガーフ・アリフ・アトール沖でのかつお漁(筆者撮影)

図 カツオとかつお節の需給規模



〇〇〇トン、インドネシア一万四〇〇〇トン、ソロモン一万八〇〇〇トン。その一方で一万五〇〇〇トンが輸出される(タイ向け。缶詰加工用)ので、日本国内へのカツオ供給量は三四万七〇〇〇トンとなる。この規模は、世界のカツオ漁獲量の約四分の一にあたる。そのうち、半分以上の一九万〇〇〇トンがかつお節向けと推定される。かつお節には脂肪の少ない魚体が向いているという事情が

ら、日本近海ではなく、主として暖かい赤道付近の海域で漁獲されたものが用いられる。かつお節の製造量は四二万四〇〇〇トン。かつお節は、カツオの水揚げされてきた太平洋岸の各地で製造されているのだが、現在ではほぼ三つの地域に集中している。静岡県焼津、鹿児島県山川、同じく鹿児島県の枕崎である。静岡県と鹿児島県で、全国のかつお節生産のうち九

四%が製造されている。かつお節の輸入は四二〇〇トン。国内生産量の二〇分の一であるが、年々増加している。その内訳はインドネシア二二〇〇トン、ソロモン一〇〇〇トンなど。国内生産量と輸入量をあわせると、かつお節の国内供給量は四万二四〇〇トンとなる。一人あたり年間約三三〇グラム消費している計算である。国内生産・輸入とも、昨年は過去最高の規模を更新し、旺盛なかつお節需要に込えている。

「削り節」はどこで作られているか？

かつお節の多くは削り節の形で消費される。かつお節が鹿児島県や静岡県に立地する比較的小規模な多数の業者によって製造されるのに対し、これを削って商品化する「削り節メーカー」は、上位五社で五〇%以上のシェアを有する業界である。私たちが小売店で目にする「ヤマキ」「マルトモ」「にんべん」といった削り節メーカーは、一部の例外を除き、自らはかつお節を製造しない。彼らは、かつお節製造業者を半ば下請けにする形でカツオ節を発注し、納品させる。原料の冷凍カツオの手配も、多くの場合、削り節メーカーが取り仕切る。これを自社の工場

で更新し、旺盛なかつお節需要に込えている。

【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会(略して「カツかつ研」)」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようにして、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びと あるいはかつて携わっていた人びと を訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆することの連載では、カツオやかつお節を通じて見てきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>

り(この削り工程すら外部に委託するメーカーもある)、自らのブランドが印刷された包装に包み、全国に販売している。さて先に述べたように、ここ二年ほど、かつお節の供給量は過去最高を更新してきているのだが、その最大の原因はカツオの値下がりである。快調なカツオの水揚げのために、カツオ漁船やかつお節製造業者は、販売単価の大幅な低下に悩んでいる。スーパーでは削り節パックやめんつゆの値引き競争が展開され、体力勝負の様相を呈している。しかしこの状況がいつまで続くかはわからない。

(さかい・じゅん/食品需給研究センター研究員)



カツオと日本人

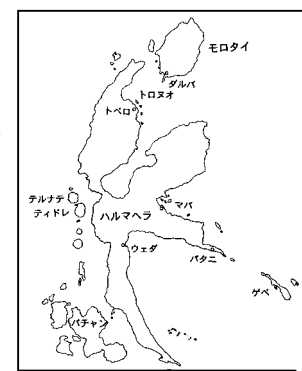
第2回
伝承にみる大航海時代の
カツオ一本釣り漁業

北窓時男

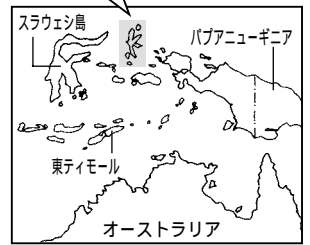
・ テイドレ島の占師は出漁に備え、カツオ魚群の位置を占った。占いの結果、南方のパチャン諸島やオビ島へ向かう舟もあつた。

・ ハルマヘラ島北部にカツオ漁業を伝えたのはマバの人びとだつた。

・ テイドレとマバは、カツオ漁業の能力において肩を並べていた。マバには舟大工が多かつたのに対し、テイドレの人びとはカツオを釣る技能に、より習熟していた。



マルク諸島周辺



一七世紀の香料諸島

一五世紀末、ヨーロッパ人がアジアの海へ進出し、大航海時代が幕をあける。ポルトガルはインドを経由し、スペインは太平洋を横断して、両者はともにマルク諸島をめざす。そこに香料があつたからだ。

マルク諸島では、クローブの生産が多いテルナテ王国が優勢で、テイドレ王国がそれに対抗していた。ヨーロッパ人の来航でクローブの交易量が増大するにつれて、これらの王国も覇権を拡大してゆく。クローブの買い手としてのポルトガルとスペイン、売り手としてのテルナテとテイドレという図式だ。一六世紀末には、そこにオランダが参入し、さまざまな駆け引きが展開してゆく。

フティン 即位年間一六五七〜一六七四年（註が村ごとに生業を定める。トマロウ村の生業をカツオ漁業とし、トロア村の生業を造船業とする。トロア村で造られた舟を用いて、トマロウ村の漁民がカツオを漁獲する生業形態がテイドレ島で成立する。

・ カツオ一本釣りや造船の技術はその村固有のものとされ、外部へ技術を漏らすことが禁じられる。

・ その後、テイドレ島の漁民は、カツオを求めてハルマヘラ島のウエダ、パタニ、マバなどテイドレ王国領へと漕ぎ出す。彼らはカツオを出漁先の村々に販売しながら、一〜二か月の航海を行ない、家族が待つトマロウ村へと帰ってきた。

テイドレ島起源説

ここでは、伝承が伝える一七世紀の時代背景を探り、その意味を考えてみたい。

この地の伝承とは次のようなものだ。
・ テイドレ島第二〇代スルタン・シャイ

年表

1530年代	ポルトガル、マルク(モルッカ)諸島制圧
1602	オランダ東インド会社設立
1619	オランダ、英国との攻防の結果ジャカルタを獲得、バタビア市と改称
1623	アンボン事件(オランダ、イギリス両国商館間の紛争)。紛争の結果、イギリスはインドネシア島嶼部から撤退、インド支配に専念
1628-29	中部ジャワに興ったマタラム・イスラム王国がバタビアを包囲するが、攻略できず
1635	オランダ、マルク諸島で香料生産統制をし
1663	スペイン、マルク諸島撤退
1667	オランダ、マカッサルを服属させる。プギス人の拡散
1683	テルナテ王国、オランダに屈服
18世紀前半	オランダ東インド会社、マタラム・イスラム王国の内紛に乗じて領土を拡大
1777	オランダ、ジャワ全土を征服

見られる分泌物。芳香があり、香料として珍重される(ベトナム、極楽島、奴隷、香料、サゴ(サゴヤシの幹からとれるでんぷん)などをこれらの地域で供給し、売りさばくことがティドレ王国の得意とするところとなった。地域の伝承に残るカツオ一本釣り漁業の発生とその伝播も、ティドレ王国が直面した時代背景と、そのなかでたくましく生きる、彼らの生業活動のひとつに位置づけることができる。

スルタン・シャイフディンとカツオ漁業

ティドレ人は、スルタン・シャイフディンに理想的な君主像をみた。彼は、マルクの伝統と習慣を重んじ、先人の格言を多用した。また、王国の役人が住民を

複数のヨーロッパ勢力が対立しあうことで、テルナテとティドレは取り引きを優位に進めることができた。ところが一六六三年以降、オランダ東インド会社がこの地での唯一のヨーロッパ勢力となるにおよんで、両王国はオランダの圧迫に苦しむようになる。

圧迫することを禁じ、香料取引によって得られた富を住民に分配した。テルナテの支配者が交易の富を銃や船に変え、自国の住民と敵国を服従させるために用いたのに対し、シャイフディンは交易の富を布や鉄など希少な品々に変え、それを住民に分配することで、配下との結びつきを強固なものとした。王が配下にサービスを提供することで、配下の王に対する忠誠を獲得する地域の伝統的な社会関係を重んじたのである。

多くの商店が軒を連ね、カラオケ騒音が夜空に響きわたるテルナテの町と、村固有の生業を今日にまで引き継ぐ、静寂なティドレ島のたたずまいは対照的だ。数百年の時を経て、そこにスルタン・シャイフディンの残影をかぎとることは、うがちすぎだろうか。

(きたまと・ときお/国際農林水産業研究センター、科学技術特別研究員)

註 東南アジア島嶼部には一三世紀以降イスラムが浸透、定着しはじめ、いくつかのムスリム王国が成立した。一五世紀にマラッカ王国(マレー半島南部)のムスリム改宗の際、王がアラビア語で統治者を意味する「スルタン」をはじめて名乗った。当初は「スルタン」の称号は大国の王のみが名乗り、その称号を得るにはスルタンから授与される必要があったが、一七世紀からは政治的独立を示すために小国の王もスルタンを名乗るようになる。インドネシアでは一九四八年にスルタンの称号は廃されているが、マレーシアでは現在も複数のスルタンが五年交代で連邦の國王となっている。なお、Andaya, Y. "THE WORLD OF MALUKU"によれば、スルタン・シャイフディンの即位年間は、一六五七〜一六九九年にわたっているが、ここではティドレ島の博物館ソニエ・マリゲ所蔵の資料に依拠した。

モロタイ島のカツオ一本釣り漁。カツオがかり、竿がしなる



【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようになり、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見えてきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



「下駄屋とカツオ節屋は潰れる。」

鹿児島県枕崎市で鯉節製造販売を営む今井敏博さん(一九五四年生)は、家業を継ぐにあたって、そう感じた。一九七一年代末のことである。しかし、その後パック入りの削り節の需要が拡大したり、液体調味料用のカツオだしの開発をうけて、鯉節したいの需要は二年前よりも大きくなった。

一九九七年に全国で生産された鯉節は、およそ三万五 トン。県別では第一位が鹿児島県で、およそ二万八 トン。全体の六割をしめる。第二位の静岡県一萬二 トンとあわせると、トッポ二県で全生産量の九割弱をしめている。しかも、それらのほとんどすべては、

鹿児島県の枕崎市、山川町、静岡県の焼津市で生産されている。

枕崎では江戸時代中期に鯉節の生産が本格化し、鯉節生産は、現在では茶とならび同市の主要な産業となっている。ところが、全国の鯉節の消費量が拡大する一方で、加工者数は減少している。二一年九月の鯉節生産者数は、七九軒。この二一年間で三割が廃業してしまっ

た。価格競争の激化がおもな理由である。今井さんも、鯉節生産者の未来は、けっして明るくないという。そのような厳しい環境のなか、今井さんは、どのような方向へ向かおうとしているのか。そもそも、枕崎は、どのような事情から鯉節の産地となったのか。枕崎における製造の

歴史を振り返るともに、今井鯉節店の取組みを紹介したい。

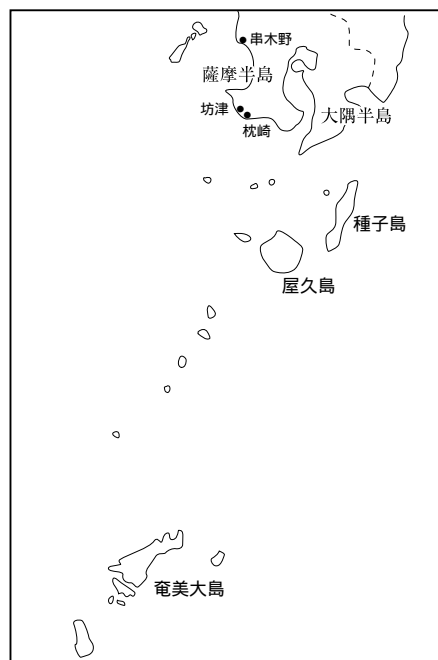
密貿易とカツオ漁

本枯節と呼ばれる鯉節が開発されたのは、江戸時代のことである。品質改良が

すすんだだけではなく、江戸時代には、大阪と江戸の二大消費地の需要に刺激され、鯉節の生産量も飛躍的にのびた。殖産政策に積極的だった藩政も鯉節生産が増大した要因である。薩摩藩も例外ではなかった。カツオ漁と鯉節製造の先進地だった紀州印南から、一七 七一年に森弥兵衛を招聘し、鯉節製造の技術指導を依頼する。これが枕崎における本格的な鯉節生産の一步となった。

カツオは黒潮によって日本列島に回遊してくる。その黒潮は、フィリピン北方から台湾東方を北上し、琉球列島、奄美諸島の西方を北上する。その後、トカラ列島にぶつかり、屋久島の南方から太平洋へぬける。枕崎の南岸はるか沖合いを流れる黒潮へ赴くには、優れた船が必要である。

枕崎の西隣、薩摩半島南西端に坊という港がある。東シナ海に面したこの港は、古来から中国との行き来が活発であっ



た。七度目の航海で来日をはたした鑑真和尚が降り立った港でもある。しかし、一六三五年、徳川幕府が明船の入港を長崎一港に限定したため、坊津での対外貿易は御法度となってしまった。ところが、風や波を避けるため、また、薪水の補給のために坊に入港する船はあををたなかつた。あるいは、「漂流」と称して坊津に保護を求める貿易船も少なくなかった。そのため鎖国がしかれてからも、なかば薩摩藩公認で密貿易はおこなわれていた。しかし、一七二三年に「唐物崩れ」とよばれる幕府による手入れがはじり、坊津の繁栄は終焉を迎えた。幕府の摘発から逃れた密貿易船をかくまったのが、枕崎の領主喜入氏であった。薩摩藩家老でもあった喜入氏は、密貿易船の所有者にカツオ漁と鯉節製造の特権を与え、鯉節産業の振興を願ったのである。密貿易船をカツオ漁船に転換することによって、沖合い操業が可能となり、枕崎は、鯉節の大量製造の端緒をつかんだのであ

る。

その後、枕崎の鰹節生産は活発となり、寛政年間（一七八九～一八一八）の『日本山海名産図絵』には、「土佐、薩摩を名産とする」と評されるまでに成長した。明治期の改良を重ね、現在では日本一の生産量をほこるまでになった。しかし、鰹節の海外生産も始まった今日、各社は生産コストの削減を迫られている。産地内における企業間競争もさることながら、産地間競争も激しさを増している。作業効率をあげるため、各自治体の指導のもと加工団地が整備されました。

オリジナリティを求めて 試行錯誤

そのような厳しい環境のなか、「自分らしい味」の創造に意欲的なのが、今井さんである。今井鰹節店は、明治二五年頃、枕崎でカツオ産業を手広くおこなっていた国見氏を頼って串木野より枕崎に移住し、鰹節を生産するようになった。四代目の敏博さんが先代の父純郎さんより経営を引き継いだのは、一九七七年である。純郎さんが病に倒れたためである。そこでなければ、敏博さんは自動車販売関係の仕事に就きたいと考えていた。おりしも二海里体制への移行により、国内の水産業全体が転換を迫られている時期であった。そのような環境で事業を引き継いだ敏博さんの心境を冒頭の一言はしめしている。



鰹節に使用しないカツオのアタマやその他の部位は、加工組合が処理し、肥料、飼料に加工される（撮影・筆者）

今後の生き残り方策としては、「これこそが鰹節」というような品質「基準」を高く保ち、高級化指向で差別化を図るしかない。今井さんが、現在取り組んでいるのは、近海で獲れた生食用生鮮カツオを用いた節の製造である。生鮮カツオにこだわることになったきっかけは、一九九二年にベトナム旅行で味わった料理である。珍しい味だったから、印象深かったのではない。餃子のような馴染みの料理にも感動した理由を自問し、魚も肉も冷凍されていない新鮮な素材ばかりを用いる点が主因ではなかったか、と思いあたった。たしかに、冷凍

技術や機械の性能が進化したため、鰹節製造の作業効率は向上した。なによりも凍結した原魚は加工しやすいため、鮮度のよいものでも凍結させた後に加工するのが一般的となってしまった。ベトナム旅行が、生産効率ばかりを追求する経営者としての自分を反省する契機となった。

納得できる 味との出会い

実際に生鮮カツオを用いて仕上げ節の生産を試みたのは、一九九五年のことである。さまざまな工夫を重ね、一九九九年一月に商品化が実現した。生鮮カツオを用いた鰹節

は、柔らかい食感に仕上がった。自分でも「美味しい」と思える味であった。

鰹節の大量生産が進むなか、逆説的ではあるが、資本力のない自分なりの経営スタイルを模索せざるをえなかったのだ、と今井さんはいう。生き残りを考えて、鯖節を製造してみたこともある。そして、サバの水揚げの多い台湾の蘇澳で鯖節を加工し、日本に輸入しよう

としたこともある。しかし、鰹節と鯖節は似て非なるものであり、商業ベースに乗せるには難しかった。さまざまな試行錯誤の後に、目標とするのが、自分が納得する味の追求であった。冷凍技術が未発達であった頃の「味」を再現しようとする試みもその一環である。

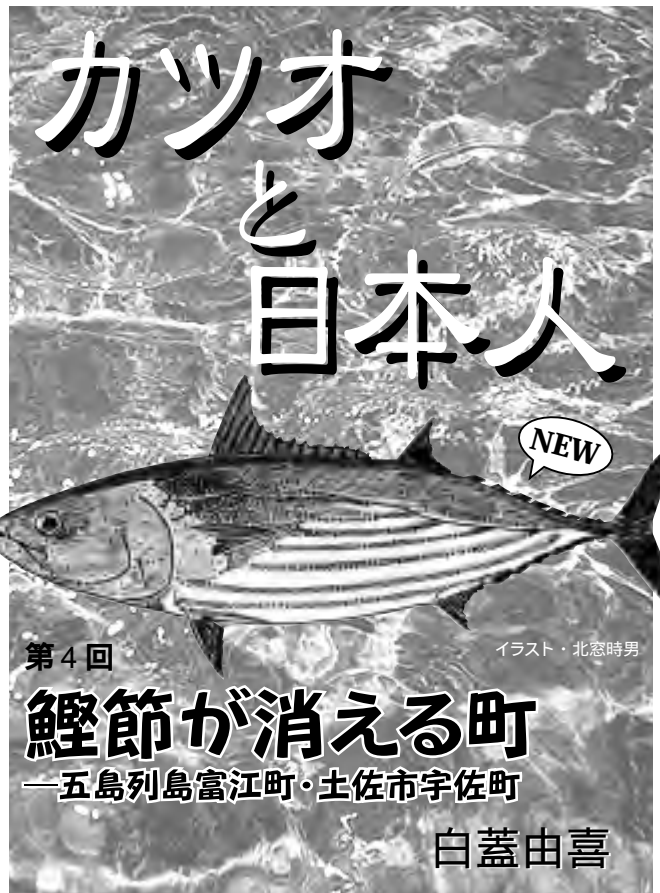
自分の味をひたすら追求する今井さんの姿に、わたしは惹かれていた。同時に、近海カツオ資源を活用しようとする今井さんの試みが、表面的なグルメブームを超えた地域活性化の源となりうるのではないかと注目している。

（あかみね・じゅん / 地域研究企画交流センター 研究員）

【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようになり、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びととあるいはかつて携わっていた人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見えてきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



鯉節の三大生産地の一つ、鹿児島県の山川には、「五島納屋」「土佐納屋」と呼ばれる鯉節製造業者がいる。大正末から昭和にかけて、カツオの回遊に合わせて地元と山川を行き来しながら鯉節を製造し、第二次世界大戦後、原材料の調達しやすい山川に移り住んだ、五島富江、土佐清水、土佐宇佐出身者の子や孫である。かつては鯉節の生産地であった町は、どのように変化したのだろうか。五島列島の富江町と高知県宇佐町を歩いてみた。

のT・Fさんは五〇代、父親の代に山川に移り住んだ二代目社長である。五島列島の富江で鯉節を作っていた父親は、昭和二〇年、地元で近海のカツオが捕れなくなったことを契機に、山川に工場を借り、節製造を始めた(註1)。沖縄節の製造、大手の下請けなど試行錯誤を経て、現在、削りの原料節となる荒節を製造している。

五島納屋の一つ、荒節製造業者F商店

現在の富江には、鯉節製造業者はいない。富江で鯉節に一番詳しい人、と町役

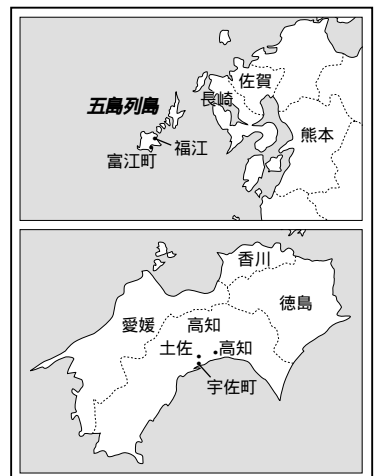
場で紹介されたのは、偶然にも山川のF商店の社長の叔父にあたるS・Fさんだった。大正一五年生まれで、富江町役場の助役、漁協の組合長を歴任した方である。

S・Fさんの父親は、二人兄弟の弟で、カツオ船の船主である。弟がカツオを捕り、兄が鯉節の製造をしていたが、兄には娘ばかりで嫡男がいなかったため、S・Fさんの長兄が鯉節製造業を継いだ。それがT・F社長の父親である。

S・Fさんは、今にも壊れそうな古い富江の郷土史を片手に、富江の鯉節製造についての話をしてくださった。

S・Fさんの子ども時代は、富江は三三の部落に分かれていたそうだ。部落とは職能によって分けられた集落のこと、職業は世襲である。当時、鯉節は「小島」という漁民の部落で作られており、鯉節を燻す薪は「山手」という、薪炭林を持つ農業の部落から供給されていた。

F家は「小島」出身である。S・Fさんの父親は、五、六人乗りの五トン級焼き玉エンジンの船主で、福江島の南西に位置する、男女群島にカツオを捕りに出かけていた。富江で鯉節を製造するのは、カツオが富江に水揚げされるお盆から九月くらいまでで、カツオの遡上に合わせて鹿児島に移動し、双方で鯉節を作るという習慣があった。男だけが山川に渡り、残った家族は、山川で作った鯉節の仕上げを担当するのである。



S・Fさんの話には、部落の名前が次々出てくる。「小島」の製造業者は、「黒瀬」という半農半漁の部落出身者を常時人夫、臨時人夫として雇い、削りや販売を依頼し、「山下」という農業部落の子どもを集め、下働きをさせていたという。

「鯉節工場の主人は小島の出身者だけで、黒瀬は番頭にしかねなかったんです」
当時の富江は小学校だけで、旧制中学は、富江にしかなかった。陸上の交通機関が十分でない時代、経済力のある者しか教育を受ける機会は与えられなかったということである。S・Fさんは、現在の富江高校出身である。一方、貧しい「山下」の三男、四男は、口減らしのために小学校卒業すると丁稚のように鯉節業者の手伝いに出されていた。鯉節業者を中心に富が集中し、部落による職能支配は、富江の社会すべてに影響していたことがうかがえる。

「昭和三〇年くらいのおつかいものお歳暮」は、鯉節の三本入りか五本入りを

桐の箱に入れて送ったものです。鯉節は必需品だったから、昔は、鯉節御殿が建つほど羽振りがよかつたんです」

だが、鯉節業者は、やがて富江町から姿を消す。

「節は日本橋の問屋に送られていたんだけど、問屋と鯉節屋は、どういつながらだったのかね。鯉節組合も無かつたんだから。四谷伝七とその養子の伝一という親子の名前が出てくるのだが、仲介をしてもらいたいね。銀行が融資するなんてこともないから、パトロンだったのかもしれないね」

S・Fさんは、富江の鯉節の歴史を残さないと、町の歴史が失われてしまうと嘆く。すでに、富江の町には、職能部落や鯉節製造の面影はない。

消える香り節 土佐宇佐

今にも消えそうな鯉節の産地がある。そこは、元禄時代から二〇〇年以上に渡り、鯉節の良品とされる土佐節を生産していた現在の土佐市宇佐町である。

高知市の観光地、桂浜から海際に一〇キロほど車で走ると、宇佐町に着く。一九九八年の調査では、この地で本枯節を製造しているのは、S・Tさん一軒だけであった。ここで作られる本枯節は、問屋経由で削り業者や高知市内の鯉節店に送られる他、大手のカツオだしの原料にもなっている。

その日、私が見たのは、四キロ以上のカツオを原料とした、焙乾二〇日目の黴付け前の状態の節であった。タール分を削り、六回の黴付け、日乾の後、製品となって市場に出される。

鯉節の原料となるカツオは、冷凍一本釣り、巻き網とあり、サイズも一・五キロから六キロと、作る製品によって替える。調達場所は、宇佐や高知の漁協や愛媛県の深浦漁協などで、一度に一〇キロほど買うそうだ。特に、本枯節の材料の一本釣りのカツオなどは、良いものが出たときにまとめて買い、二つある五トン入りの冷蔵庫に保管する。とはいえ、製品の大半は生節で、鯉節二割に対し生

節は八割を占める。しかも本枯節は、鯉節二割の中のわずか三分の一でしかない。

宇佐の町には、廃業した鯉節業者や生節や干物に転業した業者もいる。現在は、生節やメザシを作っているI・Yさんの納屋で、この地が土佐節の生産地だった頃の鯉節技術者の養成所を出た本格派の職人に出会った。

「鯉節の仕事が好きなのに、今はほとんどつくれないうですよ」

先代の時代からいるという職人の一人が、生節を作りながら話してくれた。「山川には、それができる人だけが移っていったんです。ここにいるしかない者は、ここで、できることを

するしかないんですよ」

宇佐町には、この年輩の職人の技術を継承する者はいない。

高知市の鯉節店で、S・Tさんの作った大振りの本枯節を買った。たつぷりの量を削り、鯉節のおじやを作る。粥状になった鍋の中に振り入れ、鍋をかき回すと、鯉節の香りが台所いっぱいに広がった。癒し効果抜群の鯉節アロマテラピーである。この香りは、パツク入りの鯉節では得られない。私の経験では、製造後、

一年以内の、ある程度大きさの鯉節だけが放つ芳香だ。産地を歩けば、誰でもわかるだろう。本枯節と削りパツク用の原料の節は、別物といえるほど、原材料も製造方法も違うのである。

安いから、便利だからとパツク入りの鯉節ばかりが売れる。削り節メーカーやスーパ―は、鍋を削ってシエア獲得競争に走る。その陰で、本枯節の製造者が職替えをし、本枯節の技術が一つ、また一つと消えてゆく。

本枯節の技術が伝承されなくなるとき、鯉節にまつわる文化も、えもいわれぬ鯉節の芳香も日本から姿を消す。すべては、私たち消費者の選択にかかっているのかもしれない。

(はくがい・ゆつき/団体職員)

註1 山川かつお節製造工場一覧表には創業年は昭和三年となっている。

【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようになり、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びと、あるいはかつて携わっていた人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見てきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



カツオ漁業ブームの到来

奄美大島(鹿児島県)では従来リーフ(注1)の外は聖域とされ、漁労もリーフの内側で行なわれていた。カツオなどリーフの外を回遊する魚を捕獲するのは沖縄の糸満いとまんや久高くたかからやってくる海人かいじん(注2)に限られて、奄美の人びとはそれを獲ることも食べることもほとんどなく、カツオは忌避される対象ですらあった。しかし、タブーの侵犯でもあったはずのカツオ漁業は、いったん開始されると奄美大島の沿岸部各地にあつたという間に広まっていった。

鹿児島本土から来島した灯台技士が西

古見の集落に近い灯台設置場所ですぐわきを回遊するカツオの群に目を留め、同郷のカツオ漁業家と計らってカツオ漁業を試みたのが一八九九年(明治三二年)。

翌一九〇〇年には西古見の漁師自身によってカツオ漁業が創業された。以来、西古見はカツオ漁業の伝道センターとなり、これにならぬ他の集落でも早いところでは同年に、多くは数年以内に次々とカツオ漁業を開始した。他方、当時は漁獲の限界に直面していた土佐や薩摩のカツオ漁業者が南に新たな漁場を求め始めた時期であり、西古見で灯台技士がカツオの群に目を留めたのも本土カツオ漁業の南方進出の一コマであった。

カツオ漁業がブームに突入するや、

元々漁業とは縁遠かった集落でさえカツオ漁業に手を染め、そのために集落自体が漁村に転換したところもあった。船からカツオが次々と投げ出され、夜を徹してかつお節加工が行なわれた。また、田舎の小旅館は漁師の連夜の宴会で賑わい、ビールで足を洗うほどの盛況だったという。

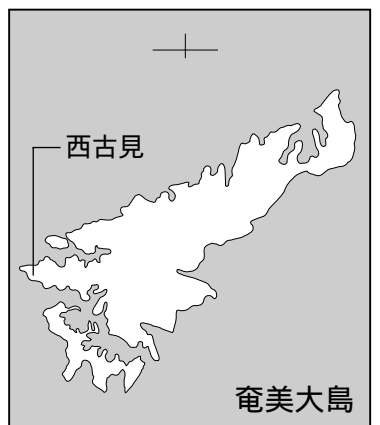
しかし、漁場が遠のき餌不足が深刻になり、さらに昭和恐慌が重なってブームは去り、資本の借入に頼っていた経営組織は借金を返せる見込みがないまま倒産するか事業を他に明け渡すほかなかった。そして、奄美大島のカツオ漁業は第二次世界大戦では漁師が徴兵され、漁船も徴用されて休止せざるを得ず、戦後再開したものの以前の勢いを取り戻すこともなく、昭和四〇年代までにほとんど終焉を迎えた。その中で名瀬市大熊のカツオ漁業は生き残ってきたのである。

豊漁をもたらした浮き漁礁

大熊にしても不漁と餌不足には終始悩まされ続けている。画期的な出来事として今でも語られることの多い浮き漁礁(注3)の設置もそれへの対応策であった。

一九八四年三月三〇日、大熊の沖合に奄美で最初の浮き漁礁が投下された。この実現に尽力したのが、大熊に二つあるカツオ漁業生産組合の一方の元組合長である。当時名瀬市漁協組合長だったYさん

不漁に見舞われ、そのままでは二つの組合とも翌年にも解散しなければならぬという瀬戸際に立たされていた。浮き漁礁を利用しているという沖縄の宮古島を、Yさんが漁協理事らと視察したのが同年一月。視察から戻ると早速、カツオが奄美沖を北上し始める春先に間に合わせようと、漁師の意見を聞いてまわり、カツオが集まる効果的な設置場所の特定に掛かった。また、必要な資材の見当を付け設置費用を割り出し、関係者の合意も取り付けた。幸い、資材については東レがプラスチック製の試作品を開発していたので、それを流用することにし、資金についても漁協からの二〇〇万円に加えて市が一〇〇万円を助成することになった。



設置しても、周囲はこんな物に魚が付くものかと冷やかだった。付いたという報告が届いたのは設置から二週間経つてからである。設置された三基のうち一基から一挙に五トンものカツオが獲れたのである。その模様を大熊のある組合員が「魚群の回遊定着を目的の当たりにする

と、ただただおどろきのみであった」と地元紙に寄稿している。

何しろ史上最悪の不漁であった年のすぐ翌年の豊漁であったので、Yさんは漁師や大熊の住民から「神さま」でもあるかのようにありがたがられた。その後、鹿児島県や水産庁も浮き漁礁の効果を認め、奄美周辺に次々に設置するようになった。

浮き漁礁の設置でカツオが年間を通じて獲れるようになり、組合員は一面では牧歌的な兼業からカツオ漁業を専業とするようになった。それまでは一〇月から翌年二月くらいまでは休漁し、その間大工や畑作や養豚など別の仕事に就いていた。大熊には休漁期を凌ぐだけの補完的な生業がある程度整っていて、それが組合員の散逸を防ぎ、漁期が来れば彼らがカツオ漁業に戻ることを可能にしていたのである。



大熊の土俵。奄美では各集落の公民館前によく土俵が築かれている（撮影：筆者）

カツオ漁業を持続させる二組合制

浮き漁礁設置の場合に見られる通り、大熊のカツオ漁業は新しい試みを取り込みながら粘り強く持続している。ではなぜ、粘り強く持続しているのだろうか。もちろん生産性があるからこそ持続しているわけだが、生産性だけで大熊のカツオ漁業の持続性は説明できない。大熊ではカツオ漁が二つの組合が並立する形で行なわれてきており、それによってカツオ漁業が共同体と強い結びつきを持っているということが、その持続性に貢献している、と私は考えている。

大熊では戦後のカツオ漁業の再開時に残っていたのは一つの組合だけだったが、間もなく組合がもう一つ創業され二組合体制となった。

戦後の混乱の中で職もなく意気を喪失した多数の住民を見るにつけ、そのままでは地域社会の存続さえ危ういと見た有志が、住民の働く場を創出しようともう一つの組合の創業に動いたのである。

他面、大熊のカツオ漁業の二組合制は奄美大島に顕著だとされる双分制^{注4}的な原理に調和している。そして、カツオ漁業の活動の活発さや集落内での経済的影響の大きさから、それは集落内の社会生活上の様々な二元的対立を統一的に集約する機軸になっているのである。例えば衆議院議員などの選挙の場合には、二組合は互いに対立候補を担ぎ、凄まじ

い選挙戦を演じるのである。

奄美では二手に分かれて競う綱引きがよく行なわれる。綱引きでは、常在的な祖先神の方に去来神・竜王を引き寄せる場面がイメージされ、多くの二元的対立を際立たせながら、まず神役であるノ口とグジ、その後女と男が引き合い、海から山に向かって竜王つまり福を引く、とされる。これに関連して、大熊の竜王神社では、二つの組合が竜王を引き合い、引き寄せる引き手であるかのように特にそろって奉納者になっている。

大熊では相撲が各団体間の対抗試合として事あることに行なわれるが、これも祭事との結びつきが強く、カツオ漁業に閉しても、餌になるキビナゴが獲れない年に餌祭と称して相撲を取り、ノ口による祭礼が行なわれる。また、大熊地区がカツオ漁業を中心にアピールしようという「港まつり」では、二つのカツオ漁業組合間で舟漕競争が行なわれる。餌祭の相撲がキビナゴ豊漁の祈願であるように、二組合が臨む舟漕競争は集落の繁栄を祈願するばかりでなく、カツオ豊漁を祈願するものでもある。さらに、二組合が競い合うカツオ漁業の生産活動自体が、集落の繁栄の祈願になっているのではないだろうか。

大熊では双分制を介して、カツオ漁業組合と住民とは構造的にも機能的にも結合し、またカツオ漁業の活動は共同体の興隆のシンボルとして住民の声援を受けるのである。

(にし・しげと/ツァー・コンダクター)

注1 海岸のやや沖合で海上に露呈している珊瑚礁。この珊瑚礁と海岸に囲まれた内側(礁湖)は、外側の荒々しく深い外海とは対照的に通常穏やかな浅瀬をなし、小規模な漁が行なわれる。

注2 沖縄の糸満や久高の人びとは漁や航海に長ける海人(沖縄では「ウミンチュウ」と目され、彼らは奄美近海にも盛んに出漁していた。彼らの末裔の居住地区が名瀬市内に現存する。

注3 海上が海面近くに浮かせた漁礁。フィリピンでの呼び名である「バヤオ」とも言われる。もともと竹などの天然資材の骨組みに碇をつけたものであったが、奄美ではプラスチックの骨組みに碇の他、合成繊維の人工海草や浮き球などを結わえたものとなっている。

注4 一つの集団が社会生活の様々な局面でそれぞれ補完的な機能を持つ二つの部分的な集団に分かれていること。このような集団では、二つの部分的集団間でボクシングや相撲や綱引きなど、対抗的なゲームがしばしば行なわれ、両者間の対比を鮮明にする。

【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようになり、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びと、あるいはかつて携わっていた人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見えてきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



高度な生産技術によって作り出される削り節や花かつおのパックは、堅調な売れ行きを見せているが、材料となるかつお節の製造に、いまだ燃料として薪を使っているというのは意外な感じを受ける。かつお節製造工程において、「いぶす」作業である「焙乾^{ほいかん}」は、乾燥・香味付けなどを目的とする、極めて重要な工程である。

大手の削り節メーカーに勉強を兼ねて、見学・取材へ行ったときのことである。メーカー担当者から、「かつお節を作るときの焙乾の薪は、サクラを使います」という説明を聞いて、「？」。

私は学生時代、鰹節製造の産地、鹿児島県にいたが、九州ローカルのT.V.ニユ

ースで「今年も　の山はサクラが満開で……」ということを見たことも聞いたこともなかった。いったい薪はどこから？　ましてや林業従事者は高齢化はす……。

そんな疑問から二〇〇〇年五月に、枕崎・山川などのかつお節生産地のある鹿児島県南薩地区へ出かけた。

かつお節製造を支える「山師」に出会う

まず、薪を入手するために大規模伐採をした、「グリーンピア指宿^{さしゆく}（註1）東斜面の後の森林回復状況を写真に収めるために林道を走っていると道に迷ってしま

い、山川町の西にある池田湖に出てしまった。どうしたものかと道路地図を出そうとしたところで偶然、道路沿いの薪の伐採現場に出くわした。車を降りると、「ああもう仕事はやめ。パチンコ、パチンコ」と、男性の声が聞こえる。

大牟田信介さん、四九歳、熊本県人吉市出身で、学校卒業後はチップ業に入り、北薩地区で木を伐採し、八代あたりのパルプ工場にチップを納めていた。しかし、外材が入ってきてからは採算が合わなくなり、山川の林業会社で働いた後、四年前から独立して池田湖畔に作業所を構えている。

薪の伐採業者は、「山師」と呼ばれ、ほとんどの薪を南薩や根占地区から山川・枕崎に納入してきた。山師は、樹齢四〇～五〇年くらいの樹木の多い山を日頃から見ておき、その山林の所有者と契約する。契約額は、いい山で一町歩あたり三〇万円ほどになるが、道路工事に伴う伐採等では、「ただでいいから、切っけて行ってくれ」と頼まれることも少なくない。

薪に使う樹木はチェーンソーで、斜面の下から順に切っていくが、上になるとコンボイを使って下ろし、五〇センチほどの長さに切る。この薪を新割機にかけ、パレット（一立方メートル）一ト（一）に入れてトラックで搬出する。焼津式^{註2}を多く導入している山川町では新割機にかけず、そのまま納入する場合が多い。

大牟田さんによれば、かつお節原魚の焙乾に適した薪は、カシ、タブ、クヌギ、サクラ等の広葉樹で、その中でもカシやサクラ等の堅木が最も良いという。しかし実際は、サクラはほとんどなく、マチカシ（マテバシイ）が最も量も多く、かつお節製造業者には喜ばれるそうだ。

大牟田さんは、山川町のS商店にのみ薪を納めている。薪の価格は、山川・枕崎ではほぼ同じで、堅木の場合、一ト当たり一万四〇〇円ほどである。これに新割手数料の三〇〇円が加わる。収入は月収にして八〇万円程度で、それ以上の収入は望んでいない。それで、余裕があれば午前中で切り上げ、この日のようにパチンコへ出かけるというわけである。人付き合いのよさから、近所の人たちから農作物や鶏卵などを食べきれないほど貰う。そのお返しに、大牟田さんは野生のイノシシを捕まえ、近くの人を呼んで「猪肉パーティ」もする。





伐採された広葉樹林の斜面。植林はせず、萌芽更新によって森林の回復を待つ
(撮影：筆者)

「山はいいよ、自然がいっぱい。夜なんか電灯つけて仕事したら、タヌキやウサギも寄ってくる。ガツハツハ」
愉快・豪快そのものの大牟田さんも、森林の保全と薪の持続的な供給について話題を向けると、
「政治・政策が悪い。俺はいつも『どんぐりを撒け』と言ってるんだけどね」と、森林行政の無策を嘆く。

持続可能な薪の供給を目指して

大牟田さんが嘆くように、薪の将来的な供給は心配なのだろうか。

鹿児島県の行政担当者から生産現場までの共通した認識をおおまかに言えば、「鹿児島県内ですべての薪を供給するという意味でも資源的にはあまり心配してないが、それを担う薪の生産者の後継者難に頭を痛めている」ということだろう。鹿児島県内の林業従事者の平均年齢は六五歳と極めて高く、一〇年後には多くの森林が放棄されるのでは、という深刻な問題に直面しているのだ。高齢の生産者の後を継ぐ人はおらず、また生産者自身も後を継いでもらおうとも思っていない。県や水産加工組合が、森林組合に働きかけて、薪の生産者の組織化・活性化を図ろうとしても、組織やしがらみがない。嫌で薪を扱おうようになった人連が多いから、同業組合をつくらない彼らの就労実態も十分把握できていない。

薪の原木となる広葉樹林の資源量について、関係者は楽観視しているが、本当にそうだろうか。かつお節が、冷凍技術の発達で原魚を保存できるようになり、季節操業から周年操業になったのは、約三〇年前のことである。これに伴い全国にあつたかつお節の生産地は焼津・枕崎・山川の三箇所に集約され、薪の供給地やその量は大きく変わった。山川・枕崎では年々かつお節製造工場が減ってきている。枕崎のかつお節屋には、宮崎から薪を入手しているところもあるが、昨年春より、種子島から鹿児島県森林組合連合会の補助金付の事業として、船で運び入れている。従来の人手先と併せて、当面はそれで間に合わすようだ。広葉樹は伐採後、切り株の側部から新芽が出て再成長する。この性質を利用して広葉樹林を自然に再生させることを「萌芽更新」というが、再び伐採できるまでには、最低で三〇年かかる。が、誰も鹿児島県内で生産されるかつお節製造のための、薪の持続可能な供給量について調査したことはない。その原因は、付加価値のつかない薪炭林としての広葉樹林は、行政にも森林組合にとっても、魅力に乏しいからである。

しかし、地域内で持続可能な薪の生産が行なわれるならば、長期的に見れば焙乾におけるCO₂排出量はゼロなのだ。
今、早急に対策をとらねばならない問題は、「後継者養成」であるが、その関心は専ら、造林してきた針葉樹林関連の問題にある。そして、輸入材に押されて成り立たなくなっている林業全体の構造的な問題に対し、旧態依然の細かい縦割りにされた組織で対応しようとしている、林業政策に関わる行政組織の問題がある。そのために、各都道府県の森林の樹種や材積量全体を包括的に扱う、そして信頼されるデータベースがつかれないのが現状なのだ。
林業全体の構造改革が求められるといえるが、次世代に伝統的調味料「かつお節」を伝えるためにも、健全な林業の継続を望まずにはいられない。

（きたむら・やすし/兵庫教育大学大学院学校教育研究科修士課程）

註1 焙乾法の一つ。焙乾法には直接加熱法の「手火山式」と「急造庫式」、間接加熱法の「焼津式」がある。
註2 旧厚生省所管の特殊法人「年金福祉事業団」の厚生福祉事業の中に位置づけられた「大規模年金保養基地」。同基地は全国で二二か所ある。

【カツオ・かつお節研究会について】
カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようにして、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びとあるいはかつて携わっていた人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見てきた世界を紹介する。
カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



れる脂分の割合で分別されています。Aには脂分がほとんど含まれていません。逆に、B、Cとなるほど、脂分の含有割合が増えることとなります。」

脂分が多いと腐敗が進みやすいなどの影響が出てくる。本来保存食として珍重されてきたかつお節の場合、脂分や水分が少ないほど持ちがいいとされている。だから、脂分の少ないかつお節がA級となるわけなのだ。A級の方が、販売価格も一般的に高くなる。

「だけど、実は味がうまいのは、若干脂分があるB級だったりするのですよ。脂分の多寡は うま味 にかかわってきますから」

しかし、A級のかつお節は原則として削り節の材料に、B級はメンツユの原料に、C級は風味調味料などその他の用途に自動的にランク分けされています。

「うまいはずのB級はことごとくメンツユ用に加工作れてしまうというのもおかしな話ですよ」

本来の かつお節 の姿のまま販売されるごく一部の高級品を除いて、かつお節の大半はこのように分別・加工されて、削り節やメンツユなどの本来の かつお節 の形状とは異なった 最終製品の原料となるように 変わっています。

これらの最終製品にはある共通点がある。それはどれも僕らの最近のライフスタイルの変化に伴って、次々と生み出されてきた新しい製品であるということだ。どれも便利で手軽、面倒臭くなく利

用できるのが特徴だ。どうやら かつお節 の利用法・加工法の変化は、僕らの現在のライフスタイルの変化と密接に結びついているらしい。そこからいったい何が見えてくるのか。とりあえず、メンツユに話を絞って見てみたい。

消費不況下で伸びるメンツユ市場

削り節と違い、メンツユは化学的な加工を経て製品化されたものだ。

メンツユとはそもそも醤油とダシなどをあわせた複合的な調味料のこと。そのままストレートで、もしくは水で希釈することで、手軽にソウメンやソバなどのツユを作れてしまう、実に便利な製品だ。

ここに面白いデータがある。図1はメンツユの販売量・販売金額の推移と、麺類の世帯あたりの消費量の推移を重ねて表示したものだ。

なんと、麺類自体の消費量はさほど伸びない一方で、メンツユの使用量はかき増えている。どうやら家庭や店では、かつお節や昆布などの食材から丁寧にダシをとるという作業を次々とやめ、その代わりに手軽なメンツユを使って調理する場合が増えているらしい。台所からは昆布やかつお節などの面倒くさいダシの材料は次々と消え去り、代わりに手軽なメンツユ が登場したので。

メンツユが誕生したのは一九五二年（昭和二十七年）のこと。名古屋の小さな醬

「うちがにんべんに納める かつお節にはA、B、Cの三つのランクがあるんだ」

今年の三月に静岡県焼津市のかつお節メーカーを訪ねた時のこと。カビ付け前で、きれいに整えられながら堆く積もったかつお節の山を前に、このように言われた。

にんべん とは、言わずと知れたかつお節製品販売の最大手。創業三百年以上を誇るとされ、かつお節は言つに及ばず、削り節(かつお節を削った製品)、メンツユなども取り扱っている。このメーカーはにんべんにかつお節を卸す指定メーカーの一つである。

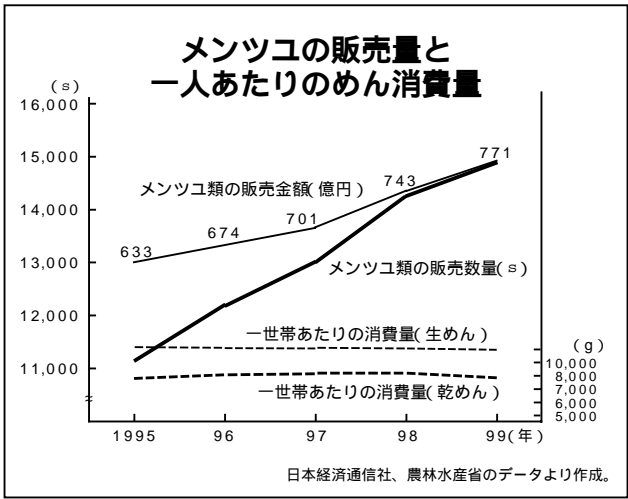
「指定メーカーは全国で六社にしかな

いのです。にんべんの削り節などの製品の原材料は、原則としてこの六社からしか仕入れません。六社は定期的に製品の品質検査を行なっていて、仮に十分な質のかつお節が見つかった場合は、一緒に製造したすべてのかつお節は返品されてしまいます。食品だけに、品質管理に細心の注意を払っているのです」

B級かつお節の向かう先

さて、それしても気になるのは、冒頭のかつお節のA級、B級、C級の各ランク付けの話。いったい、それはどういふことなのだろうか。

「A～Cの各級は、かつお節中に含ま



油メーカー、イチビキ が開発したのが最初とされる。この時のメンツコは七〜八倍程度に高濃縮された代物で、立ち食いそば屋などで手軽におつゆを作る商品として開発されたという。

しかし、伝統的にダシをとって味を作ることが調理の基本とされていた業界や家庭では、手軽なメンツコは、安かろう、まずかろう、と思われるがちで、すぐには普及しなかった。メンツコが一つの調味料として一般家庭で広く認識されたのは、高度経済成長も一段落した八〇年代後半から九〇年代になってからのことである。その間に消費者の嗜好にあわせて、味や風味が大きく改良され、そこそこの味を提供してくれるようになった。そして、普及が進んだのだ。

味や材料の個性が消えて……

スーパーのメンツコ売場を見てほしい。今や様々なメーカーの多彩なメンツコが、何十種類も棚にひしめいている。メンツコだけでなく、焼き肉のタレや鍋料理の素などの複合調味料も多いはずだ。これらの複合調味料も、基本的にはメンツコと同じように醤油やかつお節から作られている。

メンツコに代表される複合調味料が普及した背景には、核家族化、共働き、一人世帯の増加、さらにAV機器やカラオケボックスなどのアフターファイブを気楽に過ごせる娯楽施設が普及していることなどが挙げられる。その結果、僕らが家の中で料理や食事に費やせる一家団樂の時間は著しく減少してしまっただけで、今や簡単手軽にそこそこの味を提供してくれるメンツコは重宝な存在である。メンのおつゆだけでなく、鍋や煮物の味付けにも使える万能性を誇るのも強みだ。

メンツコやタレ製品の品数が増えて、一見、選択の幅は広がり、豊かになったかのように見える。しかし、それは一方で様々な問題が僕らの身近に生じつつあることも教えてくれる。その一つは、材料であるかつお節そのものの個性が必要とされなくなりつつあることだ。

以前は、かつお節はその産地ごとに、土佐節、薩摩節などブランド分けされ



スーパーには多種多様のメンツコが並び(撮影:筆者)

一本ごとにカビ付きの具合や形状を吟味して売りさばかれていた。

しかし、メンツコ工場の現場では、大量のかつお節が次々と混ぜられていく。例えば冒頭で紹介した B 級かつお節がその一例だ。そこでは、かつお節一本の個性は不要となる。一定以上の品質さえ確保し、荒節(カビなし)、枯節(カビ付き)程度の大まかな区別がつけば、それで十分。ブランドごとに均質画一的な味、しかも種類こそ豊富だがどれも一定の ほどほどの味の 範疇におさまるメンツコが大量にできあがる。

何百年も前から培った、きめ細かく、風味豊かな手作りのかつお節の味や技術は、いつのまにか僕らの身近から消えていこうとしている。さらに、メンツコの普及は僕らの家庭生活の思わぬ変化も知らせてくれる。例えば、かつては多様だった家庭ごとの おふくろの味。そのおふくろの味 が、メンツコなど複合調味料の均質な味に収斂され、置き換えられつつある現実も見えてくる。

また家庭で調理や食事に時間を割けなくなり、一家団樂の時間が減ることは、家族や僕ら一人ひとりの精神生活にも少

【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみよう。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようになり、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見えてきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>

なからず影響を与えてしまっただけで、家族の崩壊や親子の断絶などが叫ばれて久しいが、そんな当世家族事情の変遷とメンツコの普及は、必ずしも無縁ではない。

さて。

僕はついメンツコを悪者であるかのように書いてしまったが、はたしてそうなのだろうか。いや、違う。

メンツコそのものには何の罪もない。もし、罪があるとすれば、深く考えずに、お手軽文化 に気軽に手を染め続けてきた僕ら 消費者 の方である。メンツコに着目して見えてきたものは、お手軽文化 を支持し、取り入れ続けてきた僕ら自身の暮らしの歪みであった。

メンツコは、そんな僕らの お手軽文化 の行く先を、黙してただ見守るだけなのである。

(いしかわ・きよし/フリージャーナリスト)



毎年、刺身やタタキとして魚屋に並ぶカツオは、一本釣りまたは巻網によって漁獲されている。カツオ一本釣りは、三陸沿岸や本州のはるか沖合で行なわれ、船上からカツオの群れ(ナブラ)を探すことに始まる。

洋上で、海鳥の群れや流木に着いたナブラを見つけると、船を近づけ船頭の指示に従い、活きたカタクチイワシ(以下イワシと略す)を群れに向かって撒き始める。イワシは「エサナゲ」が船首近くに設置した「カイオケ」(船上生簀^{いけす})の中から「トリアミ」を使って掬い取り、群れに向かって投げられる。

イワシを見つけたカツオの群れは、次第に全体が興奮して行く。カツオの食

が良くなると、船からイワシの群れに見立てた散水が始まり、釣り上げ開始が船頭により指示される。イワシは操業中も投げ続けられ、餌の善し悪しが水揚げに大きな影響を与える。

このように、撒餌に用いられるイワシはカツオ漁の生命線として、古くから不可欠な存在となっている。

東京湾のカツオのえさ

埋め立て地に、重厚長大産業の広がる東京湾。透明度の良い、きれいな海といったイメージとは掛け離れた存在だ。そんな東京湾でも、シャコやスズキといった江戸前の魚を獲る漁業が行なわれ、一

部の海岸線にはノリヒドや海苔養殖のためめ(枠)が広がる。カツオのえさとなるイワシは、湾内を群れをなして泳ぎ、漁船のブリッジに取りつけられたソナー上に赤い魚影を写し出す。

太平洋沿岸の各地に点在する餌場の中で、古くから餌イワシ漁の行なわれている東京湾のイワシは、多くのカツオ船から高い評価を得ている。例年、まだ寒さの厳しい二月頃に餌イワシ漁は始まり、マイワシ漁に切り替わる六月頃まで行なわれる。二隻式小型巻網船を中心に、生簀を積んだ運搬船、イワシの群れを探し出す魚探船から構成される船団を組み漁場へと向かい出漁する。

午前三時、沖合でとる朝食の材料を船に積み、餌イワシ漁に向かう巻網船団は横須賀の鴨居大室港を出港する。東京湾を外湾と内湾に二分する観音崎灯台の明かりを左手に、船は北へと進む。横須賀の街明かりを遠くに見ると、右手に戦前に造られた人工島、第一海砲の灯台が光る。暫く前、自衛隊の潜水艦と遊漁船が衝突事故を起こした横須賀港沖を北に向かい、中の瀬の西を北へと進み、この日の漁場根岸湾に入って行く。固いセメント護岸に囲まれ、深夜も休む事なく稼働する石油精製工場の炎と明かりが、静かな海面を照らし出す。まだ水温の低い四月初め、発電所の温排水により水温が周囲よりやや高めの根岸湾に、イワシが集まり群れをなして泳ぐ。

まだ暗い午前四時半、親方の指示によ

り一回目の網を入れる。二隻の巻網船から海中に魚網が入り、ソナー上に写ったイワシの群れを囲い込む。その間約一分、網が入るとすぐに巻揚げが開始され、網が手繰り寄せられて行く。船の周りに、どこからともなくカモメの群れが集まり、浮きの内側では時折イワシの跳ねる姿が見える。網が二隻の巻網船の間に手繰り寄せられると、魚影がはっきりと見えてくる。黄緑色をしたイワシの背中が群れをなして渦を巻く。

生簀は港から運搬船に積み込まれ、海上で組立てられる。完成した生簀は網船の前に移動させ、イワシの泳ぐ網の中から生簀側へと群れを追い立て移し入れる。

房総半島から朝日が昇り海を照らす頃、二回目の網を入れる。この時間になると、港湾土木の大型作業船が現場に向かい活動を開始する。イワシを移し入れた生簀は、他の船から目立つよう大漁旗を立てロープで幾つも繋ぎ、鴨居港近くの錨地まで曳航される。大型船の頻繁に行き交う東京湾を、十数時間かけ生簀を移動させる作業には、神経を擦り減らす事も時として起こる。

九時近くになり漁が一段落したころ、親方から「メシ」の指示が出る。まだ暗いうち船上で研いだ御飯が炊きあがり、船に積み込んだおかずと、取れたてのイワシやスズキの煮つけに味噌汁の朝食だ。魚探船や運搬船を含め、乗組員十数人全員が集まり海の上での朝食をとる。

片付けが済むと、八景島沖で最後の網を入れる。運搬船の曳航する生簀を追い越し、満開の桜を洋上から眺め屋過ぎ、餌の手配師「エサカイ」の待つ、鴨居大室港に戻りこの日の漁を終える。

旅から旅の「餌買い」人

カツオ船には乗組員とは別に、「餌買い」と呼ばれる、餌の手配をする専従者が船主から雇われている。漁労長経験者など沖合での経験豊富な年配の人が多く、餌の品定めをする目利きである。各地の餌場に得意先を持ち、餌屋の親方に頭を下



取り網を入れ、生簀の中のイワシをカツオ船に積み込むために捕る(撮影：筆者)

げ餌を分けてもらう。親方とは古くからの昵懇になり、餌が不漁の時、親方に泣き付き分けてもらえるようになる。一人前だと言う。見習い期間は最低三年はかかると言われている。同じ餌場に何軒もの餌屋のある地区では、古くから取り引きのある親方との仁義をきつた関係を重んじ、他との取り引きは決してしない。

餌買いは出漁期間中、餌の手配を確実に行なうため各地の餌場を渡り歩く。春から晩秋までの間、沖合で操業する船頭と連絡を取り、水揚げ港や操業海域に近い、各地の餌場を根城とする。長期間、餌屋の宿舎(餌買い宿)や近くの民宿に泊

まり込み、親方から餌の割り当てを受ける順番を待つ。小型船から生簀を覗き、餌イワシの品定めを行ない予約をする。カツオ船への積み込みには必ず立ち会い船頭と情報交換をする。常に各地の餌情報を集め、仲間の動きを探り確実な手配に余念がない。

餌が潤沢にあり、手配の容易な時にはなかなかいい仕事だ。毎日のんびりと過ごし、遊戯場や酒場に繰り出す事もある。このような彼らの生活を見て、鹿児島県東町幣串の餌場の子どもたちは「大きくなったら餌買いになる」と言っていた。ところが、一度餌が不足すると餌買いの出番だ。親方に泣きつき、他の餌屋を紹介してもらつ事もある。餌がどつしても手配できず、船を止める事だけは避けなければならぬ。

宮崎県のカツオ船は、経費節減のため餌買いを置かない。船主や船頭が直接餌屋と交渉し餌を手配する。ところが餌の手配が厳しくなると、船主夫人が女餌買いとなり、直接親方に泣きつき餌屋に飛び込むこともある。

餌買いとはカツオ漁業での特筆すべき存在であり、毎年渡り鳥のような生活をしながら陸に暮らす乗組員である。

餌屋の支えるカツオ漁業

今と比べ、オイルショック以前は数多くのカツオ船が操業し、何十人もの餌買いが餌場の餌買い宿や民宿に溢れるほど

滞在していた事もあったという。ところが一度に大量のカツオを捕る巻網船の操業や輸入物の冷凍カツオが大量に入るようになりカツオの価格は下落し、カツオ船の数は一九七五年以前の三分の一以下に減ったという。

これに伴い各地の餌場も転業や廃業が相次ぎ、昔は太平洋沿岸の漁村に今の数倍の餌場があったと古参の餌買いは言う。漁業者の高齢化に伴う廃業、イワシの不漁や手間のかかる餌からの転業が各地の餌場で起こり、餌屋の数もカツオ船とともに減少傾向をたどっていた。

餌イワシの代替品を研究開発する話を聞く事もあるが、実用化の道は険しいようだ。カツオの刺身を食べるには、カツオの餌が決め手となり、餌屋あつてのカツオ漁がこれからも続いていくことだろう。

(あきもと・とある／横須賀学院高等学校教諭)

【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようになり、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見えてきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



スラウエシから
やってきたダニー

昨年六月、ダニーに会おうと大洗町（茨城県）を訪ねた。だが、水産加工会社で働いていたはずの若者は、年明け早々北海道に移り、その後インドネシアに帰国したという。

インドネシアの中央部に位置するKの字の形をしたスラウエシ島。その東北端の港町ピトゥンで生まれたダニーが「日系人ヒザ」を取得できたのは、伊平屋島（沖縄県）出身のNさんが祖父であったことによる。

ダニーには会えなかったが、大洗には、ダニーと同じく沖縄出身の祖父を持つイ

ンドネシア人がすでに二五〇人以上存在していると知った。一〇数社の工場、シラス干し、ホツケやアジの開きなどの加工に携わっている。七〇社あまりが競い合う水産加工業は、人口二万人の町の主要産業となっている。

人手不足を補つため、大洗の業者は一〇年ほど前から外国人労働者を雇い始めた。当初、イラン人やタイ人を雇ったが、「不法就労」問題に直面する。そこで、日系インドネシア人に目をつけたのが、インドネシアにシラス干し工場を建設したばかりの坂本裕保さん。坂本水産代表取締役だった。第一陣がやってきたのは九八年、わずか三年前のことだ。「日系人ヒザ」を取得して日本で働い

ているインドネシア人としては、これまでに元残留日本兵の二世、三世が知られている。だが、坂本さんが呼び寄せているのは、戦前、漁業移民としてインドネシア（当時、蘭領東印度）に渡った沖縄漁民の孫たちだった。一五〇人あまりのほぼ全員が北スラウエシ出身で、沖縄漁民の祖父を持つという特異さが際立つ。

東南アジア各地とどのように出会ったのか、どんな時代を生きていたのか、戦争にどのような関わりを持たされたのか、数人の方に出会ってわくわくする話をうかがった。そんなおりに、ダニーの名が出てきた。

祖父の生きた時代

ダニーのことを知ったのは、九九年五月の伊平屋島だ。

およそ六〇〜八〇年前、カツオを追って太平洋を越えたオジイたちがいると聞き、伊平屋を訪ねた。太平洋の島じま、

伊平屋島は人口およそ一五〇〇人、沖縄本島との間を一日二便の村営フェリーが結ぶ沖縄県内最北西部の離島である。おもな産業は、モズクの養殖、採貝を中心とする漁業、小規模のサトウキビ栽培と米作などの農業、そして例に違わず公共事業が加わる。新しい試みとして、海の生態系を取り入れたエコツアー「海の学校」が企画され、注目を浴びている。時間がゆったりと過ぎ、夕暮れの散策が心地よい島だ。

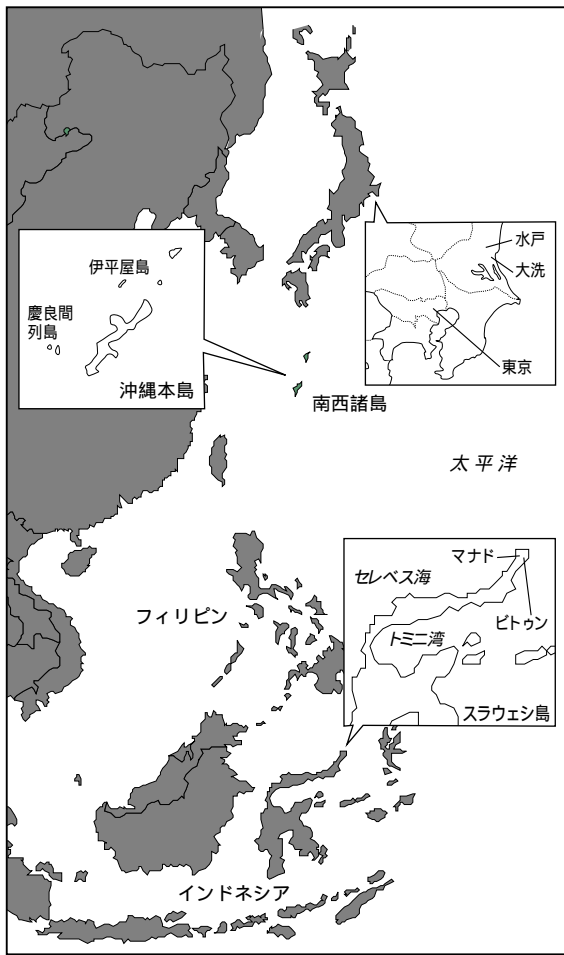
だが、一九〇〇〜三〇年代にかけてカツオ一本釣りがこの島でも盛んに行なわれ、島の東海岸で小さな鰹節工場がいくつも営まれていた時代を覚えている人は少ない。

同じようにカツオ漁が盛んであった座間味島、渡嘉敷島、伊良部島、池間島などとともに、沖縄の海で鍛えた一本釣り漁師たちが「南洋」各地に出漁した。カツオ漁とかつお節製造に従事し、貧しい島に多額の現金収入をもたらした華々しい時代もあった。島で生まれ育ったNさんも、そんなカツオ一本釣り漁師の一人だった。

Nさんが、蘭領東印度セレベス島＝インドネシア・スラウエシ島（ピトゥン



現在、日本人が消費するかつお節の約5%（1999年）がピトゥン周辺で造られている（撮影：筆者）



に渡り、一本釣り漁師としてカツオ漁船に乗り組むようになったのは一九二〇年代の終わり、第一次世界大戦後のパブルがはじけ、金融破綻、株式・商品市場の暴落、引き続き世界恐慌と不況の荒波に襲われた時代であった。

恐慌の波に襲われたのは日本全体であったが、サトウキビ栽培・精糖業がほとんど唯一の基幹産業という経済的に脆い体質を抱えていた沖縄は、その波を最も激しく受ける地域となった。

沖縄では、すでに本土（大都市周辺の中小の工場など）や南米（おもに農業）への出稼ぎ・移民を数多く輩出していた。そこに新たな渡航先として、「南洋漁場」が加わった。一九三〇年に県の後押しで組織された「南洋群島カツオ漁場調査団」には、伊平屋島の伊波川孝助をリーダー格として、本部、八重山、宮古各地の代表が参加した。以後、カツオ漁場をめざ

して島を出る人の流れが加速する。

この時期、沖縄から人びとを押し出そうとする力に呼応するように、カツオの好漁場が、旧「南洋群島」（現北マリアナ諸島、パラオ、ミクロネシア連邦など）、旧英領ボルネオ現マレーシア・サバ州）などで「発見」されて、多くの沖縄漁民を吸い寄せる力となった。

三〇年代後半には、「南洋」の日本人漁民の八五パーセントにあたる約一万人の沖縄漁民が各海域でカツオを釣り、の沖縄漁民が各海域でカツオを釣る、「南洋のかつお節」は日本人全消費量の四分の一を占めていた。六〇数年前、日本人の伝統的食材であるかつお節生産は、沖縄漁民の労働に支えられ、すでに海外漁場に大きく依存していたのだ。

蘭領東印度への漁民の出稼ぎ・移民も、こうした潮流の一つで、一九二五年からの一五年間に、千人を超える沖縄漁民が海を渡っている。

地元の女性と家庭を持ち四人の子どもを得たNさんは、生活の安定を得てピトゥンに永住すると決める。呼び寄せを考えていた弟たちのために三軒の家も手に入れた。

だが、第二次世界大戦の勃発と敗戦により、Nさんの生活基盤は根こそぎ奪われてしまふ。一九四五年、家族と生まれただけの長男を置いて単身引き揚げる選択しかなかった。この長男の息子が、Nさんの孫ダンニである。

Nさんは一九八五年、四〇年ぶりにピトゥンを再訪し、戦後、音信不通であった子どもたちとの再会を果たした。だが、インドネシア人の妻はすでに二年前に他界していた。

軽やかに国境を越える人びと

かつて、カツオ漁・かつお節生産のために一万人の漁民が「南洋」をめざして海を渡り、今、シラス干し生産に従事する孫たちがインドネシアから日本にやってくる。こんなささやかな商品によって、人びとは太平洋を南へ北へと移動する。そのフットワークは軽やかこの上ない。戦前、およそ千人の沖縄漁民が出かけたピトゥンには、おそらくその数倍の子どもと、さらにその数倍の孫たちがいる。日本各地にやってくる「日系インドネシア人」の数は今後も増えるに違いない。国は、時に強圧的に、時にヒステリックに、人びとの動きを管理しようとする策を

練り続ける。一方、人びとは、「管理」されながらも、国策と法を巧みに利用し、そのすき間をかくくくするように、時にしたたかに、時に洗練し移動する。

海を渡った沖縄人の祖父に「日本人」であるとのアイデンティティがどれほどあったのか。一五〇人の「ダンニ」に「日系人」の意識がどれほどあるのか。ピトゥン永住を決意した祖父にとつて、伊平屋とピトゥンの間を隔てる国境の壁は限りなく低かったに違いない。「ダンニ」たちにとつて、「日系人」であることにさしたる意味はなく、インドネシアであれ日本であれ、より稼ぎのいい仕事に就けることが重要なのだろう。

「国籍や国境、何ほどのものか」カツオ漁民とその孫たちを追っていると、そんな声が聞こえてくるようだ。

（ふじばやし・やすし／本誌編集委員）

【カツオ・かつお節研究会について】

カツオやかつお節という具体的なモノを手がかりとして、私たちの日常生活の向こうに広がる世界やその歴史を探ってみたい。私たち「カツオ・かつお節研究会」は、そのような志を持つ市民が集まって作った研究会である。97年の3月に発足して以来、かつお節の流通をさかのぼるようになり、私たちはカツオ漁やかつお節製造等に携わる人びとを訪問し、見学し、話を聞いてきた。これまで訪問した地域は、国内では沖縄、鹿児島、愛媛、高知、静岡など、海外ではインドネシア、ソロモン、キリバス、台湾、タイ、モルディブなどである。会員が分担して執筆するこの連載では、カツオやかつお節を通じて見えてきた世界を紹介する。

カツオ・かつお節研究会のホームページは
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



「モノカルチャー経済」という言葉がある。単一もしくは数種類の一次産品の輸出に依存している経済のことを言う。美しい珊瑚礁の海を持つモルディブは、今でこそリゾート産業が外貨の稼ぎ頭となったが、もともとカツオに依存していた、いわばカツオ・モノカルチャーの国であった。

珊瑚礁島の土壌は農業生産に適さず、主食にする米や小麦はすべて輸入している。この諸島に人びとが住み始めたのは紀元前五〜四世紀頃と言われている。おそらく当初から、食料を自給するのは極めて困難だったはずだ。カツオを中心とした魚を輸出することで生活を立ててきたのである。

モルディブの鰹節「ヒキマス」

現在では冷凍や缶詰の形態でも輸出されるモルディブのカツオであるが、伝統的には鰹節の形態で輸出されてきた。「モルディブ・フィッシュ」として知られる製品である。モルディブでは「ヒキマス(hiki-mas)」と呼ばれる。「hiki」は乾燥を意味し、「mas」は広義には魚、狭義にはカツオを意味する。

ヒキマスの輸出は、記録に残された限りで一四世紀までさかのぼれるそうである。ちなみに日本で鰹節が最初に出現するのは一五二三年。種子島の領主が受け

入れた貢物として「かつほぶし」の名が記されている。宮下章氏はその著書『鰹節』の中で、「わが国の鰹節は独自に創案されたものではなく、南方諸国との交流が進む中で出現した」という見解を示し、モルディブの製品の影響を受けた可能性を示唆している。『鰹節』日本鰹節協会刊、上巻三〇五ページ。

日本では鰹節の技術が伝えられる前は、干しカツオや煮カツオ、煎汁が製造され、律令時代の上納品として用いられていた。モルディブでも、おそらく最初からヒキマス(鰹節)を輸出していたわけではあるまい。きつと干したり煮たりしたもの売ってきた歴史があつて、最終的に「煮る」「燻す」「乾す」という三段階の工程を経るヒキマスに完成されたのだらう。

この三段階の工程がある点については、モルディブのヒキマスと日本の鰹節は共通している。大きな違いは二つ。第一に、日本では真水で煮るのに対し、モルディブでは塩水で煮る。第二に、日本では何段階かにわけて燻すのに対し、モルディブでは一回燻すだけで、あとは天日干しする。

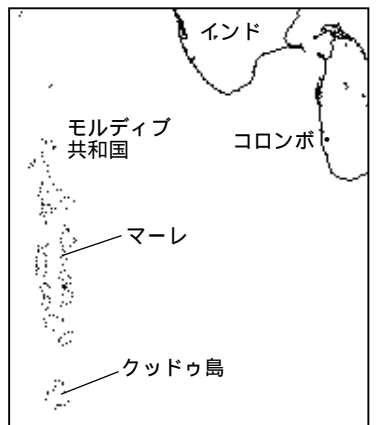
首都マレには、野菜市場に隣接してヒキマス市場があり、市民に販売されている。そこでのヒキマスの価格は一キロあたり三五ルフィア(調査当時一ルフィア＝九・二六円)。

ヒキマスは、国内とスリランカにしか需要がない。一九七〇年代にスリランカ

冷凍魚と缶詰の製造

当時モルディブには、日本からいくつかの商社がモルディブからの水産物輸出事業に乗り出していた。宝幸水産と丸紅は、冷凍船で洋上に待機し、漁船から魚を直接買い付けた。日本水産は政府との合弁で工場を建てて缶詰を製造した。しかし一九八〇年代のカツオ国際価格の下落をきっかけに、日本の商社はこれらの事業から撤退した。モルディブ政府は、漁民の収入を維持させるために、国策として事業を引き継ぐことになり、既存の設備や冷凍船を買収した。これらの施設と事業は、国営企業であるMIFCO

の外貨事情の悪化などにより、スリランカへの輸出が制限、さらには停止されたことがある。スリランカへのヒキマスの輸出に大きく依存していたモルディブにとって大きな打撃となった。そこでモルディブ政府は外貨獲得のため、リゾート開発とともに冷凍魚や缶詰の輸出のためのインフラ整備に乗り出す。



(Maldives Industrial Fisheries Company)に集約され、現在に至っている。一九九六年には日本などの開発援助を受け、二か所に冷凍工場を配置した。一九九九年の統計ではモルディブの年間漁獲高は二万四〇〇〇トン。このうち六万三〇〇〇トン(原魚ベース)と約半分が輸出品向けと推定されている。モルディブの総輸出額七五三百万ルフィアのうち、四四九百万ルフィアが水産物である。

カツオについて見ると、年間水揚げ高は総水揚げ高の四分の三にあたる九万三〇〇〇トン。ヒキマスの輸出量は五二六〇トン、原魚ベースで約三万トンに相当する。また冷凍カツオが九四九八トン。このほか缶詰や魚粉としての分もある。水揚げ高のやはり半分が輸出品向けに回っていると見てよいだろう。

ヒキマスは、漁民のいる地域で家内工業的に広く製造されている。仲買業者の手によって集荷され、もっぱらスリランカ向けに輸出される。その一方で冷凍魚と魚の缶詰は、MIFCOが独占的に製

表1 モルディブの魚種別年間漁獲量 (1999年)

魚種	漁獲量(トン)	構成比(%)
カツオ	92,888	74.8
キハダマグロ	15,079	12.1
ソウダカツオ	3,402	2.7
その他	12,740	10.3
合計	124,109	100.0

首都マレにあるヒキマスの小売市場(撮影:筆者)



造・販売している。

現在の冷凍魚キハダマグロおよびカツオの販売先は、主としてタイの缶詰加工業者であり、さらにヨーロッパや中東に輸出されていく。冷凍カツオは日本にも輸出されており、日本のモルディブ産冷凍カツオ輸入量は二九四九トン(一九九九年)で、主として鯉節の原料となっている。

日本向けの鯉節の製造

私たちが訪問したクッドウ島には、そのカツオ冷凍工場の一つがある。もともと無人島だったが、輸向けへの魚の集荷・冷凍拠点として開発された。現在約一五〇名が働いている。スリランカやネパールからの労働者も含まれる。

この冷凍工場の施設の一角で、日本向けの鯉節(あぶら)が製造されている。一九

九九年の日本向け鯉節の年間販売量は八九トン。日本では年間三万八〇〇〇トンの鯉節が製造され、また約四〇〇〇トンが輸入されるから、日本の需要規模からみるとモルディブ産は、〇・二%とわずかである。

製造の指導をするのは日本人のさん。彼は焼津のある鯉節メーカーで働いて技術を学び、六年前からモルディブで鯉節の製造に取り組んでいる。クッドウの冷凍施設の操業開始とともにやってきて、本格的な製造をはじめた。最初は日本のバイヤーに品質が評価されず、「ツブシ」、すなわち粉碎してツユの原料用として使われていたが、現在ではむしろ削り節の原料として用いられていると言つた。

製造方法は、基本的に日本と同じである。カツオは潤沢だが、水と薪には苦労している。日本向けの鯉節は、当然淡水を使わなければならない。海水を淡水化したものを使っており、コストがかかる。

また薪は国内調達にさらに困難であり、日本からカシとサクラを輸入している。マグロ漁船やカツオ運搬船がモルディブに来るときに乗せてきてもらう。さんによれば、原魚一キロに対し、一・四キロの薪が必要である。一般に原魚一キロから鯉節は〇・二キロできるから、鯉節を輸出するために、その七倍の重量の薪を輸入している計算である。

日本向け鯉節部門で働く労働者は二〇人。このうちモルディブ人は七名、ネパール人一名、スリランカ人二名、私た

ちが訪問した時点(二〇〇〇年七月)では、カツオの国際価格は低迷していた。しかしMIFCOは、いずれ価格が回復したら鯉節の製造を増やす意向を持っている。現在の鯉節製造施設も増築する。月産三〇トンが目標という。現在の三倍の規模だ。

多角化の一環としての鯉節製造

労働者や薪の調達を海外に依存してまで、モルディブが日本に鯉節への販売を拡大しようとするのはなぜか。

国際商品である冷凍品や缶詰を輸出することは、世界的な市場での相場の変動に身をさらすことになる。つまりは、カツオの主たる漁場である太平洋の漁況によって、インド洋の小さな国のカツオ・モノカルチャー経済が翻弄される構造にある。鯉節という日本固有の市場に参入すれば、販売先を分散させることができる。

ヒキマスという固有の生産物を、スリランカという特定の市場に売って生きてきたモルディブは、ここ三〇年ほどの間に缶詰や冷凍魚を輸出することによって世界の市場に接合した。そして今、多角化の一環として日本向けの鯉節に期待を寄せているのである。

(さかい・じゅん/食品需給研究セン

カツオ・かつお節研究会のホームページ
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>

カツオと日本人



沖縄県伊良部島は、那覇から三三〇キロ南下した宮古諸島のひとつである。島の北東に佐良浜という集落がある。一九七〇年代、この集落のカツオ漁は、沖縄県で第一の漁獲高を誇り、「カツオのシマ」とよばれてきた。六〇年代後半から、南洋カツオ漁に乗り出したアメリカや日本本土の企業は、彼らの漁撈技術を高く評価し、船員として雇用してきた。漁場に恵まれ、南洋カツオ漁は成功をおさめた。島はカツオ景気に沸き、茅葺屋根だった家がコンクリート建築に建て替えられた。島の風景は一変した。

佐良浜にカツオ漁が導入されたのは、一九〇九年だったといわれている。それまで、佐良浜の漁法は、モリツキや少人数の網漁が中心のモグリ漁だった。佐良浜では、カツオの活餌にタカサゴの幼魚を使う。モグリ漁の技術と経験は、佐良浜と平良市の間で群れるその幼魚を追い込み、獲るのに適していた。カツオ漁は、活餌が鍵となる。豊かな餌場と人材により、佐良浜のカツオ漁は大正の景気に乗って成功をおさめた。

しかし、一九三〇年前後から、世界不況の影響を受けはじめ。ソテツ地獄とよばれる恐慌やカツオ船の借金が重なり、島の生活は苦しいものとなった。一九三六年、沖縄県政は、日本本土の水産企業と協定を結び、漁村救済のため、移民を南洋に送り込む打開策を打ち出した。漁師だけではなく、鯉節ヤツナ詰

の生産女工として女性も海を渡った。北ボルネオに位置するシアミル島に、缶詰女工として渡航した女性が当時の様子を語ってくれた。

仲村渠ヨシ子さんは、一九一八年に三女として生まれた。小学校の高等科を卒業すると、家の畑仕事を手伝った。しかし畑作だけでは、生活が苦しい。一九三七年、株式会社ボルネオ水産から缶詰女工募集の知らせが島に伝わってきた。

ボルネオ水産の前身であるボルネオ水産会社は一九二六年に組織された。日本向けの鯉節製造の事業は成功を収めた。その中心人物であった折田一二は、一九三三年に英領ボルネオ現マレーシア・サバ州にてボルネオ水産を設立した。

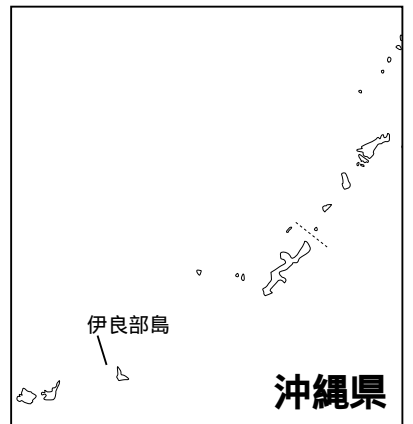
シアミル島に鯉節と缶詰の製造工場、パングー島に缶詰工場を建設した。鯉節は日本本土向け、ツナ缶詰は北米向けに製造された。一九三六年に折田は沖縄県水産会へ呼びかけ、英領北ボルネオ移住漁業団を結成し、宮古地域からカツオ船と漁師を出漁させる。翌年には、女工が沖縄本島、池間島、伊良部島から募集された。

ヨシ子さんは、一九三八年に女工団の三期目として一六人の少女と共に渡航した。二〇歳の春のことだった。

神戸港を出港し、釜山、基隆、マニラ、アムイ、サンタカンを寄港後、最終目的地タワオまでは約三か月の船旅だった。船内には、いつも音楽が流れていた。レコードを前に少女たちは車座になり、流

行歌を覚えた。食堂では、はじめてカレ―ライスを口にした。港に着くと艦板に立ち、人や荷物の乗降を眺めていた。船の長旅では、見るもの全てが新鮮で飽くことがなかった。

一九三八年七月、ボルネオ水産の事務所があるタワオに着いた。着くなり、女工一六人全員は、折田一二の所長室に並ばされ、そこで初めて契約書を見せられた。会社への服従と賃金について説明された。全員、緊張で体が強張った。その静寂を破るように、ヨシ子さんは女工の権利も認めるよう不服を申し立てた。その時、折田はぎよるりとヨシ子さんを見つめた。しかし、ヨシ子さんは動じずに続けた。なぜ、日本本土からの女工と沖縄出身者に賃金格差があるのかと指摘し、この契約の場で判を押すことはできない、自分たちの働き振りを見てから賃金を決めるよう主張した。その時、それまで静かに椅子に座りこんだヨシ子を見ていた折田は、サーベルを振り上げ激怒した。それは、まるで仁王のような



形相だったといふ。ヨシコさんをにらみつけ、「前に出てこい」と怒鳴り散らした。「お前の名前は覚えておく」と、わら半紙と鉛筆を渡し、署名させた。識字力が試されていると思い、あえて紙いっぱいに名前を書き、右手の親指で力強く捺印した。結局、事務所はヨシコさんの提案を受け入れ、賃金は一月後に決められた。

八月が経ち、ヨシコさんに工場敷地内の診療所で看護婦として勤務するよう辞令がくだった。診療所の患者は、病人は少なく、多くが工場やカツオ船での怪我人だった。時々、隣の島の住民が薬とコーヒ豆を交換に来ることもあったといふ。

一九四一年の冬、缶詰工場が全焼した。倉庫のすみから出火した火は瞬く間に工場を包み、ヨシコさんはリーフの上を歩いて逃げた。その炎は、まるで島を飲み込むかのような勢いだった。火勢が落ちついてから上陸してみると、工場から離れた診療所は無事だった。

しかし缶詰工場は稼働できない状態だった。全員がシアマイル島からの撤収を余儀なくされた。女工の中には、会社との契約である三年満期が過ぎて日本へ帰る者、バンギー島の缶詰工場へ渡る者もいた。ヨシコさんは、満期は過ぎていたが診療所の待遇のよさからバンギー島へ渡ることを決意した。しかし、その年の暮れ、日本軍によってハワイ島の真珠湾が攻撃されると、島を取り巻く状況は変わ

った。連合軍によってバンギー島の日本人は全員集められ、バラバラに收容される。收容所では、多くの人がマラリアに倒れた。

一九四二年二月、日本軍が一時的に勝利をおさめると、收容所の人びとは解放された。缶詰女工はバンギー島へ、ヨシコさんはシアマイル島の診療所へ戻った。シアマイル島では、カツオ船も漁師も日本軍に徴集され、工場は封鎖されたままだった。連合軍の戦闘機が頻りに飛来し、シアマイル島やバンギー島にも戦火が及びはじめた。モステンへ全員の引き揚げが命令された。当時、モステンでは日本企業が資本の麻農園が広がっていた。缶詰女工は、農園のスズメを追い払う小作人として雇われた。漁師の中には、自分で捕った魚を売り歩くものもいた。

ヨシコさんは終戦をモステンでむかえ、アピー收容所に收容された。四六年、鹿児島へ引き揚げるが、沖縄への船はすぐにはなかった。佐良浜に戻ったのは四年の九月だった。島を発つて、すでに八年が過ぎていた。

二〇〇〇年七月、ソロモン沖で佐良浜漁師の乗るカツオ船が乗っ取られる事件が起きた。外務省の退避勧告を受けて、平良市に本社のある「徳洋漁業」から派遣されていた漁師全員がソロモンから引き揚げた。引き揚げ後の職が保証されないまま、佐良浜の南洋カツオ漁の幕は突然降ろされた。今年、佐良浜では五隻が近海カツオ漁を操業している。例年よりも一隻多い。昨年まで、ソロモンで漁を



カツオ船にて。撮影：筆者

終戦後、ヨシコさんは職を求めて那覇へ渡った。その頃の佐良浜のカツオ漁は、戦争で船を失い低迷していた。漁師の中には戦時中、海中に沈んだ船を引き揚げ、スクラップとして売るものや、集めた砲弾の火薬をビンに詰め、ダイナマイト漁をするものがあった。骨のくずれた魚を集めてかまぼこ屋を経営するものなど、人びとは海を復興の場とした。一九五五年に琉球政府よって「経済振興第一次五年計画」が出されると、徐々に佐良浜の漁業施設が整い始める。そして、冒頭で述べた南洋カツオ漁の時代へと突入する。

「終戦後、ヨシコさんは職を求めて那覇へ渡った。その頃の佐良浜のカツオ漁は、戦争で船を失い低迷していた。漁師の中には戦時中、海中に沈んだ船を引き揚げ、スクラップとして売るものや、集めた砲弾の火薬をビンに詰め、ダイナマイト漁をするものがあった。骨のくずれた魚を集めてかまぼこ屋を経営するものなど、人びとは海を復興の場とした。一九五五年に琉球政府よって「経済振興第一次五年計画」が出されると、徐々に佐良浜の漁業施設が整い始める。そして、冒頭で述べた南洋カツオ漁の時代へと突入する。

「仲間が頑張っているからね。それに、楽しい。カツオは楽しいよ。」

この島の人びとは、何らかの形で男性も女性もカツオに関わり生きてきた。それが「カツオのシマ」とよばれる所以だ。七月八日現在、カツオの群れはまだ来ない。

二〇〇〇年七月、ソロモン沖で佐良浜漁師の乗るカツオ船が乗っ取られる事件が起きた。外務省の退避勧告を受けて、平良市に本社のある「徳洋漁業」から派遣されていた漁師全員がソロモンから引き揚げた。引き揚げ後の職が保証されないまま、佐良浜の南洋カツオ漁の幕は突然降ろされた。今年、佐良浜では五隻が近海カツオ漁を操業している。例年よりも一隻多い。昨年まで、ソロモンで漁を

(たかはし・そよ/京都大学人間・環境学研究所修士課程(二回生))

カツオ・かつお節研究会のホームページ
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



東京築地のとある鰹節屋さんの店先にて。

宮古島の鰹節について調べているという私に対して、お店の方が、「沖縄の方でも、鰹節を作っているんだってね。宮古島には、焼津式乾燥庫があるらしいね。見に行ったことはないんだけど」とおっしゃった。

どの問屋さんでも、沖縄産鰹節の箱は見当たらなかった。店先にならべられているのは、鹿児島県山川・枕崎産の鰹節が主流であった。

沖縄から東京には、モノも情報もあり入ってこないらしい。沖縄で鰹節が作られていること自体にしても、一般にはほとんど知られていないのでは

ないだろうか。

沖縄での鰹節即文化のルーツ

うちなーんちゅ(沖縄人)自身によるカツオ漁業が始まって、ようやく一世紀が経つ。鰹節は、日本の中でも古い歴史を持つ食品である。しかし、県別に見ると、鰹節が最も多く食べられているのは、鰹節食の歴史の浅い沖縄県なのである(註1)。これは、いかなる理由によるものであろう？

江戸時代、俵物交易が盛んだった中国への輸出品目の中に、鰹節が含まれているが、その中継地であった琉球に

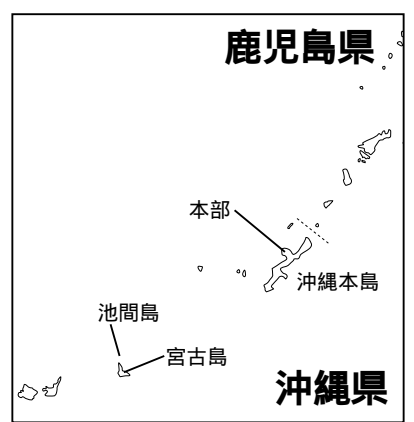
徐々に入っていたという説もある。中国商人も多く琉球王国に滞在していたから、その可能性はまったく否めなくはないが、王家の身分の高い人びとの食卓には上つても、庶民の口に入るものではなかったと思われる。

沖縄全域で盛んにカツオ漁業と鰹節生産が行なわれていたのも、今は昔である。現在は、沖縄本島本部と、宮古群島の離島である池間島と伊良部島佐良浜地区だけになってしまった。

ここでは、池間島のおばあさんに登場を願って、鰹節削りのお話を聞かせていただくことにしよう。

宮古群島に連なる池間島は、行政上平良市に属する小島である(註2)。一九九二年に池間大橋が架かるまでは、宮古本島北端の狩俣港から黄金丸という連絡船で約一〇分の離島であった。沖縄における鰹漁業は、一九〇一年(明治三四年)座間味村で開始されてから、瞬く間に県下に広まった。宮崎や鹿児島島の船が、漁場拡大を目論んで南下してきたのを見て刺激されたのである。

池間島では、一九〇六年(明治三九年)に、鹿児島県の人によるカツオ漁業が開始された。古来、海技に優れた池間島のインシヤ(漁民)が雇われてカツオの餌となる小魚を追い込んだ。一九一〇年(明治四三年)からは、池間島民主体のカツオ漁業が開始された。当時の漁船は、小型の帆船で櫓がついており、



鰹魚は生簀でなく、桶に入れて活かし、杓子で水を入れ替えていた。夏にはカツオに明け暮れる池間島の日々が始まったのである。

おばあたち

「昔、先生から直接削りを教わったおばあさん達は、上手に削るよ」とは、若めのおばあ言葉。

「今は、自分勝手に削っているさー」とは、先生から直接習ったことのあるおばあ言葉。

昔は、池間島の女性は皆、小学校卒業後、あるいは高等学校二年を卒業すると、島に何か所もあった鰹節加工場で働いた。だから、島にいるおばあ達なら、誰でも鰹節の削り方について知っていると思っつてよい。しかし、削りの教師について知っているおばあ達は、高齢なだけに少数になってしまっている。

私は、紹介してもらった元気なおばあ達を訪ねて、お話を聞かせていただいた。

当時は、鰹節を作れば作るほど、売れた時代であったので、女工の仕事は、畑仕事よりも儲かったそうである。また、沖縄県としても、県内産業の育成に力をいれていたため、各地の鰹節製造先進地から、指導者を招いていた。池間島に指導にやってきたのは、本部長、静岡の先生であったという。

工場に入ると一年生と呼ばれ、工場内の雑働きをする。主に魚運びや食事の用意などで、本格的な削りはさせてもらえない。日給は五銭であった。二年生は、一〇銭。三年生になると、「鰹節削り競技」に出る。この競技とは、燻し終わった節を一人四本ずつ削らせて、先生がチェックするというものである。五位までに入れば、合格とみなされて日給が上がった。順位に入ると、後は経験年数を問わず、日給四〇銭であった。お米が一升一五銭の時代だから、それほど悪い仕事ではなかったという。

とはいえ、仕事は相当厳しい。当時内海を船で渡って、井戸のところまで毎日水汲みに来ていたし、その水を汲んだバケツにしても、女性達が頭にかついで運ぶものであった。女工は、一人一日四〇〜五〇本の鰹節を削る。仕事の速い人が遅い人を手伝ってその日の仕事をみんなで終える。沖縄のユイ

マール精神である。

カツオが大漁のときには、夜業が行なわれた。カツオは、とても傷みやすい魚であり、冷凍設備も整わないため、釣った魚をその日のうちにすべて処理してしまわないとならないのである。だから、「どつか、大漁になりませんように」と祈るほどであったそうである。昼も夜も子どもをおんぶして働き、家で夜なべをする人もいた。

「先生は、厳しかったよ。少しの傷も『だめ、だめ』と言って許さなかったよ。小さすぎても大きすぎてもだめというわけさ」

「何回もやり直しするのは、いやだから、『私は合格しなくてもいい』と先生に言ったよ」

なかなか、気の強い女性である。

彼女は、二〇歳で結婚して南洋の島々現在のミクロネシア連邦チューク州まで、出稼ぎに行った。一九一四年から一九四五年まで、トラック諸

島当時の呼び方。現ミクロネシア・チューク諸島。七曜島や春島、秋島などの島の名前は今も通用)は、日本軍が占領していた。

二三歳で子どもを産み、二四歳で競争を避けて島に引き揚げてきた。

「むこうは住みやすいところでしたか?」と尋ねると、彼女の答えは明快であった。

「あちらでは、山の中で夜も眠らないうで仕事ばかりをしていたから、楽しいことはなかったさ」

おじいたちからは、気候が穏やかでカツオがたくさん釣れた、南洋とはとても楽しいところであったという感想を聞いていたため、少し意外な返事であった。

おいしかった、初めての鰹節

鰹節を日本に出荷してしまった後のことである。ひとり倉庫に入った彼女はひとつの鰹節を見つけた。出荷の時にひとつ忘れられていたものである。まだ、乾燥が不完全なのでやわらかい。

次に彼女がとつた行動は、その鰹節をそつと誰かに見られないように持ち帰るといふものであった。そして、砂糖と醤油で煮付けにして食べてみると、とてもおいしかった。これが、はじめて彼女が鰹節を口にした日となった。日常的には、カツオの頭カナマフ)

や尾骨ジューブ(こ)を持ち帰って、煮付けにして食べるが多かった。

毎日、たくさん作っていても、やはりその性格は、内地向け商品であった。鰹節を削る仕事とは、薪火の煙で燻されて真っ黒になった鬼節の表面を専用の小刀で薄くきれいに削り落として、透明な赤い肌を出す。この荒節になった状態のものをさらに乾燥させると、那覇の市場通りの鰹節屋さん並べられる商品となる。

削りの中で、何が一番難しいのかというところ、「ハナ回し」だそうである。小刀を器用に操り、鰹節にハナといわれる角をつける。いいハナでないと、鰹節全体が悪くなるといって、非常に厳しく指導されたそうである。私が当時の女工として指導される立場であるならば、「鰹節のくせに」と思っているはずである。しかし、おばあの方からは、思いがけないやさしい言葉がこぼれた。

「鰹節は池間島の宝物だよ」
おばあの方の言葉に、なんとも言えないあたたかいものを感じた。

(けんもく・かずこ/株式会社ラック)

註1 「家計調査平成一二年年報統計表」(総務省統計局統計センター)より

註2 二〇〇一年三月現在。面積二・八一平方キロ・世帯数三七五。人口八一三人

カツオ・かつお節研究会のホームページ
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



南洋出漁の盛んだった頃、港も活気に溢れていた (撮影: 譜久村健)



美味しいカツオが食べなければ、八月から一月初旬にかけて、宮城県気仙沼へ出かけてみるといい。漁港では何十隻というカツオ船が水揚げをしている。寄港中の漁師さんが通う漁港近くの居酒屋へ行けば格安で美味しいカツオを頼めることができる。そして、街を歩くと、インドネシア人の多さに驚く。

昨今、日本の食糧自給率の低さが問題とされているが、自給しているものとしてカウントされている中にも、外国人の世話になっている部分かなりあるのではないか。我々が口にする食べ物、(収獲・漁獲)から加工、流通する過程で多くの外国人の手を経て食卓

へ届いている。

労働力としての「研修生」

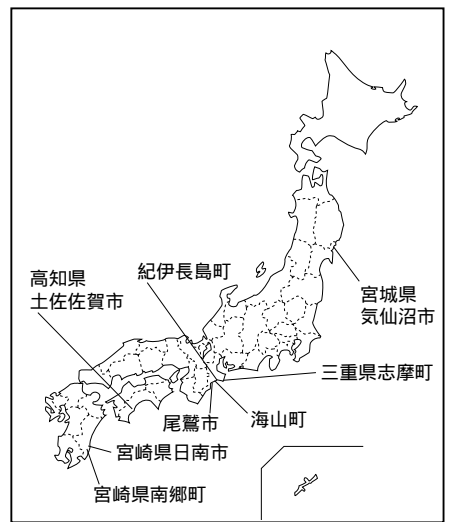
日本政府は、単純労働に就く外国人の受け入れを認めていない。「外国人研修生制度」は、技術や技能の移転のための国際協力という看板を掲げることによって、外国人が日本で単純作業の職場に就くことを可能にしている。だが、国際協力とは建前でしかない。相手国からの協力要請を前提としてはいるが、実際には日本人が就きたがらない、いわゆる「3K職場」が人手不足状態で、海外に労働力を求めざるを得ないのである。カツオ漁も例外では

ない。

一九七五年、二〇トン以上のカツオ一本釣り船は全国に七三九隻あった。それが一九九二年までに二九〇隻に減ってしまった。減船政策もあつたが、高齢化と若者離れによる影響が大きく、一隻当たり二五名前後だった乗組員数も、約二〇名に減っている。

一航海、数か月にも及ぶ遠洋船に関して言えば、一九八六年頃から外国の寄港地で外国人を雇用し乗船させており、一九八九年頃には違法な外国人船員が五〇〇名ほどいたとされている。これに対して政府は、遠洋船に外国人が乗船できる割合を、一九九〇年に二五%と定め、一九九五年には四〇%に引き上げている。外国人船員を政府は後追いついて容認するかたちとなっているのだ。

一九八九年には、研修、技術移転、国際協力の一環として、南太平洋の国キリバス人が日本の遠洋カツオ船に乗り始めた。出入国管理法の改正により「外国人研修生制度」が創設されたのは一九九〇年。日本の近海で操業するカツオ船やマグロ船に、外国人が乗り始めたのが一九九三年。宮崎県南郷町がフィリピン人五七名をケソン州ルセナ市から招いたのが「研修生制度」としての漁業研修の始まりである。



稼いだための「船」に乗る

南郷町の漁業研修はのっけから問題に直面してしまう。研修生の相次ぐ失跡でいったん中断。後にインドネシア人に代えて一九九六年再開。現在では、宮崎県の日南市、高知県の高知市、土佐清水、土佐佐賀、中土佐、奈半利、大方、三重県志摩町、紀伊長島町、尾鷲市、海山町などの各地の漁業協同組合(漁協)で、一年間に二〇〜三〇名の研修生を受け入れている。研修生にはベトナム人を受け入れる漁協もあつたが、ほとんどがインドネシア人である。

カツオ船一隻当たり乗組員約二〇名のうち、五名がインドネシア人という船も珍しくない。

彼らは、滞在一年目は「研修生」と呼ばれ、「学生」の身分、研修手当は四万円。二年目から「技能実習生」と呼ばれ、「労働者」に当たり、給与は一〇

万円前後。ある漁協関係者の話によると、研修生の受け取る手当や給与は、日本人の給与と比べると、前者が約五割、後者が約六割、浮いた分が日本人の給与にまわる。

「研修」と言つと聞こえはいいが、実質的には外国人の労働者である。雇い主側が研修生を働き手として考えている一方で、最近では、まとまった金を稼ぐつもりで来日する研修生も少なくないように思える。彼らは僕らが考えているよりもはるかに強か（た）でもある。

今年四月、南郷を訪れたとき出逢ったインドネシア人は自分の考えを露骨に語ってくれた。ブリ漁の「研修」を受けるため、宮崎にやって来ているインドネシア人であった。ブリ漁はカツオ、マグロ漁に続き南郷で外国人を受け入れたばかりだった。彼は、明らかにカツオやマグロ船に乗るつもりで南郷にやって来た。そして研修期間が一年に限られたものだったことを悔しがっていた。カツオやマグロの研修ならば、三年は滞在することができる。それだけ、稼ぎがいいということになる。

そもそもキリバス人がカツオ船に乗り始めた当初も、船に乗ることを漁業研修といいながら、研修を実施した日本鯉鮪漁業協同組合連合会の幹部は、「研修生の受け入れは、外国人漁船員実現への第一歩と位置づけている」（中日新聞一九八八年六月五日）と述べて、本音を覗かせている。キリバスには日

本の援助に支えられた海員訓練学校があるが、その卒業生は、地元の企業に就職するのではなく、日系水産会社に勤務するという。ここでも日本人の暮らすためのODAという図式を見ることが出来る。日本の各地の漁協で近海カツオ漁に三年間従事した漁業研修生も、帰国した後、漁協と連絡を取りあつて、遠洋カツオ船に乗船しているケースも少なくない。

国境を越える人びと

水揚げされ、陸に揚げられたカツオも外国人のお世話になつていく。気仙沼市商工会議所では、友好都市である中国浙江省舟山市との提携で水産加工会社へ研修生を斡旋している。一年間

に六〇人前後。若い女性ばかりだ。カツオの生り節や塩辛、照り焼きなどの製品作りに就いている。時には、漁港で水揚げされた鮮魚を発砲スチロールに箱詰めする作業にもかり出されている。気仙沼市の加工業者は、国際交流を目的としているものであつて、人手不足を補つものではないとしている。

しかし、少々気になる話を気仙沼で聞いた。お隣の唐桑町でも、ある水産加工業者が大連から中国人女性を受け入れている。一年間の「研修」である。気仙沼のマグロ延縄漁の研修に携わる方の話だと、研修事業は、研修生が三年間日本に滞在してはじめて採算が取れる事業。一年で元が取れるのかと疑問に思つて尋ねてみると、彼女たちに支払われている手当は月額一万円、食費として二万円程度だといふのだ。この話は少々信じがたいのだが、千葉県の水産加工業者、全国生鮮加工ロジスティクス協同組合による中国人技能実習生の給与とピンはねのケースを思い出してしまった。水産加工の研修生は、他にも宮城県の大船渡や北海道の紋別、宗谷、島根県の浜田などで受け入れられているが、いずれも中国人である。水産加工の分野で研修生

を受け入れるのは、この分野でも外国人労働力を抜きにしては成り立たなくなりがけているということだろうか、それとも「研修生マーケット」は美味しい商売なのだろうか。

カツオの漁獲と流通の過程を見てみると、外国人労働者の問題が浮き彫りになってくる。この問題を議論するとき、国境は守られているか、という問いかけが見られる。しかし、漁業、特に遠洋漁業に関して国境を持ち出すのは詮無いことである。経済がボーダーレス化すると、そもそも働き手を日本人や外国人と区別することが無意味に思えてくる。

「研修」という見え透いたオブラートで包まれているが、その中身は、失業の輸出と単純労働力の輸入という研修生送出し国と日本の思惑が一致したものに過ぎない。研修制度の目的を厳守せよという論調も空しく思えてくる。研修制度のために、安い手当で働かされているという見方もできる。

もつと、最も脂ののつた戻りカツオが店先に並び季節。日本のカツオに携わる外国人のことを思いながら、味わつてカツオを食べてはどうだろう。

（きたざわ・けん/日経連国際協力センター 交流協力部）



宮崎県日南市大津漁港でのカツオの水揚げ作業。インドネシア人の姿が見られる（撮影：筆者）

カツオ・かつお節研究会のホームページ
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>



南洋群島のやまゆめ

ミクロネシア戦前の「南洋群島」のチューク(トラック諸島)に戦前移民していた沖縄県池間島の小祿治世さん(一九〇八年生まれ)。トラック諸島でかつお節製造にたずさわった。

「兄さんがトラックに行っていたので自分も行った。漁師はみな沖縄の人だったよ。兄さんの船はあまり漁はよくなかったけれど、大漁なら一年で一〇〇〇円くらいの配当があった。トラックの生活は楽だったね。買うものは何でもあった。池間にいたときは黒砂糖しかなかったけれど、トラックでは

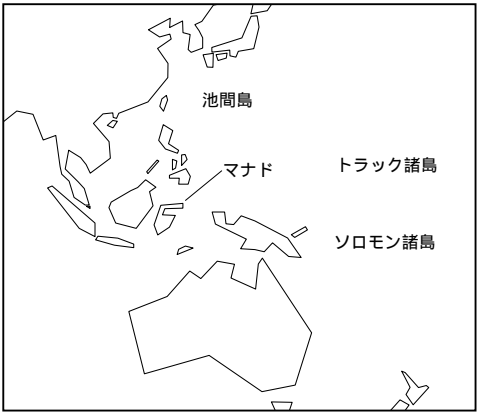
ざらめがいくらでもあったねえ。お米は本土からのものが売られていたよ。夏島(トラック諸島の当時の中心地。トノアス島)に行くと料亭があって、一晩中飲み明かして、女を買って、遊ぶ者も多かった。わしはしなかったけれど。

戦争が激しくなつてね、南洋庁のトラック支庁に、寄付金みたいにお金を徴収された。一人あたりいくら買え、と言われて、債権を買わされた。たびたび来て「買え、買わないと非国民だ」と言われるから、三〇〇円分の債権を買った。船も軍隊に徴用された。船の間は徴用されたが、わしはされなかった。金剛丸という船のかつお節

工場で製造をした。このころのかつお節は全部軍が買い取っていた。かなりもったかった。しかし戦争が激しくなると、この船も軍に徴用されてしまった。戦前の南洋群島で作られたかつお節は、一時日本のかつお節の三分の一を占めるまでに至った。当時南洋群島で働く水産業関係者の九割が沖縄移民だった。

ソロモン・タイヨー

小祿さんは一九四六年に沖縄に引き揚げた。その三〇年後、小祿さんは今度は南太平洋のソロモン諸島にかつお節を作りに行っている。マルム旧大洋漁業の子会社ソロモン・タイヨー(一九七二年創業)からの依頼だった。そのソロモン・タイヨーで働いた経験のあるソロモン諸島住民、ピーター・クワテガさん(一九五八年生まれ)。「二〇代のときは政府の住宅局で働いていたんだけどね。飲酒運転をして、解雇になった。親戚がソロモン・タイヨーで働いていたから、自分も職を得ることができた。トキヨー丸八号には沖縄人が六人とソロモン人二人が乗っていたよ。ソロモンのいるいるな島から来ていた。夜の間に餌をとり、翌日漁へ出かける、そしてその夜餌をとり、次の日漁へ。その繰り返しだった。基本給が月に二〇〇ソロモン・ド(約五〇〇〇円)で、歩合給を足して



四〇〇ドルになることもあったね。沖縄人とソロモン人はよくけんかした。しかしいい友達でもあったよ。結局、自分は、ある沖縄人とけんかしてしまい、彼は私の親戚といつもけんかしていたからね、一年八か月でソロモン・タイヨーをやめてしまった。以降、出稼ぎには出ていない。村の生活のほうがいいよ(一九九九年のインタビューより)。

同じソロモン・タイヨーのかつお節工場で働くテラさん(一九七一年生まれ)。イギリスの政策で一九五〇年代から一九六〇年代にかけてソロモン諸島に移民してきた、中部太平洋のキリバス人の子孫である。「十年以上前から工場に働いてます。仕事はきついけれど、家族を養うために働かなければなりません。今は娘も一緒に工場に働いています。この

村から二七名がタイヨーで働いていますが、そのほとんどが女性です」。

お父さんのテイコアさんはこう語る。

「子どもや家族を養つたために、彼女は働きつづけなければならぬ。まだ結婚はさせない(テラさんは一度離婚している)と、一九九九年のインタビューより」

ソロモン・タイヨーは、イギリスにカツオの缶詰を輸出すると同時に、日本へかつお節を輸出し、日本のかつお節輸入のシェアをインドネシアと二分していた。しかし、同社は、ソロモン諸島の民族紛争のあおりで二〇〇〇年に操業を停止し、今年、親会社マルハの経営方針変更により、正式に撤退した。ソロモン諸島政府はソルタイという会社名でこれを引き継いだ。その操業は今のところ小規模にとどまっている。

薫製カツオのゆぐえ

一方のカツオ・かつお節輸出国インドネシア、そのスラウェシ島北部の町マナド。この市場では、イカン・フフと呼ばれるカツオの半燻製品はんくんが売られている。この半燻製品を作っている小さな加工工場のイスマエル・ルムラさん。

「二〇一〇年以前からイカン・フフを作っていますが、八〇年代に比べて今は生産量が落ちています。周辺にかつお節工場、カツオの缶詰工場、冷凍加工

工場が増え、彼らがカツオを買うので、原魚の確保がたいへん難しくなりました。以前マナドにはこうした工場が五軒あったのですが、他の工場は閉鎖してしまいました」。

インドネシアは現在日本への最大のかつお節輸出国であり(二〇〇〇年実績で二三三三三ト)、また一九九八年までは最大の冷凍カツオ輸出国だった(一九九八年には二万七七八三三ト、二〇〇〇年には九六六八ト)。

近代日本と かつお節の関係

かつお節は日本の伝統的な食材だと言われる。しかし本当にそうなのか。一九四二(昭和一六)年から翌年にか



戦前の南洋群島におけるかつお節工場(バラオと思われる)、『南洋群島写真帖』(1938年)より。

けて、日本民俗学会の前身である「民間伝承の会」が全国五八か所で食べもの調査を行なっている。その報告費成城大学民俗学研究所編『日本の食文化』一九九〇年として復刻されている(を讀むと、かつお節を使っていない、あるいはだしそのものを使っていない、という地域がいくつも見られる。岐阜県郡上郡明方町(現明方町)では、「だしとしてはうむし・煮干・鰹等を用いる。平常はだしを用いない方が多い」。長野県南佐久郡川上町では「現在は鰹節・こまめ・削節などを使う。昔は、だしは何も使わなかった」。

だしを使わない料理、というのは、今の私たちには想像しにくい。しかし、すでにかつお節が日本全国に浸透しつつあった昭和初期でさえ、多くの地域にとつて、かつお節はまだ高級品だった。その安価な代替として、たとえば瀬戸内地方では、「いりこ(煮干し)が広く使われるようになったのではないかと私は推測している」。

昭和初期に次第に使われるようになっていたかつお節は、品を変え形を変え、現在でもその消費量を増やしている。現在ではめんつゆの材料として消費を伸ばしている。

かつお節という一見日本の伝統的な食材は、実のところ、近代日本の歩みとともにあった。だからこそ、今に続く日本の「南進」と軌を一にしてきたのである。私たちの消費社会の進展と

「南進」をつなぐものとしてのかつお節。そんな姿が、うつすらと見えてきた。そしてその中でさまさまに動く人びとの姿も、少しずつ見えてきた。

私たちが、カツオ・かつお節研究会、通称カツカツ研というあやしげな研究会を始めて五年が経つ。私たちはどこに立っているのか。私たちはそこで何をすべきなのか。そんなことが知りたくて、カツオ・かつお節に焦点を当ててみた。現場から考えたい、という素朴な現場主義に立って、宮城、茨城、千葉、神奈川、静岡、愛知、三重、兵庫、高知、長崎、鹿児島、沖縄、台湾、ソロモン諸島、ミクロネシア、フィリピン、タイ、インドネシア、モルディブ……を歩いた。現場を見、人びとに話を聞いた。戦前のものを含むさまざまな資料も、集められるだけ集めて読んだ。その成果は、来年、『北上するカツオ、南進する人びと』(仮題)という本となって再登場する。まだ原稿も上がっていない本だし、「期待してください」と言っているのかどうかわからないが、きっと、私たちの思いがぎゅっとつまった本になるだろう。

(みやうち・たいすけ/北海道大学教員)

カツオ・かつお節研究会のホームページ
<http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>