



写真 「モルディブのかつお一本釣り」モルディブ共和国ガーフ・アリフ・アトール沖にて。

カツカツ研ニュースレター No.5 = モルディブ特集号 =

発行 = カツオ・かつお節研究会（カツカツ研）

発行日 = 2001年5月27日

連絡先 = 064-0953 北海道札幌市中央区宮の森3条6丁目8-8-402 宮内泰介 tel&fax: 011-706-4150

miyauchi@reg.let.hokudai.ac.jp

ホームページ = <http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>

インド洋に浮かぶ島嶼国モルディブは、珊瑚礁の美しい海をもつリゾート地として知られています。モルディブでは古くからカツオ漁業が盛んで、14世紀には鰹節を製造し輸出していたと言われています。

私たちは2000年7月に初めてモルディブを訪問し、いくつかの島に渡り、そこで生活する人々のカツオ漁業や、かつお節づくり、そしてカツオをつかった食べ物について見聞して歩きました。

Contents

モルディブの漁業と水産物流通の概要	2	カツオ漁船同乗記	10
モルディブにおけるカツオの食べ方	4	モルディブのヒキマスの話	13
魚市場の風景（女のいない市場）	7	モルディブから輸入される鰹節の話	16

モルディブの漁業と水産物流通の概要

酒井 純

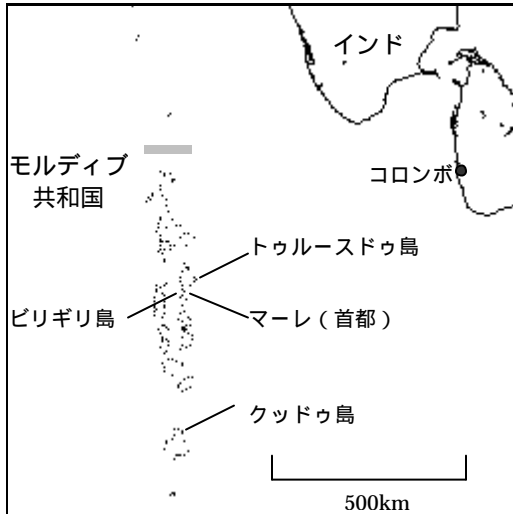


図 モルディブ共和国の位置

モルディブとその産業

モルディブ諸島は、1200 もの小さな島からなる。島々は 20 ほどのアトール(環礁)を形成し、インド半島南端から南西の海域に、南北約 600km に渡って連なっている。このうち 200 ほどの島に 27 万人が住む。

首都マーレのあるマーレ島は諸島の中央部に位置する。海外からのリゾート客は、空港の島・フルレ島に降り立つと、諸島のあちこちに分布するリゾートの島(リゾート島)へと直行していく。

モルディブ政府は、ヨーロッパや日本からの観光客を積極的に招く一方で、リゾート島以外の島(一般島)については、首都マーレを除き、許可なく滞在することを禁じている。

モルディブの産業のうち、伝統的なのは漁業と海運業であり、現在でも従事する人が多い。その一方で珊瑚礁島の土壌は農業生産には適さないため、ココナッツやパンノミ等の果樹を別

にすれば、栽培できる作物は少ない。主食とするコメや小麦はすべて輸入している。

一人当たり GNP は 1,080 ドル。南アジアの中では最上位であるが、GNP への貢献という意味で現在最も重要な産業は観光である。年間約 40 万人の観光客が訪れ、その数は年率 8% で増加している。イタリア人、ドイツ人、日本人、英国人の順に多い。

モルディブは海外からの就労者が多く、約 2 万人。インド、スリランカ、バングラデシュが主。このうち観光産業の就労者が最も多く約 8 千人。私たちがある一般島へ渡るための足がかりとして宿泊したリゾートでは、出迎えてくれた経営者はイタリア人、レストランのウェーターはモルディブ人、ベッドメイクするのはバングラデシュ人、精算をして領収書を書くのはスリランカ人、という具合である。

漁業の特徴

1999 年におけるモルディブの水産物の総水揚げ量は 124.1 千トン。このうちカツオが最も多く 92.8 千トン。カツオを含む tuna 類全体で 113.5 千トンと 90% 以上を占める。南北に群島が連なるモルディブの島々のうち、北部と南部のアトールで漁業が盛んである。

モルディブ漁業形態の特徴の一つは、基本的に釣り(pole and line fishing)によって行われ

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%

表2 モルディブの水産物輸出の構成（1999年）

	数量 トン	金額		輸出する主体	主な輸出先
		千ルピア	構成比		
合計	-	448,695	100.0%		
冷凍キハダ	11,597	102,343	22.8%	} 国営企業mifcoが 原魚を買い上げ、 製造輸出。	タイ
冷凍カツオ	9,498	43,990	9.8%		タイ
魚の缶詰	4,565	101,502	22.6%		ドイツ、イギリスなど
魚粉	2,690	15,819	3.5%		スリランカ
ヒキマス	5,260	104,681	23.3%	} ほぼ100%民間によ る。	スリランカ
ロヌマス	1,988	16,848	3.8%		スリランカ
その他	-	63,512	14.2%		シンガポールなど

るという点である。巻き網と比較して、希少生物（とりわけイルカ）や幼魚に対するダメージが少ない。漁業関係者は、モルディブの水産物を売り込むにあたり、この点を強くアピールしている。

もう一つの特徴は、Day boat、すなわち日帰りの形で営まれる点である。カツオ漁であれば、早朝出発して生餌を取り、日中カツオの群れを追いかけて、夕方島へ帰る、というパターンである。島から漁場までが近いという恵まれた条件にあるためだが、漁船が冷蔵設備を持たないことも関係している。1970年代に進んだ漁船の動力化により、出漁できる海域が広がった。これにより漁獲量は高まった。と同時に、漁船は依然として冷蔵機能を持たずに済む。その日のうちに港に帰って、そこで売るなり食べるなりすることができるのだから。しかしヨーロッパや日本への輸出向けに売るときには、鮮度管理が求められることになる。

モルディブの水産物とその流通の概要

政府の統計によれば、漁獲される水産物のうち、62.8千トン（51%）が輸出向け（表1。重量は原魚ベース。骨や内臓も含んだ値）。

水産物の輸出額は全体で449百万ルピア。その構成は表2のとおり。

現在のモルディブの水産物輸出は、MIFCO（Maldives Industrial Fisheries Company）ぬきには語れない。MIFCOは国営の水産会社で

あり、漁獲量の多い地域に水産加工施設を有している（現在3つある）。MIFCOは民間の漁船から買い上げた魚を施設に集め、冷凍処理や缶詰製造する。冷凍魚などの輸出製品を作るには、一定の鮮度を維持した状態で原魚を買い受ける必要がある。そこでMIFCOは、出漁前の漁船に無償で氷を与え、そのかわり、その日の漁獲物は全量MIFCOに販売させるようにする。

冷凍魚と缶詰の輸出は、モルディブ国内ではMIFCOの独占事業である。また、日本向けの鰹節にも取り組んでおり（「モルディブから輸入される鰹節の話」参照）、製造量は少ないが年々増加している。

伝統的な「モルディブ・フィッシュ」すなわちヒキマス hiki-mas は、もっぱらカツオから作られる。カツオの揚がる島々で家庭内工業的に生産され、スリランカに輸出。

ロヌマスとは、サメ、シイラ、その他さまざまなリーフ魚を塩漬けにしたものであり、ヒキマス同様、全量スリランカ向け。

その他には、ハタ（活魚とチルド）、フカヒレ・干しナマコなどが中華食材としてシンガポール等に向かう。日本向けの空輸マグロもある。これらは民間業者の手によって輸出されている。

一方、国内消費であるが、FAOの食料需給表によれば、モルディブの人々は1人1日あたり約160g（原魚ベース）を消費している。首都マレには鮮魚市場があり、漁師が住民に直接販売している。

ビリギリ島での探索

モルディブにやってきて5日目のよく晴れた午後。私たちはマーレのすぐ西にあるビリギリ島のビーチにいて、海水浴をしたり木陰で寝そべったりしていた。¹

朝と夕方は毎日カツオを追いかけて歩くとしても、日差しの強い昼すぎはのんびり過ごすべきだ、というのが私たちの考えだった。

ビリギリ島は首都のマーレのすぐ近くにある一般島である。もともとリゾート島だったが、過密となったマーレの人口を分散させるため、住宅地として開発された。マーレ島の南部にある船着場から乗合のドーニにのると、10分ほどでこのビリギリ島に渡ることができる。

その日は月曜日（平日）だったのだが、もう学校が終わったのか、子供や若者が泳いだり、ボール遊びをしたりして遊んでいた。

私はそのなかの一人の青年と声をかわし、英語で簡単なおしゃべりをするようになった。私はこのビーチの居心地のよさをほめ、その代わりに彼は日本の家電製品のすばらしさをほめてくれた。

彼はこの島にある小学校の先生だった。私たちがヒキマスに興味をもってモルディブに来たのだ、と告げると、「そういうことなら、この島の学校の教師である僕としては、君たちを案内してあげる責任を感じるね」といって、モルディブ人らしい穏やかな笑い方をした。

私たちはお昼休みを切り上げ、彼に案内してもらうことになった。この島にヒキマスを作っている人はいるかと聞くと、「1軒だけある」。

少なくとも商売としてヒキマス作る人は1軒だけということのようだ。

ヒキマスづくり

そうして案内してもらったのは、Dさん（55歳）の家。彼の家では毎日ヒキマスを作る。彼はもと漁師で、ラー・アートルから移住してきた。カツオはマーレのマーケットから仕入れる。販売相手はこの島の住民が中心。あまると、やはりマーレの魚市場のそばにあるマーケットに持って行って販売する。その価格は kg あたり 30 ルフィアだと言う。

炊事場には、五徳の上に 10 リットル入りぐらいの大きな鍋がおいてあった。蓋を取ってもらい中をのぞくと、湯のなかにカツオの身や中骨や頭が入っている。これは塩水で煮た段階のもので、さらに節を取り出し、網の上のせて木炭で約1時間燻乾したあと、日干させるとのことであった。

次に先生が案内してくれたのは彼の友達の家。モルディブの伝統的な家屋なら母屋とは別に炊事小屋があるのだが、このお宅は新しいタイプの家屋であり、母屋の中にキッチンが設けられている。ガスコンロの上には鍋があり、それをのぞき込むと、やはり湯の中にカツオが煮ている。「30分ほど煮た状態」とのことだった。ただしこれはヒキマスの製造過程ではない。「ガルディア」と呼ばれる、最もモルディブでポピュラーなカツオ料理なのだ。

食卓の上には、小皿の上に褐色のペーストがおいてある。カツオの煮汁を煮詰めたもので、「リハークル」と言う。日本の「煎じ」に似ている。舐めさせてもらったが、想像どおり強い

¹ このビリギリ島のビーチは、「地球の歩き方 モルディブ」(ダイヤモンド社)にも紹介されている。



写真、ピリギリ島（マーレ・アトール）のビーチ。沖にはたくさんの船が停泊している。

旨味があり、とてもおいしかった。煮汁に骨をたくさんいれと、おいしいリハークルができるのだそうだ。リハークルは、ご飯やロティにつけて食べたり、ガルディアに加えて味を濃くしたりするのに使われる。

ガスコンロを使うこのお宅には、薪を使わないので燻することができず、従ってヒキマスを作ることにはできない。このようなガスコンロを使う家の人が、おそらくDさんの作るヒキマスを買うのだろう。

モルディブの家庭でのヒキマス

ピリギリ島以外にも、私たちはいくつかの一般島に行き、家の人をお願いして台所をのぞかせてもらった。

一般の家庭には冷蔵庫がない。したがってカツオを買ってきたら（あるいは浜でもらってきたら）なるべく早く調理する必要がある。

家庭でヒキマスやワローマスを作る場合は、まず生カツオを卸し、頭や背骨と一緒に塩水で煮る。次にカツオの身を炭火の上のスノコにカツオの身をのせ、1時間程度いぶす。そして翌日から天日干しする。天日干しを何週間かかけて十分に乾燥させたものがヒキマスであり、それほどまでに乾燥させず、まだやわらかい状態のものがワローマスである。日本の鰹節と異なるのは、塩水で煮るという点と、基本的にはい



写真 カツオを煮熟する。Dさんの家の炊事場にて。奥には燻乾のときに使う金網が置いてある。

ぶすのは1回だけという点である。

さて、「モルディブ・フィッシュ」とは言うものの、モルディブの人々はヒキマスよりも、生鮮のものか、ワローマス（なまり節）を食べる。

ヒキマスは、魚がたくさん入手できたときに作っておき、鮮魚が手に入らないときに食べるか、売ったりあげたりするための製品なのである。

モルディブからヒキマスを輸入するスリランカの人々は、ヒキマス（シンハラ語でウバラカダ）を砕いてカレー料理に使い、旨みを加えるそうだ。日本でも鰹節から旨み成分を抽出する。しかしモルディブではそういう使い方は見かけなかった。旨みという点では、リハークルがあるからだ。

マーレ市内でも、玄関先に自家用と思われるワローマスを乾しているのを見かけることがある。しかし基本的に、マーレやその周辺の島では、売るほどのヒキマスを作る家はあまりないそうだ。スリランカに輸出されるヒキマスは、もっとカツオの水揚げが多い島で、大きな規模で製造されている。

モルディブのカツオ料理

先に述べた「ガルディア」は、モルディブで最も代表的なカツオ料理である。そのレシピは

以下のとおり。²

ガルディア

材料：カツオ 500g(切り身を 5cm にスライスしたもの、骨、頭、あら) 水 3リットル、塩。

調理法：弱火でカツオを煮る。アクをとる。

調味し、暖かいまま盛り付ける。



ガルディアは透明なスープが特徴で、魚らしい旨みがある。このレシピは最も基本的なもので、ここにチリ・ペッパー、カレー・リーフ、タマネギ、ライムジュースを入れるバリエーションもある。私たちも大衆食堂(ホタ hota と呼ばれている)で何回か食べる事ができた。

大衆食堂での人気メニューは、カレーや、英語で devilled fish と呼ばれるスパイシーな煮込み料理である。その主材料はカツオやマグロが中心である。それを、ご飯やロティ(roshi. 小麦粉をクレープ状に焼いたもの)にのせて食べる。

この他のカツオを使った料理として、朝食の代表的な料理「マスフニ」がある。「マス」は魚、「フニ」はココナツを意味する。ボイルしたカツオをそぼろ状にしたもの(骨の中落ち等も使われる)に、削ったココナツの胚乳を混ぜ、塩・生タマネギ・ライム・トウガラシ等で調味する。これをロティに乗せて食べる。この料理は、大



写真上 食べたロシ(左)とマスフニ。マーレの大衆食堂にて。

写真下 カフェで食べた軽食の一部。左・魚の揚げ団子、右・バナナ入りケーキ。手前・Kulhi Boakibaa トゥルーストゥ島のカフェにて。

衆食堂だけでなく、リゾートでも朝食のメニューの一つとして提供されていた。

カツオを使ったスナックもある。モルディブには大衆食堂のほか、カフェと呼ばれる喫茶店がたくさんある。カフェには、カウンターに菓子やスナックが並べられていて、客は好みのものを皿にとることができる。バリエーションはとても多く、バナナケーキ、ドーナツのような甘いお菓子のほか、カレー味や塩味で調味された料理に近いものもある。魚肉の揚げダンゴや、揚げ餃子のようなものなど。私が一番おいしいと思ったのは、Kulhi Boakibaa と呼ばれるスナックで、カツオの身入りのカレーピラフを圧して固めたような食べ物であった。

このように、モルディブでのカツオの食べ方は、なかなか幅が広い。ところで、日本のスーパーマーケットで買い物をする私たちは、近頃カツオ料理といえばタタキばかり買っているような気がしませんか？

² Aishath Shakeela 2000. "Classical Maldivian Cuisine" Impression (India), 483p. 写真もこの本からの引用した。

魚市場の風景（女のいない市場）

見目佳寿子

東南アジアや沖縄を旅していると、市場の顔は威勢の良い女性達が多い。

私は、市場の喧騒や猥雑さが好きである。生の食物だけが持っている鮮やかな色彩や臭い、そして売り手の親しみのある笑顔やおしゃべりが旅人である私を惹き付ける。

しかし、インド洋のイスラム教国、モルディブでは私の慣れ親しんだ、市場のおばちゃん達がまったく姿を見せなかった。魚市場はおろか野菜市場の売り子に買い物客。どこを向いても男達しかいない。しかも、みんな物静かなのである。東南アジアのイスラム世界とは厳然として異なり、より中近東的な独特なインド洋海域イスラムの顔がここにあった。

首都マーレの北側の海に面した通りに公設の魚市場がある。小さいが、この国唯一の魚市場には、全アートル（環礁）から漁船が集まってくる。市場の前の船溜りには、木造船がひしめいている。これが、有名なドーニだろう。中には、船首が優美な弧を描いた、なんとも言えない立派な形の船もある。聞くところによると、伝統的な漁船の造形美なのだが、荷下ろしに不便なので、取り去ってしまう船も多いとのこと。



写真 マーレの魚市場前。漁船からカツオを持ち込む。

私達が昼間見に行った時は、人も魚も少なく、アジなどが売られていた。市場の中もがらんとしている。このように小さな魚市場は沖縄の離島で見た事があるが、そこにも定位置に決められた店が出るし、そのための設備などがきちんとなある。しかし、ここは、本当に何もなかった。セメントの床の中ほどに少し区切られたスペースがあって、その上にはカツオ以外の魚が乗せられている。特徴とってよいのは、これくらいだろうか。競り人がいるわけでもないし、事務所や店が中にあるわけでもない。冷蔵庫さえ見当たらないのである。赤道直下だということに、である。管理官のように見られる制服の男性が数人と魚を売る者と買いに来る者がいるくらいである。

広場の脇には魚をカットする作業台があった。そこには、やはり男達が働いていて、カツオを3枚におろしている。私達はそれを眺め、日本で見る切り方とまったく同じ方法であることを確認した。市場で買った魚をこちらで下ろしてもらえるようである。

市場で、片言で聞き得た限りの魚の種類は、次のようなものである。カツオ以外で量が多かったのは、アジ類でムシマス（mushimas）と呼ばれている魚であった。カツオに使う餌料魚と同じ魚を餌にする。カツオと違って生餌でなく、死んだ魚を水面に投げるのだそうだ。小さいもので100尾10ルフィア、大きいもので15尾10ルフィアで売られていた。マーレアートル内の島の漁民が近海で網を使って、これらアジや白身魚を獲っているようである。彼らは、いつもアジを獲るわけではなく普通はカツオを

獲っているのだが、時にはアジを獲るらしい。

カツオ釣りのための餌料魚(キビナゴ類)が、余った場合は、市場で売られることになるようである。フライにしたりすると聞いたが、日本風にいえばキビナゴの天ぷらというところであろうか。あとは雑貨屋で干した餌料魚が袋詰めになって売られていたので、軽いスナックとして食されているようである。

珊瑚礁性の魚では、ハタの仲間達(faana)が多い。世界的に香港、シンガポール向けに活魚輸出が盛んなのは知っていたが、その供給源としてモルディブも例外ではなかったのである。体色鮮やかな赤いライマス(raymas)やギニマス(ginimas)は大型で値段も高そうだった。これらは、市場の前で仕分けされて荷車に積まれていたので、きっとローカルマーケットにはあまり出ないのだろう。

その他、イカ(boavadhildamas)、タコ(boava)、カワハギ(maarol)、シイラ(fiyala)が売られていた。タコ・イカともカレーの材料としてレスト



写真 マーレ魚市場にて。魚を足元の床に並べて売る。

ランに出されるが、20年ほど前には食料ではなく、最近の若者が食べはじめたらしい。

16時ごろ、マーレに近い島のドーニが集まってきた。大きなキハダマグロ(kanneli)が船底から出てきたかと思ったら、尾にロープをしばりつけて、海中にドボン！岸壁にいる者が、ロープを手繰って今度は道路を引きずって横断している。日本人からは考えられない手荒な扱いである。甲板には、なにか麻布がかぶせられている。その日獲れたカツオが並べられていて、陸に揚げられるのを待っているのがあった。お目当てのカツオが入り始めたので、さっそく私達は、カメラとノートを手にして市場での売買を見学。カツオを釣ってきた漁師達は、アジや珊瑚礁性の魚を買って帰るようだ。腰に布を1枚巻き付けた格好の漁師達が手指にカツオのしっぽをはさんで積み下ろしをする。市場にカツオが入り始めると、タイルの床は一面カツオに埋もれてしまう。各アトールから集まってきたドーニの釣獲が山となり、客は品定めに余念がない。値段は大きさによって少しずつ異なり、値札もないため、あちこちで直接交渉が行われている。カツオを買うつもりもなく、カメラ片手にうろちょろしている迷惑極まりない私達一行は、よほどおかしい存在だっただろう。しかし、それ以上に私は、このカツオだけの市場の「モノカルチャー的状況」に何とも言えない奇妙さを感じてしまった。それに、男しかいないこの一元的な世界のアンバランスさ。

市場では、カツオは大きさによって値段が分けられていた。カツオそのものは、カルピラマス(kalhubilamas)やカルマス(kalmas)と呼ばれている。小さめのカツオは、パスミマス(paspimas)と言って、1尾5ルフィア。大きめのカツオは、ゴダーマス(godaamas)と言い、1尾20ルフィアであった。カツオの卵(bis)、肝臓(med)、腸(gohol)も少しだけ売られている。おそらくこれは、近海で漁獲している船が新鮮

なうちに運んでこられたものだけを出しているのであろう。卵や肝臓は、スープにいれたりフライにするようである。ソーダガツオ(raagon'di)やゴマサバ(latti)もあったが、カツオがたくさん入ってきたからにはそちらに目をくれる人がいない。

照り付ける太陽がゆったりとオレンジ色の腕でこの島全体を包みこむ時間になっても、夕餉の買い物に来るのは、仕事帰りの男性達である。腰に布を巻きつけたスタイルの老人がカツオを2、3尾指の間に挟んで道を歩いている姿に遭遇した。私の通り慣れた沖縄で水揚げしたカツオを家に持ち帰るおじいさんのように自転車の荷台にくくりつける人もいる。先ほどから私達が気になって仕方のないカツオ達があった。それらは、見た目により傷んだ状態であったが、荷車にたくさん積まれておじいさんがごろごろと引っ張って行くのである。海から上がって買われた後はどうなるのか、そんなことまで知りたい私達である。そう、彼の後を尾行することにした。マーレの町は小さいが、おじいさんは相当足が速い。単に気づかれずに尾行するだけで精一杯であった。突如、彼は、一軒の家の前に立ち止まって、中に入った。行商人としてお得意さんにカツオを売る魚屋さんなのだろうか。しかし、すぐに彼は何食わぬ顔で戻り、荷車を引いて再び歩き出した。また足を運び始めた私



写真 市場から仕入れた魚。大衆食堂の勝手口にて。

達に気づいたのか、こちらを一回ふりかえったが、そのままスタスタと歩いていく。果たして、彼は一体どこへ...? 見知らぬ通りまで来てしまった。とある道の一角で彼はやっと止まった。そこは、ホタだった。

え? 食堂の仕入れだったのか! 市場では腐りかけているので捨てられていたように見えたが、このように毎日、大衆食堂が買っているのならばカツオが余剰となる心配はないのかもしれない。新鮮なカツオの刺し身を食べる文化を持つ日本人の躊躇のためか、とうとう、このホタには入らずじまいであった。ここまで追跡したのにも関わらず、何故私達は食べないのか? カツオの流通をきちんと最後まで見届ける義務があるのではないかと。こう批判を受けそうだが、うーむとうなった私達3人には暗黙の了解ができていて、食堂の写真撮るにとどめたのであった。そんな一行に、一人の女性が声をかけてきた。どうやら、私達が食堂を探しているものだと思っただけ。しかし、ホタには普通モルディブ人女性客はあまりいない。日本で牛丼の吉野家に女性が一人では入らないのによく似ている。彼女が案内してくれるというのでかなり歩いて着いていった先は...? なんと、これまたびっくり。

病院の中の喫茶室であった。うーむ、と再びうなり合った私達はここで午後のお茶を飲む事にした。紅茶とスナックを注文したのを見届けて、女性は満足げに微笑んで帰っていった。マーレで女性に声をかけられたのは、はじめてだったので彼女は病院勤務なのだろうか、とあれこれ言い合ったが、病院の中のお店はモルディブの中では小洒落た店なのかもしれないという結論に落ち着いた。スナックは、甘いものと辛いものがあり、カツオの身を使ったものが2、3種類あった。再々、うなり合う我々であった。

カツオ漁船同乗記

見目佳寿子

日本から遠く離れた辺境モルディブまでやって来たら、是非、帆船が見たい。モルディブ人にとって生活に欠かせないのが、船である。アラブの帆船ダウの流れを汲むといわれ、ディベヒ語で「ドーニ」という名前を持つ船がスルスルと海原を走っている姿を。そして、その船を自在に操って、カツオを追うモルディブの狩人達に出会いたいと思っていた。出会うだけでなく、カツオ漁船に乗りたいと思っていた。憧れのモルディブまで行ってダイビングをしない人間もいるものなのである。

何故、ドーニに乗りたいのか。それは、ダウに憧れを持ったためである。学生時代、門田修さんの「海のラクダ」という本を読んでから、インド洋を今も走る大きな三角帆の木造帆船の姿を知った。アラビア半島のアデンからモルディブまでの海路は海のシルクロードの一部である。ココヤシに覆われた小さなモルディブの島にマラッカや中国へ向かうペルシア商人、アラブ商人がやって来たのである。

さて、モルディブ到着後、空港島からマーレ島まで行くのもドーニを利用するので、早くも希望はかなった。

最初に書いたように、私はかねがねモルディブのカツオ漁業を実際に見てみたいと思っていた。学生時代に沖縄の近海カツオ漁船に乗るといって、とても素晴らしい体験をしたからである。それが、「カツオの国」モルディブではどんなに素晴らしいだろうか。

しかし、日本国内でも女性を禁じる船があるのに、イスラムの社会ではいかなるものだろうか。女性の乗船は無理といわれても仕方あるまい。ところが、いともあっさりと、乗船させて

もらえることになった。人生においてのかなり大きな出来事である。

実は、私達が乗せてもらえる事ができたのは、国営企業 MIFCO の方達のご厚意によるものである。同じ日程で、モルディブのカツオ漁業において巻き網漁業をしていないか調査に来ていた NGO がいたため、まとめて見せてもらいやすかったという事もある。

私達一行のうち、2 人が乗船をさせてもらうことにした。私達は、空港から基地の島へ来る時の波の荒さから、天候を非常に危ぶんだのであるが、千載一遇のチャンスを逃す手はない。どんなに海が荒れようと、船を出すなら船に乗るのだ！と気合を入れていた。できることなら、前日はゆっくり眠って早朝起床に備えたかったが、夜釣りに誘われたので、船に乗った。夜釣り体験もおもしろかったのだが、ここでは省く。

当日は6 時頃、港に向かったが、船はまだ岸に着いていなかった。どうも、私達を乗せる前に活餌を獲るため出港したようだ。カツオ漁業には餌が重要な鍵を握っている事を知っている私達にとっては、残念な事である。

30 分後に出港。私達と一緒に船に乗ったのは、NGO<Earth Island>の二人、MIFCO の基地のスタッフ、Nasih 君や、マーレから来た漁業省の Dr.Faathin Hameed さんだ。まだ若い Faathin 女史は、モルディブの伝統的カツオ漁船に乗り込んで、カツオの生態調査を行っていたようだ。普通の漁船はかなり小規模である。そのような船に女性ひとりが乗って調査するというのは、イスラム社会の中で困難ではなかったのだろうか、そのあたりの細かい事については聞く事ができなかったが、活動的で魅力的な

女性であった。波はおだやかなほうであるらしいが、環礁内にも意外に波が立つものだ。インド洋はあなどれないのか。水平線上に平坦な島が見える。ココヤシが茂る無人島が多い。

環礁を出るともっと波が立ち、船は揺れ始めた。しかし、この船は平べったくてだっ広い。魚倉は 20 トンである。乗組員は、キャプテンを含めて 14 人。あとで聞いてみると 20 代の若者もいて、意外に若かった。日に焼けて、皺の深い漁師は皆老けて見えるのだ。モルディブの普通のドーニが 6~7 人、大型ドーニで 10 人ほどの乗組員と聞いたので、私達のはかなり大型であることがわかる。ディベヒ語がわからないので、乗組員にはあまり話し掛けなかった。彼らも、私達に特に興味を抱いてない様子であった。目があったらにこっと微笑するくらいだが、その微笑もかぶっている麦わら帽子のひさしに隠れてよく見えない。しばらくは観察者に徹することにした。乗組員達の役割は、さまざまに決まっているようだ。船のキャビンの上で双眼



写真 カツオ釣り。

鏡を持つ者もいる。活餌の生簀担当者は、死んだ餌魚をたも網ですくって捨てている。モルディブで一般的に使われるレヒ（イワシの仲間）がたくさん同じ方向に生簀内を泳いでいる。漁船には冷凍庫はないので、魚倉には海水と薄氷片を入れて準備している。いちばん年かさの人が、私の目の前で、Rotti を作り始めた。ココナツ削り機（わたしは、こういう道具を見ると無性に欲しくなるから困る）で、白い実を粉にして小麦粉とまぜ、こねてかまどで焼く工程を見物した。これでマspfニを巻き込んで食べるのがモルディブ朝食の定番である。

外洋に出ても海鳥は多く、見えるのは黒い鳥が多かった。鳥が水面に浮かんでのんびりしている場所は、カツオの群れがいても食いつきが悪い。船はそういう状況を見分けて、餌を無駄にしない。鳥に騒ぐのは私達だけである。

そうこうしているうちに、なにやらみんな騒ぎ出した。見ると鳥達がさかんに勇ましく海面につっこんでいき、カツオの群れが水面にぼこぼこ背中を見せている。このとき、静かだった海が動いた。一瞬にして静止画から動画へと転換を見せた。餌係がたも網でレヒをすくって手でつかんで投げる。乗組員達は、船の後方に一列に立ち並び、ぼんぼん威勢よく音をたててカツオを釣り上げる。生きているカツオは、何度見ても美しい。私達は、キャビンの上から、竿



写真 同じ漁場で出会った漁船。

や糸が絡まない事に驚嘆して眺めていた。釣りが始まると、Dr.Faathinも私達以上に写真を撮り始めた。漁場には、隣のピリギリ島の船もやってきて、私達は昔ながらの小さな船の釣りも見ることができた。彼らは、島に帰るとその場で人びとに魚を売るのである。

カツオ釣りはスピード勝負。食いつきが悪くなったら即やめる。釣りが終わると、彼らは竿を片手に仁王立ちして前方に向けたので、兵士が並んでいるかのようだった。魚群に当たるインターバルは、短かった。あまりに魚群が豊富なので、船をゆるく走らせながら釣るのかもしれない。

十数回群れにあたっては、釣りあげる、そして休む。この繰り返しである。カツオが腹を空

かしていたらしく、10分以上という釣時間もあった。

彼らがお茶を飲んだりスナックを食べたりしたのは、帰港する途中であった。モルディブの漁師は仕事熱心なのである。

今回は、カツオのワーストシーズンであったが、ベストシーズンならば、さぞこの海はカツオと人との戦いがそこかしこで繰り広げられる事だろう。帰港途中にジャンプするイルカ群にも出会ったモルディブの海が、これからも豊かな生命力あふれた営みを見せてくれることを願ってやまない。



写真 浜で島の人々に捕った魚を売っている。手前の一輪車はヒキマス製造家の仕入れのようだ。ガーフ・アリフ・アトール、ピリギリ島にて。

モルディブのヒキマスの話

白蓋由喜

環礁の島々からなるモルディブ共和国。水産資源に恵まれる一方、塩分を含む地下水、不毛な土壌のため、農作物の自給には向かないという矛盾した側面を持つ国である。動力船の無い時代から、彼らは、加工した水産資源を隣国のスリランカに持ち込み、野菜や米、日用品などの生活必需品を得ていた。

首都マレからスリランカまでは、675 キロの距離だ。木製船、ドーニでの長い船旅に耐えるよう編み出されたヒキマスとロヌマスは、現在でも漁師の島で作られ、決められたルートでスリランカに輸出されている。

ヒキマスは、日本で言う鰹節である。三枚におろしたカツオを原料に、煮沸、スモーク、天日干しの工程を経て作る。かつては、ファンガスという黴を付けたものが作られていた。ロヌマスは、リーフフィッシュを塩漬けにしたもので、10 種類ある。これら、輸出用海産物加工品は、総称してドライフィッシュと呼ばれている。

ドライフィッシュには、スリランカに輸出されるものの他に、島内で消費されるものと、マレの市場で売られるものがある。質は、マレの市場用が一番良く、次が島内用、スリランカ向けはおせじにも良いとはいえない³。

スリランカ向けのドライフィッシュが集められる島があるというので行ってみることにした。

スリランカまでのルート

北マレ・アトールに位置するトゥルーストウ島は、マレからドーニでおよそ3時間の距離にある。船着き場近くには、荷を納める7つの倉庫と、カスタムオフィスがある。裏手には、

炭酸水の工場や、船舶の工場が立ち並んでおり、漁民の島と言うよりは、工場の島と言った方がよいような雰囲気である。ここには、スリランカ輸出用の商品を検品、保管する機能がある。以前はマレで行っていたが、輸出の量が多くなってきたことと、マレの人口が増え、臭いなどの問題が出てきたので、15年ほど前にここに移転した。

スリランカ向けのドライフィッシュは、すべてこの島に集められ⁴、海産物の輸出業者を經由して、スリランカに運ばれる。それは、漁師の島で作られたものだけではない。クッドウ島⁵で作られたスリランカ向けヒキマスには、スリランカのバイヤーと直接取引をしているものと、モルディブの海産物商社に売っているものがあるが、いずれもMIFCOのマザーポートでトゥルーストウに運ぶ。直接取引のものは、ここで検品を受け、空港からエアカーゴでコロンボに、それ以外は輸出商社の手にゆだねられる、というように例外はないのである。

海産物輸出業者と輸出用ヒキマスの価格

モルディブで貿易をするには、貿易省への登録が義務づけられているが、難しい審査があるわけではない。100,000 ルフィアまでの貿易なら、100 ルフィアが90ドルの登録料を添えて申請すれば登録ができる。

貿易省の情報によると、登録している業者のうちの27社が海産物の輸出をしており、3~4

³ 2000年7月に調査。

⁴ トゥルーストウ島の税関職員からの聞き取りによると、一日25~45トンが運び込まれる。

⁵ クッドウ島にモルディブカツオ公社(MIFCO)の鰹節工場があり、日本、スリランカ向けを作っている。



写真 天日干しされているヒキマス。ガーフ・ダール・アトール、ティナド島にて。

社の商社がスリランカ向けの魚類⁶の貿易を仕切り、他は服や日用品の輸入の傍ら魚類の輸出も行っているという程度だという。

2000年7月現在、スリランカにヒキマスを出している商社は、KUM ストアーズ、フラビ・モルディブス、メランコラン、フェリシティ・モルディブスの4社である。

マーレにあるKUM ストアーズに行った。商社とはいっても、倉庫つきの乾物屋といった雰囲気のところである。モルディブには、多くの貿易品を扱う商社があるが、ほとんどは輸入専門である。ここも、以前は輸入専門だったが、 SHIPPING 会社のトランスオーシャン社の設立をきっかけに、1993年からドライフィッシュをスリランカへ輸出をするようになったという。

トランスオーシャン社を通して行われる KUM ストアーズの輸出量は、ヒキマスに限れば、空輸で年に最高5トンまで、船輸では年に最高13トンである。価格を調べたところ、520袋がその日のレートで26,000ドルであった。計算すると1キロあたり2ドルで売られていることになる。

⁶ 民間で取り扱いが認められているのはドライフィッシュだけである。



写真 トゥルーストゥ島の船着場。麻袋に入りのヒキマスやロープで束ねたロヌマスが集荷される。

ヒキマスの品質と価格の関係

2000年7月のマーレ市場のヒキマスの価格を調べた。質が劣化したもの(地方)は35ルフィア、上もの(マーレもの)は35.5ルフィアであった。販売値段を100グラム当たりで比較すると、スリランカには2ルフィア、国内市場では3から3.5ルフィアで売られるということがわかった。製造者の取り分について考えてみると、マーレ島の隣、ビリギリ島のドンナ・サーさんは、「島内で売るときはキロあたり30ルフィア、マーレ市場へはキロあたり35ルフィアで売る」と言っていたので、ほぼ3ルフィアが製造者の儲けになっていると考えられる。ところが、スリランカ向けの100グラム2ルフィアは、商社の取り分なので、製造者へはその数分の一しか入っていないことになる。

国内市場向けは、質の違いが値段に反映されている。しかし、スリランカ向けは、質が悪いと買いたたかれるが、良いものを作っても高く買ってもらえるわけではない。「どこにも売るところがない漁民が、ヒキマスをトゥルーストゥ島に持っていく」と貿易省の役人は言った。クッドウで見たヒキマスも、二級品はスリランカに回していた。質が悪くても安ければ買うということを繰り返していくと、質はどんどん悪くなるようで、にわか仕立ての技術で、スリランカ向けヒキマス製造を行なう人もいた程であ

る。

品質の差が価格に反映されない市場では、良いものを作るという意識が薄れていく。買う人

の意識と、適正な価格が、商品の品質を維持することにつながるのは、日本も同様だろう。

ヒキマスの成分分析

ヒキマスを持ち帰り、成分分析をしてもらった。

ヒキマス A は、マーレにあるヒキマス市場で販売されていたもので、売り場の人に「最も質がよい」と言われたもの。アリ・アートル産。ヒキマス B は北マーレアートル・フラ島の家庭でいただいたもの。

日本の鰹節と比較すると、ナトリウムが多いことが目に付く。モルディブでは塩水で煮熟するからである。水分もモルディブのものの方がやや多い。脂質は A と B とで大きくばらつきがある。旨味にもっとも貢献するイノシン酸は、日本の鰹節 776mg に対し、ヒキマス A が 445mg、ヒキマス B が 571mg と、約 3 分の 2 程度の量であった。

また、ヒキマス製造時の煮熟水を煮詰めたリハークルについても分析してみた。「モルディブから輸入される鰹節の話」に登場する MIFCO の工場でいただいたもの。ねっとりとしたペースト状である。分析結果を見るとイノシン酸は少なく、旨味の成分は、多量に含まれる遊離アミノ酸によるものと考えられる。

分析項目	試料100gあたり測定値			
	ヒキマスA	ヒキマスB	参考:日本の鰹節	リハークル
水分	16.86 g	16.15 g	15.2 g	22.06 g
タンパク質	68.41 g	79.47 g	77.1 g	58.26 g
脂質	4.51 g	2.36 g	2.9 g	4.92 g
ナトリウム	236 mg	263 mg	130 mg	2365 mg
イノシン酸	445 mg	571 mg	776 mg	127 mg

注) ヒキマスおよびリハークルの分析は、女子栄養大学栄養科学研究所による。日本の鰹節については、「四訂日本職員標準成分表」および(株)にんべん 研究開発部資料による。

(酒井 純)

モルディブから輸入される鰹節の話

白蓋由喜

2000年10月。静岡県焼津鰹節組合の第二倉庫前でモルディブ節の検品が行われた。

売り主は、モルディブで鰹節の製造アドバイザーと買い付けを行っている企業Rの社長sさんと、取引の相手は、焼津の鰹節商社⁷のJ社長である。

この日の商品は、9月15日にクドウを出て、コロンボ、シンガポールを経由して、10月10日に焼津港に着いたものである。積み荷は倉庫に保管されており、検品はその前で行われた。大、中、小と書かれたカートンを無作為に倉庫から取り出し、箱を開けると、タールが付いたままの荒節が姿を現した。大の箱をのぞき込んだJ氏が声を上げた。

「ダメだねこれは」

中の箱、小の箱を見て

「こっちは大丈夫そうだが、選る必要があるね」

私も箱の中をのぞき込む。形は整っており、割れや崩れは無い。皮にも、良品の鰹節の印とされる、細かい縮緬じわが出ている。小骨もきちんと取ってあり、私が削りメーカーで見た中程度以上の良品と大差無い荒節に見える。

「どこがダメなんですか？ どこでわかるんですか」

と尋ねる私に、J氏は

「そりゃ、一言では言えないよ。わかるには長い年月が掛かる」

といって、意味ありげにほほえんだ。

鰹節は、大きく分けて本枯節と荒節がある。

本枯節は、数百年をかけて作り出した伝統の製

法で製造される節、荒節は、削り用に大量生産ができるよう、JASの規格にそって製造されている節である。現在、荒節は、静岡県の焼津、鹿児島県の枕崎、山川で集約的に生産されているが、インドネシア、ソロモン、タイ、フィリピン、モルディブなどにも生産拠点がひろがっている。

海外で生産されている節は、日本で生産されたものより20%ほど安い値段で取引されているという。J社長の言を借りれば、

「生産地を表示したとき、海外で作ったものを消費者が買いたいと思うかね。不安を感じないかね」

消費者の漠然とした不安が価格を引き下げる要因だと言う。

モルディブと日本の関係

1970年代のモルディブについて書かれた日本人のエッセイには、宝幸水産や丸紅など、日本の商社の名前が出てくる。1972年、日本の商社とモルディブ政府との間に鮮魚の売却契約が結ばれ、年間1万トン以上のカツオ、マグロが日本へ輸出された。1975年には、漁業協力として、日本のヤンマーが小型エンジン116台を無償供与し、1977年には、フェリバル島でカツオ加工のジョイントベンチャーを行っている⁸。しかし、まもなく日本企業は姿を消す。二宮書店発行のデータブックには、「1978年、ガユーム大統領が国民議会、司法の権限拡大など民主化、

⁷鰹節のブランド企業やスーパーのプライベートブランドを製造する会社などに原料節を卸す会社である。

⁸ この企業は日水。MIFCOのパンフレットには、日本とジョイントベンチャーを行っていたときは、日産8トンだが、政府に買い取られてからは、缶詰施設とフィッシュミールプラントを合わせ持った施設として完全にグレードアップしたと記載されている。



写真 MIFCO の冷凍施設。ガーフ・アリフ・アートル、クッドウ島にて。

経済開発を推進」したと記載されているだけである。

当時、日本企業の駐在員だった K さんによれば、1970 年代まで、各国の企業を誘致し、貿易の活性化に力を注いだ政府の要人が、イラン革命の影響を受けたモルディブのイスラム強行派の勢力拡大によって、その地位を追われて以降、急速にモルディブとの関係が衰えていったそうである。

現在、冷凍魚と缶詰の輸出に関するすべての権利は、1993 年に設立されたモルディブ国営企業の MIFCO (カツオ公社) に集中している。重要な資源を政府の元で一元管理する体制とみることができる。

MIFCO ができた頃、日本向けの荒節生産を仕掛けた人物がいた。前出の S さんである。モルディブの南端のガーフ・アリフ・アートルに位置するクッドウという無人島に、MIFCO の冷凍工場と荒節工場は建設された。

クッドウ島の開発

クッドウは、政府主導で建設した、輸出向けの冷凍工場を中心とした漁業施設の島である。マーレからは、一番近い空港までプロペラ機で約 1 時間、そこからさらにドーニで 4 時間ほどかかる。普通なら、輸送コストを第一に考えて、空港の近くに建設するはずが、政治的な配慮で



写真 鯉節を作るネパール人たち。クッドウの工場で。

現在の島に立地したという。島の住民はすべて MIFCO の関係者である。施設の正式名称は KFC (Koodoo Fisheries Complex)、1996 年 2 月から操業が開始された。

ボートを下りると、目の前は冷凍施設だ。その並びに管理事務所があり、マネージャーとスタッフが常駐している。島内には、発電施設、修理工場、給水システムと、必要なすべての設備が整っている。この島の整備に掛かった費用は 28,590,299 ドルで、36%が国家予算、残りは、世銀、OPEC、UNDP などからの借款によってまかなわれたものである。目的は、1、漁業の生産高を向上させ、低い生産コストで外貨を獲得し、政府の歳入を増やすこと。2、小規模漁民の収入を増やし、貧しさから脱却させること。3、地方に雇用を創出し、マーレへの人口の集中を防ぎ、バランスを取ることに。

カツオの集荷から冷凍まで

クッドウでは、小規模漁民からの直接買い付けと、KFC の集荷船による、海上での買い取りが行われている。カツオの買い取りには HACCP の基準が適用され、漁民は、あらかじめ MIFCO から与えられたシートに漁の開始時間と終了時間を記入し、魚と一緒に渡す。good と fair のみが買い取られ、それ以外は返品される。集漁船のカツオは海水と氷で 0~2 に保存

され、荷揚げされる。買い取られたカツオはブライン凍結で保存する。⁹

冷凍施設の隣には、ヒスタミンチェックを行なうための専門の検査官がいる。採用しているのは AOAC 法 (fluorometric method) で、MIFCO の基準は、30ppm max、国際レベルの 50ppm max より厳しい。

チェックの終わったカツオは、バスケットごとにクレーンでつり上げられ、天井部分からブライン凍結液の満ちた冷凍機の中に沈められる。一方、はねられたカツオは、冷凍途中で身が崩れたものなどと一緒にされ、スリランカ向けのヒキマスの原材料として S さんに引き渡される。選外品とはいえ、日本の基準の 100ppm よりはるかに低い値である。¹⁰

クッドウの荒節工場では

クッドウの荒節工場は最初からあったわけではない。クッドウ島の隣のカハナ島で荒節を作っていた S さんの提案である。

「毎日持ち込まれるカツオの中から、輸出に向かないものを回してもらいたい。それを節にして、私が日本とスリランカに売りましょう。節を売った分、お金がよけいに入ってくるから工場を建てなさい・・・」

MIFCO にとってのメインは、冷凍工場である。「余剰カツオを利用でき、労せずお金が入ってくるサイドビジネスなら」と了承され、話はまとまった。

クッドウでは、日本向けの荒節とスリランカ向けのモルディブフィッシュ (以下ヒキマス)

⁹ ブライン凍結とは魚体をマイナス 25 程度の塩水の凍結液で冷凍させること。クッドウでは海水を使い、マイナス 25 度で 8 時間冷凍し、凍結後、冷凍庫で保存する。

¹⁰ にんべんの社員教育用の資料によると、「漁獲直後の魚は氷漬等により 0 付近の温度にて、5~10 時間程度放置し、少なくとも、死後硬直を経た魚を原料魚として用いる」とある。イノシン酸の生成不足は、味の薄い節を作る原因となる。

を製造している。工場には、焚き納屋、手火山など、日本と同様の設備がある。作るのは男女計 20 人で、内訳は、ネパール人 11 人、スリランカ人 2 人、残りはモルディブ人である。労働者の採用は MIFCO が行なう。

以下は、私が見学した日本向けの荒節製造の最初の過程と、スリランカ向けのヒキマス製造の最初の過程の製法を比較したものである。

冷凍庫から出したカツオは、水の入ったバットに入れて解凍する。水は、日本向けはプラント水¹¹、スリランカ向けは海水を使う。日本向けは、1.8 上程度を使用することが多い¹²。煮熟には、天水 (乾季にはプラント水) を使う。

煮熟後、日本向けだけ骨抜きを行い、日本から輸入したカシとサクラを薪として使い、燻乾を行う。スリランカ向けは、島の開発で出た雑木、ココナツのハスクや葉柄を使う。クッドウの荒節の買い付けを行っている商社の O さんによれば、鯉節は、薪によって風味が左右され、削り節の材料の場合、薪は重要な要素になるそうである。「日本の木を使わない海外産の節は、麺つゆの原料なら良いかもしれないが、削りには向かない」と語った。S さんの話では、「鯉節は価格変動が激しいため、薪の値段よりも相場の変動の方が問題」なのだそうだ。

燻乾は、スリランカ向けは 2 回行い、天日干しして終了し、日本向けは 5~7 回、状態を見ながら、燻乾、天日干しを繰り返すが、できあがった荒節は素人が見てもそれとわかるほど違う。均質な日本向けに対し、スリランカ向けは、原魚の段階から完成に至るまで、選外品のオンパレードで、大きさ、質ともバラエティに富ん

¹¹ 真水転換機の水。珊瑚礁の島は水の確保が難しい。

¹² カツオの重さでつけられた等級。日本では、削り用の荒節は、2.5 キロから 4 キロ以下の原魚を使うが、煮熟時の時間管理、焙乾時の時間の管理等、中まで火が通っているかどうかの見極めが難しいため、海外で作られた節の買い付けの際、安全な 2 キロ以下の原魚で作られた節を選ぶ場合が多いようである。

でいる。

中を割ってみると、日本向けは赤く透明度があるのに対し、最初からスリランカ向けに作ったものは、透明度の少ない黒っぽい褐色をしている。手数の違いが品質に出てくるのである。「スリランカ向けは利用価値が高いですよ」とSさんは語る。スリランカのバイヤーは質にこだわりを持たないからである。

原魚は、冷凍中に傷ついたり割れたりした選外品が使える。一般に、煮熟時間は原魚の大きさを調整するが、ここでは、大きさがまちまちなので、それもしない¹³。煮熟水は、日本向けを煮熟した残りの水を利用する。日本向けに作ったもののうち、煮熟時や燻乾時に出た選外品、データを取るための実験品、新人の訓練に作った節も、すべてスリランカ向け商品にできる。スリランカ向けの節は、あらゆる面で、製品の調整弁の役目を果たしている。

クッドウの荒節工場設立の目的は、捕れすぎたカツオの処理および二級品カツオの処理である。通常なら廃棄に至るはずのカツオの有効利用を促進し、節製造の過程で出る二級品の調節機能まで合わせ持つスリランカ向けのヒキマスは、モルディブ政府の求める目的を満たしているのである。

クッドウで作られた荒節は、最終的な選別を経た後、サイズごとに20キロ入りの箱に詰められ、Sさんの会社で買い取られる。そして、大手の商社や中小の削り企業と取引のある荒節の供給会社を通して、削り用、粉碎用として日本へ送られる。¹⁴

¹³ 大きい魚は、中まで熱が通るには時間がかかる。大に合わせると、小が煮えすぎ、旨味が煮熟水に出てしまったり、形が壊れたりする。

¹⁴ クッドウから日本へは、2つのルートがある。一つは、日本の冷凍カツオ船で、ダイレクトに日本に向かうもの もう一つは、スリランカ経由である。ダイレクト便はカツオの買い付けがなければ使えない。スリランカ経由便を使う場合は、MIFCOのマザーボートでフェリバルに運ぶ。そこから1日おきにコロンボに

市場を健全にする要因とは

2000年冬、日本の鯉節市場は、生産過剰で低価格が続いていた。

「このままクッドウで節を作り続けて日本で本当に売れるのか、儲けが出るのかは読めないです」とSさんは語った。

見学したクッドウの鯉節は、丁寧に作られている。悪いものはスリランカ向けにまわされるので、質の良いものだけがそろそろ。しかし、この好条件がいつまで続くか保証の限りではないと私は感じている。一つは、モルディブ側の問題、もう一つは買い取る側の意識の問題である。

クッドウは、冷凍魚の輸出基地で、目的は、周辺漁民の生活向上、雇用促進である。荒節工場は、二級品のカツオの処理以外に期待されてはいない。

1980年代、政府の方針の転換によって、日本企業は撤退した。合併だったフェリバルの缶詰工場は、現在、MIFCOの工場として機能している。クッドウの荒節工場がモルディブの国内市場向けのヒキマス工場に変わり、二級品をスリランカに売るという形で操しないと誰が言えるだろう。しかし、日本向けを作ることで、モルディブにメリットがあれば、話は変わる。

ところが、日本の市場でも、安い商品を求める消費者のニーズに応えるための増量剤的な位置づけで海外産の荒節が使われている。日本で売られる鯉節製品のほとんどは、ブレンドして作られるからである。

製造者も中間業者も販売業者も、消費者も、誰もがみんなトクをしたいと思っている。それは、悪いことではないが、安全で美味しい鯉節をずっと供給し続けられるシステムが機能していることが前提である。海外産と言うだけで値

向かう缶詰用の船に積み換え、コロンボ港で日本に向かう船にジョイントする。

が出ないとしたら、製造業者の志気は瞬く間に低下し、モルディブでみたスリランカ向けのヒキマスのように、質が落ちるのは時間の問題である。モルディブに限ったことではない。国内産だって同じである。

健全な食品市場は、イメージに左右されない消費者の確かな舌が育てるもの、と言えるのかもしれない。

【参考文献】

若林良和「モルディブの漁業」『世界の漁業』pp.219-236、海外漁業協力財団、1999年3月
Ministry of Planning and National Development “Statistical Yearbook of Maldives 1999” 335p.
Economic Planning and Coordination Section, Ministry of Fisheries, Agriculture, and Marine Resources “Basic Fisheries Statistics Jan-Dec 1999”
Aishath Shakeela 2000. “Classical Maldivian Cuisine” Impression (India), 483p.
McAllister, D. E., Anderson, C., Alfonso, N. 1992. “Guide to Selected Fishes of the Maldives” International Centre for Ocean Development, 92p.

【執筆者について】

白蓋由喜（はくがい ゆうき） 団体職員・人文地理学会会員
見目佳寿子（けんもく かずこ） 株式会社ラック
酒井 純（さかい じゅん） （社）食品需給研究センター 研究員

掲載した写真はすべて酒井が調査期間中（2000年7月20日～7月30日）に撮影したものです。記事の著作権と責任はそれぞれの執筆者にあります。無断での転載をお断りします。

編集後記

「削り節も原産地表示へ」 削り節の原料となる鰹節の原産地を製品に明記することが、2002年春にも義務付けられる見通しです。スーパーで削り節製品を手にとった人が、パッケージに「節の産地：モルディブ」と書いてあるのを目にしたとき、どんなことをイメージするだろう？ そう思いながらこのニュースレターをまとめました。外国人に対し「リゾート島」以外の島に許可なく滞在することを禁止しているモルディブで今回の取材旅行を実現するため、現地の方や滞在経験のある方に大変お世話になりました。とりわけ、MIFCOのクッドゥ基地を案内してくださった鈴木さん、初めてモルディブを訪問する私たちにさまざまな情報を与えてくださったJOCV所長の小松さん、同調整員の水野さん、OBの間さん、中山さんにお礼申し上げます。（酒井）