

マダガスカルの上マコ漁

著者	飯田 卓
雑誌名	月刊アフリカ
巻	38
号	2
ページ	9-13
発行年	1998-02-10
URL	http://hdl.handle.net/10502/00008369

マダガスカルの子マコ漁

飯田 卓

アフリカ大陸の東に浮かぶマダガスカル島。地理的には、この島をアフリカの一部と考えて間違いない。しかし社会や文化の面では、マダガスカルは東南アジアからも強い影響を受けてきた。例えば、マダガスカルの共通語であるマダガスカル語（マラガシ語）は、東南アジア島嶼部の諸言語と同じくオーストロネシア語族に分類される。アフリカにおいてオーストロネシア語族の言語が話されているのはこのマダガスカル島のみである。また、島の中央の高地部に住む人々は、アジア的な顔立ちをしていて縮れ毛の割合も低い。さらに、いったん埋葬した遺体を改めて移葬する習慣や、西海岸で用いられているアウトリガー（舷外浮材）式のカヌーなど、東南アジアの影響を数え上げればきりが無い。

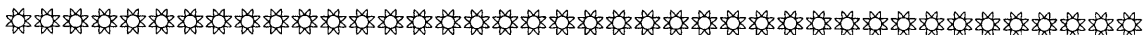
しかしそれでも、東南アジアへ輸出するためにマダガスカルでナマコを採っていると聞くと、やはり驚かないわけにはいかない。南西海岸の珊瑚礁で採れたナマコは、商店を経営するインド人や首都からやって来た仲買人のもとに持ち込まれ、首都アンタナナリヴへ運ばれる。そこからさらに、東海岸の港タマタヴから船で出荷され、香港やシンガポールへと送られる。そこから先の流通経路は定かでないが、ひょっとすると日本の中華料理店で我々も口にしているのかもしれない。このように、ナマコはインド洋をはるばる横断する。ナマコにとって、東アジアは世界の果てであるといつてよい。

この小論では、私のおこなった長期滞在調査をもとに、ナマコ漁とそれをおこなう人々の暮らしについて報告する。調査は、ナマコの大航海の出発点となるマダガスカル島南西海岸部において、1994年から1996年まで2回にわたっておこなった。

ナマコ漁にたずさわっているのは、ヴェズと呼ばれ自らもそう名乗っている人々である。この人々は島の南西海岸部一帯に広く居住しており、小規模な漁撈を主生業にしている。漁撈にたずさわる人々はマダガスカル島に数多いが、「漁民集団」と言えるほど漁撈に深く関わっている人々はヴェズをおいてほかにはない。「ヴェズ」という語はもともと「(カヌーを) 漕げ」という意味であり、海に暮らすことで他の集団から区別されるようになったことがうかがえる。また、ヴェズ同士の会話において「俺はヴェズだ」あるいは「非常にヴェズだ」と言う時、「俺は漁がうまい」「俺は海や魚のことをよく知っている」ということを意味する場合が多い。このように海に生きることを誇りとする人々が、ナマコを大航海に送り出す立役者となっているのである。

1. 村でおこなわれるナマコ漁

ヴェズがおこなうナマコ漁には、二つのタイプがある。一つは、湖だまりに隠れているナマコを拾うというもので、女たちや子どもたちによっておこなわれることが多い。漁場は村の近くの珊瑚礁原である。もう一つのタイプは、もっと深い場



所のナマコを潜って採るもので、男たちによっておこなわれる。これは、遠隔地まで出漁した際におこなわれるのが普通である。

村の近くで女たちがおこなうナマコ漁は、大潮の干潮時におこなわれる。大潮の日には、潮が引いて村の前浜が干上がってしまう前に男たちがカヌーで漁場へ向かう。これが午前9時から10時頃である。それから1時間ほどして、女たちは小さな袋とヤスをたずさえ、ナマコを漁りに海へ向かう。こうして11時すぎには男も女も海へ出払ってしまい、後には小さな子どもと子守りをする老人だけが残されることになる。

ナマコ漁には、気の合った者同士で行くことが多い。中には乳飲み子を負ぶった女もいる。石灰岩の上を歩くので素足では危険きわまりないが、素足の女たちも結構多い。ただ、最近は古タイヤを利用したサンダルが普及してきており、ヴェズの女たちの間で好評を博している。干上がった礁原を歩きながら、女たちは湖だまりの中に隠れているさまざまな生物に目を配る。ナマコのほか、タコや貝類なども彼女らの関心の対象である。小魚が泳いでいると、子どものおやつ用に突いて持ち帰る。午後1時頃に潮が満ち始めるまで、海岸線に沿って歩きながらこのようにナマコ漁がおこなわれる。

このタイプのナマコ漁は、満月または新月の夜におこなわれることもある。月明かりや篝火の光に誘われて出て来たナマコを手当たり次第に採っていくのである。太陽の光よりも弱いのがいいのか、昼よりも夜の方がたくさんのナマコが採れる。気象条件がよければ、人手が多いほど多くのナマコが採れるため、女たちだけでなく男たちも海に出て来る。しかし、夜のナマコ漁は、風が穏やかでなければおこなえないし、乾季の最中には寒くてやる気がしない。もちろん、「今日は眠いから」と言って夜のナマコ漁をやらない人も多い。

持ち帰られたナマコは、村の中で取り引きされる。私が滞在していた期間中、もっとも多くのナ

マコを取り引きしていたのは、村で小さな万屋を営む者の家族であった。しかし時には、彼らの親戚のもとに村中のナマコが集まることもあった。このことはヴェズ社会の流通事情をよく反映している。物資を運搬しながら村と町の間を行き来するのは特定の商人とはかぎらない。帆走式のカヌーで町まで買い出しに行くヴェズたちは、すべて潜在的に商人であると言ってよい。このため、まとまった金ができると物資を買い付け、需要のある地域に運搬し、それをまた売却して元手を増やすことを頻繁におこなう。例えば、他地域で大量に買った果物を村に運んで売ったり、村で買った魚を塩魚に加工して町で売ったりして利潤を増やすのである。一時的にナマコを買い付けた万屋の親戚も、まとまった金のできたので、万屋の家族に頼んでナマコを買い取らせてもらっていたわけである。このように、村に仲買人が入り込まなくても、町のインド人商店にはたくさんのナマコが持ち込まれる仕組みになっている。

さて、買い取られたナマコは、保存がきくように加工される。まず、ナマコの口から細い棒切れを差し込んだり、身をしごいたりして内臓を吐かせる。その後の加工法はナマコの種類によって異なる。ルルハンケナという肉厚の種類は、二日間天日乾燥したのち、肉を引き締めるために煮る。その後もう一度天日のもとで水分を蒸発させ、ようやく出荷できる状態になる。いっぽう、スマリパパという種類のナマコは、肉が柔らかいため、すぐに天日乾燥すると形が崩れてしまう。このため、まず煮てから天日乾燥しなければならない。スイツェという種類のナマコは、非常に多くの水分を肉に含んでおり、加工の過程で著しく縮んでしまう。水の中では20~30cmと大きく見えたものが、加工が終わると小指ほどの大きさにしかならない。これほどサイズが小さくなると、インド人商店で買い取られる価格も低いため、スイツェは村の中ではほとんど取り引きされない。このため、スイツェをたくさん採ってきた者は、自



分で煮て乾燥し、あらためて仲買人を探すという順番になる。このように一口にナマコと言っても、さまざまな工程を経たのちに商品として出荷されるのである。

2. ナマコ採取のための遠隔地への出漁

このように村でおこなわれるナマコ漁に対し、遠隔地でもナマコ漁がおこなわれている。村の近辺には大きなサイズのナマコが少ないので、ヴェズたちはナマコを求めて長期間の出漁に出かけるのである。漁の期間は人によって異なるが、1ヶ月未満ということはなく、平均すると2～3ヶ月に及ぶ。

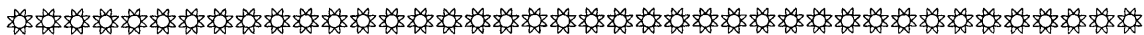
出漁先では、寝泊まりを世話してくれる知人や縁者がいるとはかぎらない。多くの場合、漁師は砂浜にテントを張ってそこで生活する。カヌーの底板や櫂を用いて骨組みを組み立て、そこにカヌーの帆をかぶせるとテントができあがる。このテントには3～4人の男たちが寝起きする。女たちはふつう村に残っているので、キャンプ生活の間、男たちは自分たちで炊事をしなければならない。これだけでもキャンプ生活は苦勞が多いといえるが、それだけではない。島にキャンプを設営する場合は水がないので、何日かに一度は本土まで行き、50リットルのポリタンクに水を汲んで持ち帰らなければならない。

本土にキャンプを設営する場合は水の問題はないが、漁場が沖合い30キロメートルほどのところにあるため、漁場に着くのに時間がかかる。私自身は漁場まで同行したことがないが、帆走式カヌーの速度から考えて、移動に5～6時間はかかっていると思われる。私の調査した例では、早朝4時にキャンプを出て午後2時に帰って来るというのが一般的なナマコ漁師の生活であった。しかも驚いたことに、重労働をしているにも関わらず、食事が一日一回きりなのである。朝は何も食べずそのまま漁場に行ってナマコを採る。午後には帰り着くと町へお茶を飲みに出かけるが、お金が

かかるのでそこでも食事をするわけではなく、せいぜいパンケーキを食べる程度である。お茶から帰ってすぐに食事の支度を始め、ただ一度の食事にありつけるのは夕暮れ時ということになる。

それだけの苦勞をも顧みずに村からはるばる来るだけあって、出漁の見返りは大きい。出漁先では、3つのタイプのナマコが主な採取対象となっている。いずれも非常に大きくなり、単価が高い。第一のタイプは、ルルハンケナである。これは村で採れるものと同種と思われるが、大きさがまったく違う。水から出した時点での体長を測ってみると、村で採れるルルハンケナはせいぜい15cm程度だが、出漁先では25cmに達するものが珍しくない。第二のタイプは、ベヌヌという種類のナマコである。ルルハンケナよりさらに肉厚で、石膏のように固く、水から上げたり煮たりしてもほとんど大きさが変わらない。大きなものは体長30cm、乾燥重量1kgに達する。出漁先で採れる第三のタイプは、ブルシという種類のナマコである。ブルシとは、フランス語でブラシを意味する。体表に見られる無数の突起がブラシの毛に見立てられているのである。肉はやや柔らかいが、水から出した時点で50cmに達するかというものもある。この種類は、日本ではバイカナマコと呼ばれている。

採取したナマコの加工と流通のようすは、出漁地によって違っている。ここでは、ヴェズだけでなく首都から来た人々や外国人も住む都市M市と、出漁シーズンだけキャンプ生活者によってにぎわうA島を比較してみよう。M市では、ナマコの買い付けのために、地元だけでなく首都方面からも仲買人がやって来る。M市でナマコを買い付けるには大きな資本が必要だが、それでも首都に住む金持ちにとっては魅力的な商売であるらしい。このためM市には仲買人の数が多く、買い上げ価格の高い仲買人を漁師は選ぶことができる。その代わりに、仲買人はナマコを買い取るだけであり、加工にはたずさわらない。このため、加工は漁師たち自身でおこなう。海から持ち帰ったナマ



コはすぐに腹を開いて内臓を取り出し、粗塩をまぶして保存がきくようにしておく。そして、漁を休んだ日にまとめて煮る。一度沸かした湯をすぐに捨ててしまうのはもったいないので、同じキャンプの者たちが続けて湯を利用する。その結果、ナマコを煮るところに通りがかった仲買人は、一度に多くのナマコを買い付けることができる。仲買人が通りがからない場合は、ナマコが煮えるのを待ちながら適当な仲買人を探す。煮えたナマコはキロ単位で売られる。仲買人の側では、ナマコを完全に乾燥させるという作業をおこなえばよいだけである。

いっぽうA島は、出漁シーズン以外は無人島であるため、キャンプ生活を覚悟しなければナマコの買い付けに来ることができない。これは、長期にわたって自宅を留守にしなければならないことをも意味する。A島に来る仲買人は、M市の仲買人と異なり、金銭的な面だけでなく労力的・時間的な面でも大きな投資をおこなっているといえる。しかし島の滞在中は、ナマコを採るわけではない彼らは暇を持て余しており、加工作業にたずさわることも厭わない。むしろ、A島では、採ったばかりのナマコを直接仲買人に買い取ってもらうのが一般的である。仲買人は大きさに応じてほしいの値段を決めておき、ナマコの個数を数えて現金を渡す。買い取ったナマコは軽くゆでたのち、塩に漬けて保存しておく。この方法では、毎日ナマコを煮る必要があるため、M市における方法と比べて多くの手間がかかる。M市では、時間の少ない漁師が加工をおこなうため、より簡便な方法が採られているのであろう。

3. ナマコ採取の社会経済史

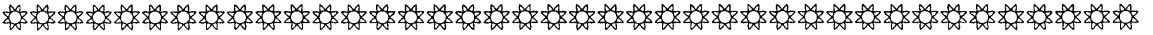
ある老人は、村でナマコ漁が始まった頃のことを回想して次のように語る。「昔はナマコなんか売れなかったよ。隣村のインド人商人の亡父が、ルルハンケナの買い付けを始めた。ルルハンケナを採り始めると、カヌーが一杯になってどうしよ

うもなかった。そうするうちに採り尽くしてしまった。だから今はナマコがないんだよ」。この話から推定すると、村でナマコを採るようになったのは1970年代中頃であるらしい。

いっぽう、私が調査した村でナマコ採取のための出漁が始まったのは、1992年頃のことであった。私が調査をおこなったのは1996年で、わずか4年経ったに過ぎなかったのだが、村の成年男子47人のうち6割に当たる29人がナマコ採りのため遠方に出漁していた。この29人の平均出漁日数は76.76日であり、ナマコ採りのための出漁がいかにか短期間のうちに盛んになったかがわかる。

このように、現在は、ヴェズたちの間に起こった二度目のナマコブームであるといえる。村でナマコ資源が枯渇して一度目のブームが終わり、出漁という形態が広まってから二度目のブームが起こったわけである。このような経緯は、ヴェズの生業が本質的にはらむ問題を象徴的に示している。それは、ヴェズがオポチュニスティック（場当たりの）な商業的漁撈民であり、長期的な資源維持を視野に入れた漁撈活動が容易にはできないということである。

商業的漁撈民とは、単におかずとしてだけでなく、主食を得るための交換品としても魚を捕る人々を指している。このため商業的漁撈民は、半農半漁を営む人々と違い、自分たちが食べる分以上の魚を捕る必要があるわけである。この意味で、ヴェズは一部の例外を除き、まさしく商業的漁撈民である。しかし、村の生活においては、主食との交換にまわせるほど多くの魚がいつも捕れるわけではない。多くの漁獲があがるのは、魚の群が岸近くに回遊してきたときや、風が静かな月夜にナマコが出て来たときなど、好条件が整った場合に限られる。このため、儲かる漁であれば何でもやってみる、捕れるとわかった時には徹底的に捕る、といった場当たりの行動様式が顕著なのである。つまり、ヴェズの人たちは、特に専門を決めずに海の仕事なら何でもたずさわりの状況に



じて漁法を変えていく。よく言えば、進取の気性が強いということになろうか。ナマコブームが瞬く間に広まったのも、このようなことを背景にしている。

しかし、このような行動様式は、捕れるときには皆が捕れるだけ捕ることにつながり、資源枯渇を招きやすい。とりわけナマコは枯渇しやすい資源である。太平洋地域においては、ナマコの商品化が始まった途端にナマコ採取が過熱し、数年で資源枯渇に至ったという例が報告されている。また、現在のナマコブームにおいては、第一のナマコブームの時にはなかったような効率のよい採取技術が用いられている。このような技術が資源枯渇を早める可能性はきわめて高い。例えば、A島に近いある村では、仲買人がスキューバ装備を持ち込んでヴェズ漁師に貸し付け、代わりにナマコを安価で買い取って大きな利益を上げていると聞く。スキューバを貸してもらった漁師は1日に100個のナマコを採ることができたという。この数字はあまりあてにはならない。しかし、A島で採れるナマコが1人1日当たり10個に満たないことを考えれば、資源密度の地域差を考慮に入れても、100個という数字がいかに大きいか分かるだろう。このように、現在のナマコ景気がしばらく続くと考えるのは早計で、遠からず資源枯渇が訪れると考えた方がよい。

ただ、資源枯渇によって第二のナマコブームが終わってしまったとしても、そのこと自体はヴェズの人たちが何度も経験してきたことである。見返りが少なくなると、ヴェズは早々とその漁法を見限って新たな漁法や新たな水産資源を開拓し続けてきた。というよりむしろ、海の資源を欲しがらる人たちがいくらでもいて、その人たちがヴェズの力を必要としたのである。最近の例では、ヨーロッパ式の牧畜経営がM市に導入されたのを契機に、牛の飼料となるカタクチイワシの稚魚の需要が高まった。その時にもヴェズ漁師が活躍して大儲けをした。今でも、カタクチイワシはヴェズの

大口の収入源である。だから、ナマコが採り尽くされたからといって、すぐさまヴェズの暮らしが困窮するわけではない。オポチュニストであるヴェズは、また別の漁法に目をつけて生活を立て直して行くことであろう。

だが、第二のナマコブームは、ヴェズの生活に不可逆的な変化をももたらした。贅沢品が日常化したことである。なるほど、短期的に大きな現金収入を得るという点では、遠隔地でのナマコ漁は特殊な漁ではなかった。しかし、努力量に対する金額はそれまでの漁と比べものにならないほど大きかったため、ヴェズの消費生活は著しく変化した。例えば、農村ではあまりラジカセを見かけることがないが、ヴェズの漁村ではほとんどの家に複数のラジカセが置いてある。ヴェズの漁村では子供服の保有率も高いし、一人当たりの洋服の枚数も多いように思う。これらの贅沢品は、ナマコ漁を終えて多額の現金を手にしながらか、M市の商店街を歩き回った末に買い求めたものである。ナマコを採りに出漁するまでは、このような贅沢品はなかなか手に入らなかった、と漁師たちは口をそろえる。だが今や、出漁先のM市では、ヴェズ漁師は憧れと妬みの的である。ナマコを買い付けたM市の商店経営者は、私と二人だけの時に次のように語った。「ヴェズの人たちは金持ちだね。でも、金の使い方というものを知らないね。商売で増やすということをせずに、みんな食べてしまうんだもの。」

ヴェズの人々の暮らしぶりは大きく変化し、周りからも羨まれるほどになった。今後ナマコが採り尽くされてしまったら、彼らは従来通り場当たりの新たな仕事を探し始めるのだろうか。それとも、好景気の時に手にした金を元手に、これまでとは違った暮らしを始めていくのか。ヴェズの人々は、いま大きな岐路に立たされているように見える。

(いいたく 京都大学大学院人間・環境学研究所)