

みんなくりポジトリ

国立民族学博物館 学術情報リポジトリ National Museum of Ethnology

Trepang Markets : A New Approach to the Reconstruction of Maritime Asian History

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2009-04-28 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 赤嶺, 淳 メールアドレス: 所属:
URL	https://doi.org/10.15021/00001803

干ナマコ市場の個別性

海域アジア史再構築の可能性

赤嶺 淳

名古屋市立大学

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 ナマコ研究の視座 | 5 プエルトプリンセサ市場の干ナマコ |
| 2 ナマコ食文化 | 6 プエルトプリンセサの干ナマコ仲買商 |
| 3 アメリカ大陸で生産される干ナマコ | 7 ナマコ仲買商の経済活動 |
| 4 サンフランシスコ市場の干ナマコ | 8 刺と光・黒と白 |

1 ナマコ研究の視座

太平洋共同体 (Secretariat of the Pacific Community, 以下では SPC と略記する) は、ナマコを島嶼国家における資源として位置づけ、海洋生物学者のコナンド (Conand) を中心に、1970 年代半ばから干ナマコ産業の開発を推進してきた。

おりしも中国が開放改革政策に方向転換をおこない、段階的な経済の自由化にふみきった時期であった。その後の中国の経済発展にもなつて、中国における干ナマコ需要は拡大した。そのことにより南太平洋地域におけるナマコ資源は、よりいっそうの開発が見込まれた (van Eys and Philipson 1989: 208)。しかも、中国市場の開放は、従来から需要の高かった数種にとどまらず、それ以外のナマコにもあらたな商品価値を附加することとなった。とくに低価格種のナマコは中国で需要が高く (McElroy 1990: 4; Holland 1994: 3)、近年にいたるまで流通種の数は増えつづけている (Akamine 2001; 2002)。このように市場の拡大と流通種の増大が、相乗的に作用しあいながら、南太平洋地域における干ナマコの生産を刺激したのである。

とはいえ、南太平洋地域におけるナマコ資源の開発は、上記のような市場からの「プル」要因だけで考えてはならないだろう。1970 年代における生産地の社会経済状況を「プッシュ」要因として考察する必要があるからである。たとえば、パプア・ニューギニアで干ナマコ産業が受容されたのは、それまでの主要な輸出商品であったコブラの価格が低下したという背景があった (Lokani 1990: 8)。ニューカレドニアは、1950 年代から盛況となった鉱業が下火になったため、その代替産業を模索していた (Conand 1990: 26)。ソロモン諸島では、コブラ価格の低迷と鉛材に使用されるタカセガイ資源の減少により、あらたな資源の開発が求められていた。そこに、干ナマコの輸出業者が生産地を訪れ、生産者を刺激したのであった (Holland 1994: 6)。

もちろん、ナマコ市場の拡大の理由は、ひとり中国市場の開放にかぎらない。たとえば、1980年代末以降、カナダやアメリカ合衆国、オーストラリアなどにおける華人人口の拡大にともなって、これまでの伝統的な市場以外でも干ナマコ市場が形成されてきた (Preston 1993: 371; Malaval 1994: 14)。実際に、香港よりアメリカ合衆国とカナダへは、1992年より定期的に干ナマコが輸出されており、その額は現在も上昇しつつづけている (Ferdouse 1999: 6)。

干ナマコ市場が地球的規模に拡散した結果、干ナマコの産地間競争も激しくなってきた (van Eys and Philippson 1989: 207)。たとえば、熱帯産ナマコのうちでもっとも高価な猪婆参 (*Holothuria fuscogilva*)^{チューボーシェン}が、1990年代初頭にベトナムから香港市場に大量に流入したため、市場価格が半額にまで下落したという (Sommerville 1993: 2)¹⁾。

たしかにモノとカネ、情報の移動するスピードが、歴史上かつてなく速まり、国境を越えた経済活動がめずらしくない現代社会において、干ナマコ生産の全地球的展開は、とりたてて議論する必要がないかもしれない。しかし、干ナマコは中国食文化圏を主要な消費地とし、生産地のほとんどが、みずからの生産した干ナマコを食する文化をもたない点で、きわめて特徴的である。つまり、干ナマコの実産は、自家消費を目的とせず、つねに商業目的でおこなわれているのである。

このように自己消費されず、輸出目的で生産される海産物を特殊海産物とよぶが²⁾、これらの資源利用・開発は、どのような歴史をたどってきたのだろうか。過去200～300年にわたって干ナマコを生産してきた地域と近年その生産が開始されたばかりの新興地域とでは、資源利用に相違点がみられるだろうか。そもそも、自己消費を目的としない資源の開発は、どのようにして始まったのか。資源開発に関して、消費地と生産地をつなぐ流通は、どのような機能を果たしているのだろうか。

本稿では、上記のような問題意識を視野におさめつつ、干ナマコの実産と消費をつなぐ「流通」の機能について検討してみたい。そして、多様性にとむナマコ資源の細部に着目することで、海域アジア史を再構築する可能性がひらけることを提示したい。そのために、まず、第2節では、中国でナマコ食が普及した時期を清代初期と仮定し、ナマコ食文化を議論するにあたっては、過去400年にわたるナマコ消費の歴史を視野にいれる必要がある点を確認しておきたい。もっとも、ナマコ食文化の動態をとらえるには、ナマコ消費の歴史的展開をおさえるだけでは不十分である。近年、世界中に広がりつつあるナマコ資源の開発動向にも注意が必要である。本稿では、その一事例として、第3節でアメリカ大陸におけるナマコの実産状況について俯瞰し、第4節で2000年10月にアメリカ合衆国のサンフランシスコの中華街でおこなった干ナマコの小売状況についての概況を報告する。あらたな生産地が開拓されつづけ、市場もまた拡大していく一方で、これまでの伝統的な生産地はどのような変化を経験しているのだろうか。第5節から第7節にかけては、現在のフィリピン共和国における干ナマコ

の流通事情についての実態を報告する。最後に、嗜好品としての干ナマコがもつ特徴として、「刺参」にまつわる文化的背景を紹介し、「干ナマコからみた海域アジア史」を再構築するための研究課題を提示したい。

2 ナマコ食文化

一般にナマコ食は、日本や韓国のように生（刺身）で食べる文化と、一度乾燥させたものを水に戻して、調理する食文化とに大別できる。本稿では、後者を「ナマコ食文化」とよび、考察の対象とする。

日本列島では、8世紀から贄や調として、イリコ（熬海鼠・煎海鼠）とよばれる干ナマコが貢納されていたし（網野 2000: 128）、10世紀初頭に編纂された『延喜式』にもイリコの記載は散見する（澁澤 1992）。当時の調理法について料理研究家の奥村彪生は、戻したイリコを塩や醬、酢などの調味料をつけて食べたのではないかと推測している（坪井 1985: 71-77）。管見のかぎりでは、日本でイリコ料理を紹介した初出は、1643（寛永 20）年に刊行され、日本で最初の料理書といわれる『料理物語』（作者不詳）のようである。同書によると、イリコは、汁、削り物、煮物、青和え、水和えなどにもちいるとされている（平野 1988: 26）³⁾。

とはいえ、現在のわたしたちの感覚からすると、ナマコの調理法といえば、刺身が一般的ではないだろうか⁴⁾。むしろ、イリコは江戸時代から清国へ輸出されてきた商品との認識が強いものと思われる。このことは、現在でも北海道、青森、能登、瀬戸内海などでイリコは生産され、製品が神戸の間屋をつうじて台湾や香港などに輸出されているだけでなく、香港市場や台湾市場で日本産の干ナマコが高い評価をえていることから思量できる。朝鮮料理でもイリコは利用されるようであるが⁵⁾、以下の議論では、今日のナマコ食文化を中国料理と限定したい。

干ナマコを漢語では、海參（参）と書く。海參^{ハイサン}について確認できる最古の記述は、明代末期の1602年に著わされた『五雜俎』の「人蔘に匹敵する滋養効果がある」とするものである（Dai 2002: 21-23）⁶⁾。その後、清代にはいって普及したとみえ、食通として有名だった文人の袁枚は、1792年に著書『随園食單』で、「いにしへの『八珍』（八つの珍重される美味なもの）には、海産物は入っていないが、昨今は世俗がこれを珍重しているので、わたしも大衆に従わざるをえない。そこで海産珍味の項を設けよう」（袁枚 1980: 65; 1982: 39）とし、燕窩^{イェンウオ}（ツバメの巣）、魚翅^{ユイチイ}（フカヒレ）、鰻魚^{フウユイ}（干アワビ）、海參などを紹介した⁷⁾。『随園食單』の記述から、以前は知られていなかった乾燥海産物が、18世紀後半には珍重されるようになっていたことが見てとれる。

清代における宴会料理の格式の順は、第1位が満漢大席ともよばれる、ブタの丸焼きを主菜とする焼烤席^{シヤオカオン}であった。以下、ツバメの巣を中心とする燕菜席^{イェンツァイシ}、おなじくフ

カヒレを中心とした魚翅席とつづき、^{ユイテイシ}ナマコを主菜とする海參席は4番目の評価をえていた(田中 1991: 454)。このことは、ツバメの巢やフカヒレと比較すると、ナマコが豊富な供給量をもっていたために、それらよりも「格下」と考えられ、大衆にとっての豪華料理となり、庶民の宴会の必需品となった可能性を示唆していよう(山影 1992: 144)。

今日でも、たしかにナマコは高級料理であるものの、ツバメの巢やフカヒレなどにくらべると、多様性にとみ、供給量も豊富である。たとえば、1200種あるといわれるナマコのうち、温帯産の5、6種と熱帯産の20数種が干ナマコに加工されている。価格差は多様性にとみ、もっとも高級とされる温帯産の *Stichopus japonicus* (マナマコ) と熱帯産の最低級種との価格差は、500倍ちかくにも達するほどである。ナマコ資源の多様性が、さまざまなナマコ料理を可能とし、そのことが、さらなるナマコ資源の開発を誘発しているのである(赤嶺 1999; 2000)。

3 アメリカ大陸で生産される干ナマコ

わたしは、これまで東南アジアや南太平洋におけるナマコ漁あるいは、同海域における干ナマコの生産と流通に関心をいだてきた。これらの海域は、遅くとも18、19世紀から干ナマコの生産加工がおこなわれてきた「伝統」的ナマコ漁業地域である。しかし、近年では、これまで干ナマコの生産がおこなわれてこなかったメキシコやガラパゴスなどアメリカ大陸沿岸部でも、ナマコ漁が関心をあつめている(Conand 1998: 37)。経済のグローバル化が進む今日、非伝統的ナマコ漁業地域では、どのようなナマコが生産され、干ナマコに加工されているのだろうか。それらは、東南アジアや南太平洋海域で生産される干ナマコとどのような相違点をもっているのだろうか。本節では、SPCが発行するナマコ研究情報誌、『ナマコ事情研究報告』(BECHE-DE-MER INFORMATION BULLETIN)に掲載された論考から、南北アメリカ大陸におけるナマコの生産・流通・消費の鳥瞰図を描くことにする(図1参照⁸⁾)。

アラスカ湾東岸よりメキシコのバハカリフォルニア(Baja California)にかけての広大な海域には、*Parastichopus californicus* が棲息している。このナマコは、別名カリフォルニアなまこ(California sea cucumber)とも、巨大なまこ(giant sea cucumber)ともよばれ(Barsky and Ono 1995: 20)、商業目的に漁獲されている。たとえば、カナダのブリティッシュ・コロンビア(British Columbia)州では、*P. californicus* の商業漁業は、1980年代初頭に始まった(Sutherland 1996: 42)。アメリカ合衆国のワシントン州では、*P. californicus* が、唯一漁獲されているナマコで(Bradbury 1990: 11, 1994: 15, 1997: 11, 1999: 25)、商業的なナマコ漁の開始は1971年にさかのぼる(Bradbury and Conand 1991: 2)。

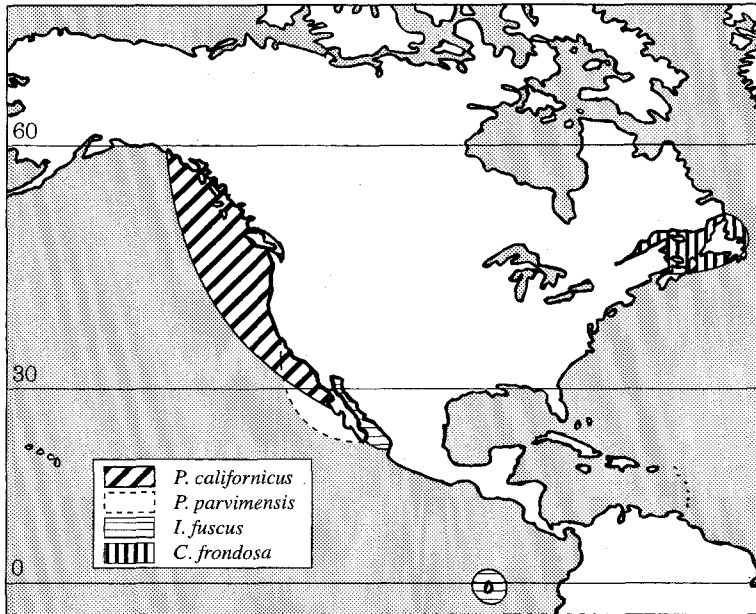


図1 アメリカ大陸で生産されるナマコ (出所:「SPC ナマコ事情研究報告」より筆者作成)

カリフォルニア州ロスアンジェルス近郊では、1978年頃よりナマコ漁がおこなわれるようになった (Barsky and Ono 1995: 20)。その当時、どの種が漁獲対象となっていたのかは不明であるが、現在は、*P. californicus* と *P. parvimensis* の2種が漁獲されている。後者は、サンフランシスコ南方のモンテレイ湾 (Monterey Bay) からバハカリフォルニアにかけて棲息しており、疣なまこ (warty sea cucumber) とよばれている (Barsky 1997: 12)。*P. parvimensis* は、厚い肉質に富んだ体壁をもつため、1固体あたりの重量も重くなる。そのため、漁民にとっては漁獲効率のよいナマコといえる (Barsky and Ono 1995: 21)。

カリフォルニア湾 (メキシコ名はコルテス海, Sea of Cortez) では、*Isostichopus fuscus* が漁獲されている (Gutierrez-Garcia 1999: 26)。*I. fuscus* は、カリフォルニア湾とガラパゴス諸島に固有のナマコである (Meyer 1993: 10; Sonnenholzner 1997: 12)。細長い体形は、背面が凸状になっているものの、腹部は平らである。濃茶褐色の体壁には、無数のオレンジ色の突起がある (Garcia 1999: 26)。バハカリフォルニアでは、資源量の低減から不振となったウニ漁の代替として (Pelez-Plascecia 1996: 15)、*I. fuscus* が1980年代半ばに漁獲されるようになり、1980年代後半には *P. parvimensis* も漁獲対象となった (Castro 1995: 20)⁹⁾。

メキシコでは、太平洋側で獲れる *P. parvimensis* よりも、*I. fuscus* の方が、需要が高

い (Meyer 1993: 10)。このことは、バハカリフォルニアで、*I. fuscus* が、まず漁獲されるようになり、数年後に *P. parvimensis* が漁獲対象となったという先の記述を裏付けるものといえよう。そして *I. fuscus* は、1992年には、ガラパゴス諸島西部でも漁獲されるようになった。ガラパゴス諸島産の *I. fuscus* の乾燥品は、1992年にエクアドルにおいて、キログラムあたり 30 米ドルで取引きされた (Sonnenholzner 1997: 12)。

大西洋側では、カナダ東部のセントローレンス川の河口部において、*Cucumaria frondosa* が漁獲されている (Hamel and Mercier 1995: 12)。ケベックでは、過去 12 年間にわたる資源量に関する綿密な研究を経て、1999年の春より *C. frondosa* の商業漁業が開始された (Hamel and Mercier 1999: 21)。*C. frondosa* は、小さいものの、体壁も黒く、おおくの突起をもつことが、市場で高い評価をうける理由である (Hamel and Mercier 1999: 21)。

以上の記述から、アメリカ大陸で漁獲されているナマコの特徴としては、つぎの2点があきらかとなる。第1に、アメリカ大陸では少なくとも、*P. californicus*, *P. parvimensis*, *I. fuscus*, *C. frondosa* の4種が漁獲されており、干ナマコに加工されている。このことは、フィリピンや南太平洋などの「伝統」的ナマコ漁業地域では20種以上もの多様なナマコが乾燥品に加工されていることと対照的である。第2に、漁獲されるナマコが、*I. fuscus* と *C. frondosa* などのように疣や突起をもつか、*P. parvimensis* のように体壁が厚く、商品価値の高いものである。とくに、ハメルとメルシルが、*C. frondosa* の市場価値の高さを「体壁の黒さとナマコがもつ突起」(Hamel and Mercier 1999: 21) と、体色に言及していることは興味深い。この文化的意義については、第8節でくわしく検討したい。

それでは、これらのアメリカ大陸で獲れるナマコは、どこで消費されているのだろうか。バハカリフォルニアで漁獲される *I. fuscus* も *P. parvimensis* も、アメリカ合衆国を經由してアジア方面へ再輸出されている (Castro 1995: 20)。また、カリフォルニア州で漁獲されたナマコのはほとんどが香港と台湾へ輸出されるものの、一部はアメリカ合衆国内でも販売されている (Barsky and Ono 1995: 21)。ガラパゴス諸島産の *I. fuscus* は、漁獲量の3分の2がアメリカ合衆国へ輸出され、残りが台湾へ輸出されている (Sonnenholzner 1997: 12)。

わたしは、干ナマコの2大市場である香港とシンガポールにおいて、現地で流通している干ナマコについての市場調査を、これまで数度にわたっておこなった。しかし、香港やシンガポールでは、本節で言及したアメリカ大陸産の干ナマコを見たことがない。種名はあきらかにできなかったが、アメリカ大陸産の干ナマコを見かけたのは、韓国のソウル (1999年2月) とマレーシアのクアラルンプール (2000年12月) の中華街だけである。

たしかに現代の「ナマコ食文化」は、清代以降の中国で洗練されたものである。清

のナマコ食文化は、日本の江戸期の俵物貿易に代表されるように、原料を近隣諸国から輸入することを前提に成立していた。このことから、現在の干ナマコの流通に関する報告も、香港あるいはシンガポールを集散地・消費地とする、いわば「本家本元」の動向に関するものばかりであったのも当然といえる。

しかし、グローバルな経済活動によって、これまでのナマコ市場に変化が生じつつあるとは考えられないだろうか。その傾向のひとつが、アメリカ合衆国やカナダのエスニック・チャイニーズによる、あらたなナマコ市場の形成と、かれら自身によるアメリカ大陸でのナマコ資源の開発なのである。

4 サンフランシスコ市場の干ナマコ

以下は、2000年10月20日にカリフォルニア州サンフランシスコの中華街で干ナマコの小売り状況について概査した報告である。

サンフランシスコでも、香港やシンガポールなどでみかけるように、「^{トシローハイウェイ}冬茹海味」と看板をかかげる食料品店・八百屋あるいは、「^{サンロン}参茸」と表示する薬材店において干ナマコは販売されていた。熱帯産のものとしては、猪婆参が圧倒的におおい点特徴的である。しかも、熱帯産ナマコの高級品として猪婆参と双壁をなす秃参 (*H. scabra*) は、XSサイズの小さなものがほとんどであった。それ以外には、「^{ターウーシェン}大烏参 (*Actinopyga echinites*) のXSサイズと^{メイファアシェン}梅花参 (*Thelenota ananas*) の普通サイズのもの、わずかにみうけられただけであった。

猪婆参が極端におおいというのは、香港ともシンガポールとも異なる点である。しかも、猪婆参でも、XXLとでも表現すべき特大サイズのものがたくさん流通していた点で興味深い。なぜならば、このような大きな猪婆参は、香港やシンガポールの小売店でも、フィリピンのナマコ仲買商でも、見かけたことがないからである。また、燻乾の度合いが弱いためだと思われるが、表面が白く仕上がったものがおおかった。なかには干ナマコの白さを強調して、わざわざ「白婆参」と明記する店もあった。

価格は、ポンド(約454グラム)あたりのものが記載されていた。Lサイズの猪婆参は、キログラムあたりに換算すると、60米ドル前後が相場であった。1999年9月における香港での小売価格では、高価なものでキログラムあたり8,500円、同年10月のシンガポールで10,000円であったから、60米ドルは安い。この価格差が、独自の流通ルートによるものなのか、先に述べたように猪婆参の価格じたいが下落したためなのかは不明である。

次に、いわゆる「^{ツーンシェン}刺参」の種類がおおいことも、サンフランシスコにおけるナマコ市場の特徴である。「^{リョオクシェン}遼参」という遼東半島周辺産のもの(日本のマナマコと同じ *S. japonicus*) は、キログラムあたり150米ドルと妥当な価格であった¹⁰⁾。興味深いのは、

これまで香港やシンガポールで見たことのない南米産の「刺参」が流通していたことである。同種のナマコは、特級南米刺参（ポンドあたり80米ドル）、南米大刺参（同65米ドル）、特級墨西哥刺参（同59米ドル）で販売されていた。「南米」は南アメリカ、「墨西哥」はメキシコを意味する漢語である。いずれも外見は、韓国市場で高い評価をうけている熱帯産の *S. variegatus* (*S. horrens*, *S. hermanni*) に似ている。しかし、*S. variegatus* としては価格が高すぎるし、*S. variegatus* は、これほどまでに「刺」が目立たない。『ナマコ事情研究報告』に掲載された写真から判断すると、これが *I. fuscus* ではないかと思われる。

これ以外でも、カナダ産のナマコもあった。こちらは、「^{チエンジュフーシェン}珍珠刺参」と表記されており、1ポンドあたり29.50米ドルであった。種が不明の「^{ナンメイチューシェン}南美柱参」というものも、1ポンドあたり45米ドルで売られていた。カナダ産のものは、棲息環境から判断して *C. frondosa* あるいは *P. californicus* である可能性が高いし、柱のようにまっすぐな南美柱参は、*P. parvimensis* かと思われる。

これまで香港やシンガポール、インドネシア、フィリピンなど東南アジアの市場調査をおこない、南太平洋などの事例報告を参照してきた経験から、わたしは、サンフランシスコの中華街においても、香港経由で熱帯産ナマコが流通しているのだろう、と推測していた。ところが、実態は、やや異なっていた。熱帯産ナマコも流通しているものの、その主流は香港で一番人気の禿参ではなく、猪婆参なのである。さらには、量からいっても猪婆参よりも、アメリカ大陸産の各種の「刺参」が、おおく販売されていた。これらは、香港やシンガポールではみられない特徴である。

このことは、いったい何を意味するのであろうか。現段階では、香港を中心とする干ナマコの流通ネットワークとは異なり、アメリカ大陸に産するナマコを中心とした独自の流通ネットワークが、アメリカ在住の華人によって築かれている、といった推論しかなしえない。考えてみれば、アメリカ大陸には19世紀半ばから華人移民がいたのだし、現在、アメリカ合衆国には、200万人の華人が生活しているのだから、かれらが独自の干ナマコ市場を形成していても不思議はない。とはいえ、サンフランシスコでは、香港でも有名な乾燥海産物店の支店が複数存在するように、アメリカ大陸に発達した干ナマコの商業ネットワークは、香港を中心に広がる「アジア・コネクション」(秋道2000:23)とも、関係をたもっているのである。

5 プエルトプリンセサ市場の干ナマコ

わたしは1998年より継続的にフィリピンで干ナマコの価格と流通種の変化に関する調査をおこなってきた。これまでの調査結果は、すでに報告したとおりである(赤嶺2000; Akamine 2001; 2002)。以下では、2002年9月の時点での調査結果を報告したい。

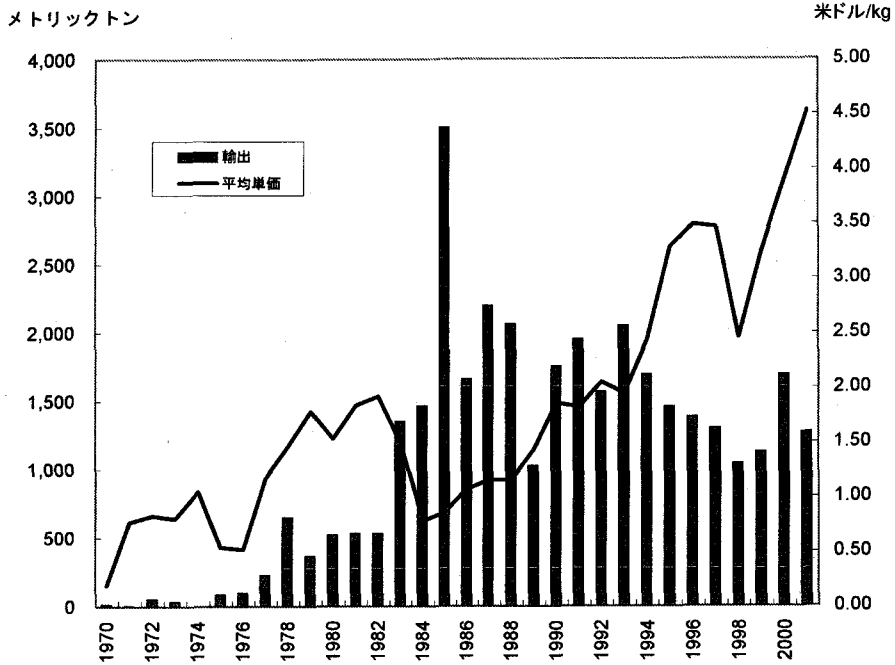


図2 フィリピンから輸出された干ナマコとキログラムあたりの単価 (1970-2001年)

現在、フィリピンでは少なくとも24種が、干ナマコに加工され、商業的に流通している(表1)¹¹⁾。図2に見るように、増減を繰り返しながら、2001年には1,270トンを輸出した。

干ナマコの価格は、種によっておおきく異なる。表1によると、2002年9月のプエルトプリンセサでは、最高種と最低種との価格差は、210倍もひらいている。同一種における価格差の決め手は、大きさである。干ナマコは重量単位で売買されるものの、大きければ大きいほど等級が上がり、高価格となる。それは、水に戻した時の大きさに関係してくるからである(van Eys and Philipson 1989: 219)。種とサイズ以外では、見ため、におい、色、湿り具合、損傷の度合いが価格を左右する(McElroy 1990: 2)。

表2は、1998年から2002年までのプエルトプリンセサにおける干ナマコの買付け価格の推移をフィリピン・ペソで示したものである。上位4番のナマコと、中盤の7番、8番あたりのナマコは、ゆるやかなものの、価格が上昇している。それ以外のものは、ほぼ一定しているか、2000年に価格が下がり、2001年に再度1999年レベルにもどったものがおおい。ただし、フィリピン・ペソの米ドルにたいする為替変動を考慮すると、違った結果となる。表2を米ドルに換算したものが、表3である。米ドルでは、番号1の*H. scabra*と番号3の*S. horrens*, *S. hermanni*だけが、毎年、上昇している。輸出業者によると、3は韓国にも輸出されており、需要が高いとのことである¹²⁾。番号

表1 プエルトプリンセサで流通する干ナマコの名称と学名, 大きさとキログラムあたりの価格 (2002年9月)

番号	方名	学名 ¹	大きさの基準		大きさ	ペン	米ドル ⁴
			重量 ²	寸法 ³			
1	putian	<i>H. scabra</i>	15		XL	2,100	40.4
			20		L	1,900	36.5
			40		M	1,200	23.1
			60		S	800	15.4
2	susuan	<i>H. fuscogilva</i>	80		XS	700	13.5
			3-4		XL	1,850	35.6
			5-6		L	1,800	34.6
			7-8		M	1,250	24.0
			8-10		S	850	16.3
3	hanginan	<i>S. horrens</i> <i>S. hermanni</i>	11-15		XS	550	10.6
			3.1" up		L	1,500	28.8
4	buliq-buliy	<i>Actinopyga</i> spp.	2.5"-3"		M	1,050	20.2
			2"-2.5"		S	750	14.4
			(<2")		XS	350	6.7
			3" up		L	1,320	25.4
			2.5"		M	1,020	19.6
5	bakungan	<i>H. nobilis</i>	1"-2.5"		S	650	12.5
			(<1")		XS	500	9.6
			5-6		L	1,200	23.1
			7-8		M	1,000	19.2
			8-10		S	800	15.4
6	katro kantos	<i>S. chloronotus</i>	11-15		XS	500	9.6
			na			1,000	19.2
7	tinikan	<i>T. ananas</i>	na			800	15.4
8	khaki	<i>A. mauritiana</i>	3" up		L	700	13.5
			2.5"		M	450	8.7
			1.5"-2.5"		S	280	5.4
			1"-1.5"		XS	120	2.3
9	huchud	<i>A. echinites</i>	na			700	13.5
10	huchud payat *	?	na			450	8.7
11	leopard	<i>B. argus</i>	na			430	8.3
12	lawayan hongkong *	<i>Bohadschia</i> sp.	na			340	6.5
13	lawayan	<i>Bohadschia</i> spp.	4" up		L	310	6.0
			2.5"		M	280	5.4
			(<2.5")		S	170	3.3
14	patola red **	?	na			290	5.6
15	white beauty	?	na			270	5.2
16	red beauty	<i>H. edulis</i>	na		L	240	4.6
			na		S	215	4.1
17	brown beauty	?	na			220	4.2
18	black beauty	<i>H. atra</i>	5" up		L	220	4.2
			4"-5"		M	140	2.7
			2"-4"		S	80	1.5
19	patola	<i>H. leucospilota</i>	na			210	4.0
20	legs	<i>T. anax</i>	na			210	4.0
21	sapatos	<i>H. fuscopunctata</i>	na			150	2.9
22	bulaklak	<i>B. graeffei</i>	na			110	2.1
23	labuyuy	?	na			70	1.3
24	patola white **	?	na			10	0.2

出所: 仲買商 A の提示した価格表 (2002年9月現在)

註1. A, B, H, S, T は, それぞれ *Actinopyga*, *Bohadschia*, *Holothuria*, *Stichopus*, *Thelenota* をさす。

註2. 1キログラムに必要な個数。通常は, 1個ずつ重量が量られる。

註3. 中指の関節の長さで測る。括弧内にしめた数字は, 筆者が挿入した。Na は, 大きさによる分類がなされていないことを示す。

註4. 調査時における交換レートは, 1米ドルが52フィリピン・ペソであった。

* 2000年9月のリストには存在しなかった分類。

**1999年10月のリストには存在しなかった分類。

表2 プエルトプリンセサにおける干ナマコの価格の推移 (1998年-2002年)¹

番号	方名	学名	大きさ ²	キログラムあたりの価格 (フィリピン・ペソ)				
				1998	1999	2000	2001	2002
1	putian	<i>H. scabra</i>	XL	1,300	1,400	1,650	1,900	2,100
			L	1,000	1,100	1,400	1,500	1,900
			M	700	750	1,100	1,100	1,200
			S	400	450	750	700	800
			XS	300	350	550	650	700
2	susuan	<i>H. fuscogilva</i>	XL	950	1,200	1,600	1,800	1,850
			L	900	1,100	1,550	1,700	1,800
			M	750	900	1,200	1,100	1,250
			S	550	600	800	800	850
			XS	400	500	560	500	550
3	hanginan	<i>S. horrens</i>	L	550	800	950	1,100	1,500
			M	400	500	650	800	1,050
		<i>S. hermanni</i>	S	300	400	520	600	750
			XS	180	250	300	300	350
4	buliq-buliq	<i>Actinopyga</i> spp.	L	650	800	1,100	1,100	1,320
			M	450	550	700	800	1,020
			S	350	450	520	600	650
			XS	250	400	470	400	500
5	bakungan	<i>H. nobilis</i>	L	650	700	1,200	1,000	1,200
			M	550	600	1,000	900	1,000
			S	450	450	800	700	800
			XS	400	350	500	500	500
6	katro kantos	<i>S. chloronotus</i>	na	700	750	1,050	1,000	1,000
7	tinikan	<i>T. ananas</i>	L	450	530	650	700	800
			S	-	-	450	-	-
8	khaki	<i>A. mauritiana</i>	L	360	450	650	650	700
			M	220	300	500	450	450
			S	160	250	360	280	280
			XS	100	120	180	120	120
9	hudhud	?	na	420	450	700	650	700
10	hudhud payat	?	na	-	-	-	450	450
11	leopard	<i>B. argus</i>	na	230	280	380	420	430
12	lawayan hongkong	<i>Bohadschia</i> spp.	na	-	-	-	320	340
13	lawayan	<i>Bohadschia</i> spp.	L	160	220	310	300	310
			M	120	200	280	270	280
			S	80	120	180	170	170
14	patola red	?	na	-	250	230	290	
15	white beauty	?	na	110	160	250	230	270
16	red beauty	<i>H. edulis</i>	L	100	130	240	240	240
			S	-	-	220	200	215
17	brown beauty	?	na	100	130	240	220	220
18	black beauty	<i>H. atra</i>	L	110	160	240	200	220
			M	70	85	140	120	140
			S	30	40	100	80	80
19	patola	<i>H. leucospilota</i>	na	80	130	220	200	210
20	legs	<i>T. anax</i>	na	150	170	220	190	210
21	sapatos	<i>H. fuscopunctata</i>	na	80	110	130	140	150
22	bulaklak	<i>B. graeffei</i>	na	60	85	110	90	110
23	labuyuq	?	na	28	40	75	20	70
24	patola white	?	na	-	-	20	20	10

出所: Akamine (2001, 2002) と仲買商 A の価格表。

註1 仲買商 A が示した価格のうち、1998年10月、1999年10月、2000年9月、2001年9月、2002年9月を示した。

註2 na は、大きさによる価格差がないことを示す。

表3 プエルトプリンセサにおける干ナマコの価格の推移 (米ドル換算, 1998年 - 2002年)¹

番号	方名	学名	大きさ ²	キログラムあたりの価格 (米ドル)				
				1998	1999	2000	2001	2002
1	putian	<i>H. scabra</i>	XL	29.7	35.0	36.7	37.3	40.4
			L	22.8	27.5	31.1	29.4	36.5
			M	16.0	18.8	24.4	21.6	23.1
			S	9.1	11.3	16.7	13.7	15.4
2	susuan	<i>H. fuscogilva</i>	XS	6.9	8.8	12.2	12.7	13.5
			XL	21.7	30.0	35.6	35.3	35.6
			L	20.5	27.5	34.4	33.3	34.6
			M	17.1	22.5	26.7	21.6	24.0
3	hanginan	<i>S. horrens</i>	S	12.6	15.0	17.8	15.7	16.3
			XS	9.1	12.5	12.4	9.8	10.6
		<i>S. hermanni</i>	L	12.6	20.0	21.1	21.6	28.8
			M	9.1	12.5	14.4	15.7	20.2
4	buliq-buliq	<i>Actinopyga</i> spp.	S	6.9	10.0	11.6	11.8	14.4
			XS	4.1	6.3	6.7	5.9	6.7
			L	14.8	20.0	24.4	21.6	25.4
			M	10.3	13.8	15.6	15.7	19.6
5	bakungan	<i>H. nobilis</i>	S	8.0	11.3	11.6	11.8	12.5
			XS	5.7	10.0	10.4	7.8	9.6
			L	14.8	17.5	26.7	19.6	23.1
			M	12.6	15.0	22.2	17.6	19.2
6	katro kantos	<i>S. chloronotus</i>	S	10.3	11.3	17.8	13.7	15.4
			XS	9.1	8.8	11.1	9.8	9.6
			na	16.0	18.8	23.3	19.6	19.2
			L	10.3	13.3	14.4	13.7	15.4
7	tinikan	<i>T. ananas</i>	S	-	-	10.0	-	-
			L	8.2	11.3	14.4	12.7	13.5
			M	5.0	7.5	11.1	8.8	8.7
8	khaki	<i>A. mauritiana</i>	S	3.7	6.3	8.0	5.5	5.4
			XS	2.3	3.0	4.0	2.4	2.3
			na	9.6	11.3	15.6	12.7	13.5
9	hudhud	<i>A. echinites</i>	na	9.6	11.3	15.6	12.7	13.5
10	hudhud payat	?	na	-	-	-	8.8	8.7
11	leopard	<i>B. argus</i>	na	5.3	7.0	8.4	8.2	8.3
12	lawayan hongkong	?	na	-	-	-	6.3	6.5
13	lawayan	<i>Bohadschia</i> spp.	L	3.7	5.5	6.9	5.9	6.0
			M	2.7	5.0	6.2	5.3	5.4
			S	1.8	3.0	4.0	3.3	3.3
14	patola red	?	na	-	5.6	4.5	5.6	
15	white beauty	?	na	2.5	4.0	5.6	4.5	5.2
16	red beauty	<i>H. edulis</i>	L	2.3	3.3	5.3	4.7	4.6
			S	-	-	4.9	3.9	4.1
17	brown beauty	?	na	2.3	3.3	5.3	4.3	4.2
18	black beauty	<i>H. atra</i>	L	2.5	4.0	5.3	3.9	4.2
			M	1.6	2.1	3.1	2.4	2.7
			S	0.7	1.0	2.2	1.6	1.5
19	patola	<i>H. leucospilota</i>	na	1.8	3.3	4.9	3.9	4.0
20	legs	<i>T. anax</i>	na	3.4	4.3	4.9	3.7	4.0
21	sapatos	<i>H. fuscopunctata</i>	na	1.8	2.8	2.9	2.7	2.9
22	bulaklak	<i>B. graeffei</i>	na	1.4	2.1	2.4	1.8	2.1
23	labuyuyq	?	na	0.6	1.0	1.7	0.4	1.3
24	patola white	?	na	-	-	0.4	0.4	0.2

出所: Akamine (2001, 2002), 仲買商 A が発行する価格表。

註1 価格は表2に以下の換算レートで算出した。1米ドルにたいするペソは、1998年が44ペソ、1999年が40ペソ、2000年が45ペソ、2001年が51ペソ、2002年が52ペソである。

註2 naはおおきさによる変化がないことを示す。

2の *H. fuscogilva* は、過去2年間に、ほぼ変化がない。それ以外のナマコは、2001年の価格が、のきなみ落ちていることがわかる。

表2中の<->は、調査時において、そのナマコが流通していなかったことを示す。表2から、仲買商Aでは、*patola red* (赤ヘチマなまこ) と *patola white* (白ヘチマなまこ) の2種が、1999年9月以降に、あらたに商品として価値をもちはじめたことがわかる。そして、2000年9月からの1年間にあらたに商品価値をえたナマコは、表2の番号10と番号12のナマコである。番号10は「瘡せたフドゥフドゥ」という意味である。この種と番号9の *hudhud* (*A. echinites*) との関係はあきらかではない。フドゥフドゥという単語の意味も不明である。

番号12は、「香港のラワヤン」という意味である。ナマコは外敵に襲われたり、強いショックをうけたりすると、肛門から消化管や呼吸樹などをふくむ内蔵諸器官を射出することがある(荒川1990: 30)。ラワヤンはタガログ語をふくむフィリピン諸語のおおくて「唾液」を意味する。唾液の語義が、この白いネバネバした内臓諸器官に転用されたと理解できる。ラワヤンは、ジャノメナマコ (*Bohadschia*) 属のうち *B. marmorata/vitiensis* をさすが、そのなかでも大きなものを香港 (Hong Kong) とよんでいるようである。プエルトプリンセサ市内の大手仲買商3名のうち、Cだけは1999年9月に Hong Kong をそれ以外のラワヤンと区別していた(表5参照)。他方、仲買商AとBは2000年後半以降に区別するようになった。とくにAは、2001年になって独立した分類とした。流通段階において Hong Kong 種が確立すると、これまでたんにラワヤンとよんできたものを「フィリピンのラワヤン」(*lawayan Pilipin*) とよぶ者があられ、その名称も定着しつつある。

同様に、現在、下位分類が検討中のナマコに *brown beauty* (褐色美人なまこ) がある。2002年9月の段階では、2名の仲買商が、同種のナマコに *sa laut* (深海なまこ) と *katian* (沿岸なまこ)、あるいは *tabaq* (太っちなまこ) と *payat* (瘡せぎすなまこ) といった分類を検討中であった。深海で獲れる「褐色美人なまこ」が、浅い海で獲れたものよりも太くて大きいためである。

6 プエルトプリンセサの干ナマコ仲買商

以下の議論においては、さまざまなレベルにおけるナマコ売上の混同を避けるため、島や村でナマコを漁民から買付ける、いわば1次的な仲買行動に従事する者を「仲買人」、プエルトプリンセサやサンボアンガなどの集散地で島じまの仲買人から干ナマコを買付ける、2次的な仲買(会社)を「仲買商」、全国各地の仲買商から干ナマコを買付け、輸出業を営むマニラを拠点とする商社を「輸出問屋」とよぶことにする。ただし、集散地における仲買商は、マニラの輸出問屋が経営する支店であることも少

なくない。

現在、フィリピンには、大手の干ナマコ輸出問屋が4社存在している（以下、便宜上、甲、乙、丙、丁とする）。いずれもフィリピン国籍をもつエスニック・チャイニーズが所有している。これらのうち3社が、プエルトプリンセサに支店を設け、積極的に買付けをおこなっている。わたしが初めてプエルトプリンセサを訪れた1997年当時は、ほかにも個人が経営する2社が活発に買付けをおこなっていたが、激化する買付け競争の結果、それらの事業は縮小傾向にある。残念ながら、これまでの調査では、マニラ在住の問屋経営者から直接に話を伺う機会をえていないため、フィリピン諸島全域におけるナマコ買付けネットワークの俯瞰図は描けていない。以下、聞きとり調査でえた口述資料をもとに、プエルトプリンセサにおけるナマコ仲買業の小史をふりかえってみたい。

プエルトプリンセサに現在5社あるナマコ仲買商を便宜上、本節では、現在の操業規模の大きな順にA、B、C、D、Eとよぶこととする。Aはマスバテ生まれの華人系マスバテ人（1964年生まれ）で、Bはサンボアング生まれの華人系チャバカノ人（1961年生まれ）、Cはタイタイ生まれの華人系セブ人（1966年生まれ）、Dはボホール出身のセブ人（1932年生まれ）、Eはバタンガス出身のセブ人（50代後半）である。設立順は、早い方からE、D、A、B、Cとなり、Dだけが女性である。

1970年代初期には、プエルトプリンセサにマエ（Mae）とよばれる華人経営の干ナマコ仲買商が存在していた。つづいてEが1975年に操業を開始した。3番目に操業を開始したのはDで、1983年のことである。正確な年は不明であるが、1991年頃にマエが2社に分裂し、AとBが両社を引き継いだ。そしてCが1995年より操業を開始して現在の5仲買体制となった。

Aはマスバテ生まれのイロイロ育ちである。イロイロの中文（中国語）学校で学んだため、イロイロ語とタガログ語にくわえ、北京語と広東語、福建語も堪能である。敬虔なキリスト教徒であり、教会活動にも積極的である。Aは、教会行事に参加するため、日曜日には店を閉め、買付けをおこなわない。これは、他の仲買商が曜日を問わず、毎日買付けをおこなうことと対照的である。Aの父が中国からの移民であり、母はマスバテ人である。Aは名乗ることは少ないが、楊姓をもっている。Aは女性2名、男性3名の5人キョーダイの上から2番目であり、長男である。父はすでに他界しており、母はマスバテで健在である。Aの妻はセブ人で、中国語はできない。3名の子どもは、プエルトプリンセサの中文学校で学ばせている。

Aは、イロイロの中文学校時代、寮生活を経験した。長期休暇のみ、マスバテに帰省することができた。A自身が、「不良だった」と振返るように、1979年、Aは高校2年の時に、教師との口論が原因で退学処分となる。その後、マスバテに帰り、ぶらぶらした後、1982年にマニラで鉄鋼会社のメッセンジャー・ボーイとしての職をえる。

1983年にセブ人の妻と結婚する。結婚を契機に、生鮮市場などでもちいるプラスチック袋の卸売りを始めた。小売用のものとはいえ、まとまった量が売れていたの、よい儲けになったという。

1980年代後半にAの姉が、セブで海産物の買付けをしていたシンガポール人と結婚する。その義兄は、マニラで海産物の輸出を手がける甲社の社長と兄弟であった。その縁がきっかけとなり、1992年1月に甲問屋のマニラ本店で働くようになる。ここで、ナマコを始めとする特殊海産物に関する基礎知識を学んだ。同年、8月にプエルトプリンセサ支店に支店長として派遣される。

Aがプエルトプリンセサにやってきた時、BとDが、ナマコ買付けにおけるライバルであった。商品知識が不足であったため、Aは、きれいな干ナマコを売りにくる仲買人や漁民から、ナマコの加工法を学習した。2000年よりAは生鮮イカも買付け、冷凍してマニラ本社に出荷している。2001年より、毎月500キログラムの生鮮フグを買付け、冷凍してマニラ本社に出荷するようになった。2000年からは、3月から6月にかけてのカシューナッツの収穫期には、カシューナッツも買付けるように、経営の多角化を模索している。Aによると、競争が激しく、ナマコやフカヒレなど特殊海産物からは、以前ほどの利益が見込めないため、代替ビジネスをつねに探さなくてはならないそうである。

他方、よりおおくの特殊海産物を買付けるため、さまざまな工夫を試みている。2000年のクリスマスシーズンには、買付け量におうじて、現金があたる籤を試みたが、期待したほどの効果はなかった。そこで、Aはパラワン島北端のタイタイと同島南端のリオトゥバに、買付け人を派遣し、出張買付けを開始した。わざわざ交通費を払ってプエルトプリンセサまでやってくる仲買人たちの負担を軽減するためである。またタイタイは、以下でのべるCの出身地であり、Cの父が特殊海産物の買付けをおこなっている場所であるため、ここに出張買付け所を設けることは、Cを意識した戦略でもある。他方、リオトゥバは、周辺にサンゴ礁がおおいうえ、バラバク島やマンシ島といったナマコ漁を積極的におこなう漁民らが、頻繁に寄港する港であり（赤嶺2000）、大量の買付けが見込まれる。

現在、Aは、妻以外に1人女性事務員を雇っている。また、倉庫の管理は、10代の男性が10数名でおこなっている。

Bはフィリピン名をもつものの、フィリピン南部タウィタウィ州のシタンカイ生まれで、陳姓をもつ華人である。1958年に両親がスルー諸島最南端のシタンカイへ移動し、そこで生まれた。その後、両親は1964年にミンダナオ島西端のサンボアングで精米業を開始し、1974年にはマレーシアとのバーター貿易を手がけることとなった。父は、1978年よりナマコの仲買をはじめ、Bもその仕事を手伝った。サンボアングに長い時間、Bはチャバカノ語とタガログ語に通じている。北京語と福建語ができるが、

漢字は書けない。妻はサンボアンガ出身のチャバカノ人である。Bが、輸出問屋乙の支店長としてプエルトプリンセサにやってきた理由はあきらかではない。

Cの父方祖父が華人移民1世で、パラワン島北端のエルニドで漁業を営んでいた。父方の祖母はパラワン人であった。父はエルニドで生まれ、後にタイタイへ移動した。ナマコやアガルアガル（海藻）の買付けをおこなったりしていた。母はアンティケ出身のセブ人である。Cは、林という中国姓をもつものの、中国語はほとんどできない。Cは1988年に台湾へ出稼ぎに行き、一儲けしようとしたが、職業斡旋人を装った詐欺にあって、100,000ペソ（当時のレートでは700,000円に相当）を騙しとられた。この後、マニラ市内の靴製造会社に勤務し、ソルソゴン出身のビコル人女性と知り合い、1991年に結婚した。1995年に父の友人であった輸出問屋丙の経営者から、「プエルトプリンセサ支店の責任者とならないか」と勧誘され、マニラからプエルトプリンセサにやってきた。Cは、もしナマコ仲買商をやっていなかったら、大学で学んだ技術をいかして、電子工学の技術者として海外へ出稼ぎに行っていただろう、と述懐する。

Cはタイタイ出身ということもあり、得意客のおおくはパラワン島北部の仲買人である。Aに刺激され、2002年には、カシューナッツの買付けをはじめ、90トンマニラへ移出した。Cには、月給のほか、隔月に移出量におうじたマージンが支払われる。Cによると、干ナマコのビジネスは、競争も激しいが、「まずまず」とのことである。

Dは、1972年より、マニラで干魚や干ナマコ、貝殻の買付けを開始した。戒厳令の直前のことである。当時、Dは公立小学校の教員をしており、乾燥海産物の売買は副業であった。近所に下宿していたプエルトプリンセサ出身の女子学生にお金を貸したところ、現金のかわりに相当額の干魚で支払ってもよいか、と打診をうけたのが、乾燥海産物の売買を始めるようになったきっかけである。女子学生からえた干魚を転売したところ、利潤が大きいことを知り、事業を拡大することを決意した。1975年に、教員から税務署員に転職したが、副業は継続した。1983年に税務署を退職し、プエルトプリンセサに店を構え、本格的に事業を展開することとなった。

プエルトプリンセサに店舗を構えるようになったのは、偶然である。マニラで仲買をやっていた時、プエルトプリンセサの仲買商Eから彼女は干ナマコをはじめとした特殊海産物の供給をうけていた。しかし、Eに買付け資金を貸与したところ、Eがその資金を転用し、じゅうぶんな海産物を納入しなくなった。その代償として、Eが所有する土地を割譲させ、そこにDみずからが、店舗を構えることにしたのであった。もしプエルトプリンセサに出店していなければ、故郷のボホール島に近く、ビサヤ海域の中心地であるセブに出店していたかもしれない、とDはいう。

1983年にプエルトプリンセサに店舗を構えると同時に、彼女は干ナマコをはじめとした特殊海産物を、みずから輸出してみようとした。経験から、Dは、海産物は、輸出することによって、さらに利潤が大きくなることを知っていたからである。そこ

で彼女は、フィリピン輸出業協会（Philippine Exporters Association）に加入し、広告を協会の人名簿に掲載してもらった。すると、香港の輸入業社数社から、注文がきた。1983年から1987年までに、5回、輸出した。しかし、それまで事業を手伝ってくれていた夫が、1987年に他界したのを契機として輸出を断念した。おもな理由は、1) 輸出にはたくさんの書類が必要であり、その経費を考慮すると割りにあわない、2) フィリピンの各銀行は、香港の銀行が発行するLC（letter of credit、信用状）があっても、相手からの送金を確認するまでは、換金してくれないため、輸出してから売上を回収するまでに、時間がかかりすぎ、その間の仕入れと資金繰りが苦しくなったからである。

輸出を止めたDは、もとおりにマニラの輸出商に売却するようになった。それまでも買付けたナマコは、条件によって、AやB、Cのマニラ本店へも売却したし、マニラのナマコ問屋の古参である丁社にも販売していた。最近は値段に関わらず丁へ売却している。買付け資金が足りないときは、丁の買付け価格を高めを設定してもらうことで、AやB、Cとの競争に挑んでいる。また、もともとDは、貝類も手広くあつかっていたが、そのおおくがワシントン条約に指定されてしまったため、取引ができなくなってしまい、現在のビジネスは、かなり縮小気味である、と自嘲する。

Eは操業開始時期も早く、マエ社とビジネスを競っていた。1980年代には、毎週5トン前後の干ナマコをマニラのDや丁へ移出するほど、おおくの仕入れが可能であった。しかし、プエルトプリンセサ市場の将来性に目をつけたDが、直接プエルトプリンセサで干ナマコの買付けを開始するようになると、競争が厳しくなった。そして、丙の代理人としてCが進出してきた1990年代半ば頃より、干ナマコの買付け価格が上昇し、資本が小さいEは、ビジネスを継続することができなくなった。現在もナマコを仕入れる意志はあるが、他社にくらべて安い購入額しか提示できないため、供給者はほとんどない。

干ナマコの売買は現金決済が基本である。A、B、Cはマニラに本社をもつ大手輸出商の支店のため、買付け資金が不足することはない。しかし、Eにはそのような大金を動かす資本がないため、昨今のようにナマコの価格が上昇してくると、おのずと客足が遠のいてしまうのである。Eは、最近、質屋業に力をいれるようになった。

以上、プエルトプリンセサにおける干ナマコの仲買人の経歴を簡単にみた。プエルトプリンセサは、サンボアングとならんでフィリピンにおける干ナマコの有力な集散地であるが、その端緒は1970年代前半にもとめられる。しかも、プエルトプリンセサでの買付け競争が激化したのは、過去、7、8年のことである。それも、マニラの大輸出問屋がやってきて、買付け競争を展開しはじめたからである。その結果、従来からナマコの買付けをおこなってきたフィリピン人仲買商は、後退してしまったのが現状である。

マニラの輸出問屋に雇われて、プエルトプリンセサでナマコの買付けをおこなっている A, B, C の 3 名は、いずれも華人系の、いわゆるチャイニーズ・メスティーソである。干ナマコが中国料理の食材であることから、ナマコの流通を華人が牛耳っていることが指摘され、その理由として商品知識が指摘される（鶴見 1999）。しかし、プエルトプリンセサの事例でみるかぎりでは、この点に関しては、かなり流動的だといえよう。たしかに B と C の場合は、父が干ナマコの買付けをおこなっていたため、事前にナマコに関する知識をもっていた。しかし、B についての詳しい事情は知りえていないが、C は、エンジニアを希望していたといい、干ナマコをあつかうようになったのは、まったくの偶然であるという。偶然という点からすれば、A も D, E も同様である。とくに、A については、シンガポール人の義兄が干ナマコをあつかっていたことが、干ナマコをあつかう直接のきっかけであった。

フィリピンは、遅くとも 18 世紀から干ナマコを生産してきた、「伝統的」な生産地であるが、プエルトプリンセサの事例でみるかぎり、現在のフィリピンにおける干ナマコの流通システムは、過去 30 年ほどに構築されたものにすぎないことがうかがえる。しかも、過去 10 年ほどの期間に、大手 4 社による寡占状況が形成され、その端緒をシンガポールからの移民が担ったことは注目してよいだろう。そして、輸出問屋の経営者は別としても、実際の流通の現場で働くのは、A や B, C といったチャイニーズ・メスティーソである。中国系住民とはいえ、なかには、C のように中国語もしゃべれないし、見かけもふるまいも、フィリピン人のようなメスティーソもいる。「干ナマコ産業は華人の独壇場」といったステレオタイプなイメージは、現実とはかけはなれたものである。また、いわゆる「華人」の意味するところも、中国大陸からの移民やその子孫に限定せず、ASEAN 間はもちろん、現在みられる全地球規模の人口移動までも視野にいれるべきである。

7 ナマコ仲買商の経済活動

干ナマコの買付けに関しては、現在、プエルトプリンセサでは、A, B, C の 3 名が互角に競いあっているようにみうけられる。たとえば、パラワン州最南端マンシ島のサマ人仲買の Y は、1999 年 11 月から翌年 9 月までの 10 ヶ月間に合計 14 回にわたって干ナマコを出荷した。その取引先を表 4 に示した。表 4 より、14 回の商いのうち、A に 3 回、B に 2 回、C に 9 回売却したことがわかる。Y によると、売却先を決める要因は、なによりも価格がよいことが第 1 の条件である、とのことであった。

しかし、わたしが観察したところでは、価格は 3 社とも大差ない。C の気さくで明るい性格も、C が人気の秘訣のようである。そして、C が 2 部屋しかない質素な倉庫兼住居に住み、C と妻の 2 人ですべての事務をまかない、ガードマンも雇わずに倉庫

表4 Yが干ナマコを売却した仲買商と日付、取引回数(1999年11月—2000年9月)

仲買商	干ナマコを売却した日付	合計
A	5月16日, 6月13日, 6月26日	2
B	7月24日, 8月8日	2
C	11月26日, 12月12日, 1月11日, 2月28日, 3月13日, 4月4日, 4月17日, 5月5日, 9月5日	9

出所：各仲買商がYに発行した仕切書

の管理もC本人がおこなうといった地味な性格が、好感をえている要因でもある。しかも、大手のA, B, Cの3名のうち、パラワン島出身はCのみである。Cの顧客にパラワン島北部の者がおおいのは、Cが同島北部のタイタイ出身であるためである。これらが、後発ながらも、Cが、AやBとも互角に勝負できる要因であろう。

次に、Cの経済活動の実態をみてみよう。一般に香港やシンガポールの輸出入業者のおおきは、干ナマコのほかに、フカヒレ、干アワビ、魚肚(魚の浮袋)、干シイタケやそのほかの中華食材をあつかっていることがおおい(van Eys and Philipson 1989: 212)。Cの場合はどうであろうか。Cの経理帳簿にもとづいて、1999年9月に仕入れた海産物を表5に示した。ナマコは20種(1~20)、9,072キログラムであった。他は、フカヒレが6種543キログラム(21~26)、真珠貝が3種371キログラム(27~29)、高瀬貝が1,721キログラム、タツノオトシゴが0.75キログラム、パイブウニが458キログラムであった。合計およそ12,200キログラムの海産物は、金額にして合計5,044,251.51ペソ(およそ13,300,000円)であった。

Cに乾燥海産物を搬入する仲買人は、どうであろうか。1999年10月23日には、午前中に3組、午後12組の計15組の仲買人がナマコやフカヒレなどを売りにきた。内訳は以下の表6で示したとおりである。ナマコとフカヒレを持ってきたのは夫婦1組で、ナマコの8件中、女性が5名と過半数であることがわかる。

次に仕入れた後のCの行動を記そう。干ナマコが搬入されると、Cと補助役が、まず種類と大きさに仕分けする。補助役は、妻であることもあるし、女中であることもある。Cがひとりでおこなうことも少なくない。AやBのように、青少年を雇うことはない。仕分け作業中、Cは干ナマコの持主と談笑している。高級ナマコは、Cがひとつずつ手で触りながらサイズと等級を決める。等級とは、塩蔵ナマコをsalted、形の悪いものはsecondなどに分類する範疇をさす。客によっては、仕分けをしないで「まとめて100,000ペソでどうだ」などと一括取引を申し出る者もいるが、Cはけっして応じない。雑談をしながら、気長に仕分けつづける。量がおおい場合には、仕分け作業に1時間以上かかることも珍しくない。

仕分けが終わると、それぞれをプラスチック袋に入れて、袋ごと計量する。Cはグラム単位までわかるデジタル計量器を使用している。数字は、一目で干ナマコの売り

表5 1999年9月3日から同月30日における仲買商Cの買付け

番号	品目	大きさ	重量 (kg)	項目	番号	品目	大きさ	重量 (kg)	項目
1	bakungan	2nd	7.10	ナマコ	18	susuan	2nd	15.75	ナマコ
		L	22.85				L	132.65	
		S	0.85				M	43.95	
2	black beauty	L	22.90				M-2nd	2.55	
		M	100.40				S	30.45	
		S	69.80				S-2nd	0.75	
3	brown beauty		143.15				assorted	278.05	
4	bulaklak		300.30				salted	0.45	
5	buliq-buliq	2nd	32.25		19	tinikan		123.90	
		L	1,266.20				salted	1.10	
		M	105.20		20	white beauty		25.35	
		S	56.05		21	banjo	L	2.75	フカヒレ
		salted	0.55				M	2.15	
		XS	13.00		22	black fin	XL	89.80	
6	hanginan	2nd	51.50				LM	22.25	
		XL	16.80				L	89.50	
		L	1,092.65				M	48.90	
		M	211.65				S	45.70	
		S	116.25				XS	100.10	
		XS	12.15				10"	19.50	
7	hudhud		11.85		23	brown fin		42.15	
8	katro-kantos		224.70		24	lawihan	black	1.70	
9	khaki	L	20.60				white	0.55	
		M	4.30		25	sharkfin (rough)	khaki	0.80	
		S	5.20				M	3.00	
		XS	0.30				S	0.60	
10	labuyoq		31.20		26	sudsud	L	44.70	
11	lawayan	L	459.45				LM	0.70	
		L-salted	1.75				S	8.15	
		M	111.60				XS	4.75	
		S	93.89				12"	3.75	
		salted	15.70				11"	2.35	
		assorted	0.20				10"	2.10	
		Hong Kong	240.95				9"	1.70	
12	legs		1,519.20				8"	5.35	
13	leopard	L	416.20		27	black lip	2nd	36.70	真珠貝
		Salted	1.20				L	91.70	
		M	11.15		28	brown lip		160.55	
14	patola		73.70		29	gold lip	a	20.05	
		white	5.75				b	19.30	
		red	747.25				c	14.60	
15	putian	XL	4.35				d	20.20	
		L	13.20				S	7.85	
		L-2nd	4.50		30	samong	L	1,675.95	高瀬貝
		M	19.90				S	44.55	
		M-2nd	0.40		31	sea horse		0.75	海馬
		S	34.30		32	sea urchin		458.00	ウニ
		XS	145.75						
		XS-2nd	4.45						
16	red beauty	L	67.15						
		S	248.33						
17	sapatos		233.70						
		salted	3.75						
合計								12,165.67	
出所: 仲買商Cの買付け台帳。									

表6 1999年10月23日の午前中に仲買商Cへ海産物を売却した仲買人の数とその商品

商品	組数	性別内訳
ナマコとフカヒレ	1	夫婦1組
ナマコと貝類	1	男
ナマコのみ	8	男3名, 女5名
フカヒレのみ	5	男

出所: 仲買商Cにおける観察結果

表7 実際の計量値と帳簿への記載値

種	サイズ/クラス	実際の重量 (kg)	記載重量 (kg)	減少率
<i>S. variegatus</i>	L	0.10	0.05	-50%
<i>H. fuscogilva</i>	M	0.12	0.10	-17%
	Salted	0.17	0.15	-12%
	Second	0.18	0.15	-17%
<i>H. scabra</i>	L	8.42	7.60	-10%
	M	4.71	4.40	-7%
<i>S. variegatus</i>	L	7.81	7.30	-7%
<i>T. anax</i>		10.19	9.50	-7%
<i>A. mauritiana</i>		0.37	0.35	-5%

出所: 仲買商Cにおける観察記録

手にもわかる。そして、ナマコの湿り具合などを手で確認しながら、端数を切り捨てる。この時、計測値を減らす理由を売り手に説明し、同意を求める。その際に、次の改善点も指導する。売り手が計測値の軽減に同意すると、その値を妻がノートに記録し、奥の部屋で伝票に再記入し、精算する。たとえば、2000年9月5日の場合、以下のような計量がおこなわれた(表7)。

差し引き率は、5～50パーセントと一定していない。同一種によっても、*S. variegatus*のように50パーセントのものもあれば、7パーセントのものもあって、アドホックな様子が見られる。

買付け価格は、マニラの経営者が決める。2000年3月の時点では、すでに1月14日と3月6日の2度も変更されていた。とはいえ、価格変更は定期的なものではない。つねにマニラ本社がかかえる在庫と海外からの注文の関係による。実際にわたしが調査していた2000年9月7日に、Cはマニラ本社の責任者と*T. ananas*の価格の値上げについて電話で打診していたが、「マニラには1か月分の在庫がある」との理由で、価格は据え置きとなった¹³⁾。

仲買商が仕入れた干ナマコは、どのような過程をへてマニラの間屋へ移出されるのであろうか。干ナマコの流通ネットワークにおける仲買商の役割はどのようなものなのだろうか。たとえば、香港やシンガポールの干ナマコ輸入業者は、たんに商品を流

通させるだけではない。買付けた干ナマコを洗浄したり、乾燥しなおしたりしたうえで、きれいにパッキングして付加価値を賦与することも、輸出入業者の機能のひとつである (van Eys and Philipson 1989: 212; Preston 1993: 400)。

Cによれば、仕入れた量にもよるが、1ヶ月に1、2度はマニラの本社へ在庫を出荷するという。その間、仕入れたナマコの状態によって、さまざまな加工をくわえる。Cは、ナマコを仕入れると、①すぐに倉庫へいれてもよいもの、②半日程度の日乾が必要なもの、③1日以上の日乾が必要なもの、④燻乾が必要であるもの、⑤それ以外のケアが必要なものの5種に分類する。それ以外のケアとは、わたしが観察したかぎりでは、以下の7行為をさす¹⁴⁾。

1. 塩蔵したナマコを煮なおし、塩分を抜いてから干す。大釜に湯を沸かして煮た後に水洗いを5、6回は繰り返す。
2. 異臭がするものは、水洗いしてから、燻乾しなおす。
3. 部分的に腐敗しているナマコは、水洗いし、腐った部分を取り除き、乾燥しなおす。
4. 乾燥時に焦げたものは、その部分を洗い流して、燻乾しなおす。
5. 肉厚なナマコの場合、内側と外側とが均一に茹であがらず、しわが生じることがある。そのようなしわを矯正するために、煮なおして、乾燥させる。
6. *H. scabra* の外皮にある白い石灰質をナイフで削り取る。
7. 体内に混じっている砂を取りだす。

Cによると、「燻乾には、煙が必要なため、堅木がのぞましい。しかし、堅木の薪は高価なので、炭をもちいることがおおい。炭をもちいる場合には、炭は熱をもちすぎるので、熱くなりすぎないように注意が必要だ」という。煙をだすために、Cは、炭の上に木屑をかけたり、時おり水をかけたりしていた。

燻した後は、天日乾燥をおこなう。Cは、中庭に5メートル四方のセメントを塗った干場も設けており、燻したナマコはそこに干す。この干場がいっぱいになったら、庭にブリキ板をしき、その上にもナマコを干す。干す場合にも、種類ごと、大きさごとにまとめておく。そして、乾いたものからPBB（ポリ臭化ビフェニル）製の袋に種、大きさにわけて収納しておき、在庫がまとまった段階で、マニラに出荷するのである。

8 刺と光・黒と白

第4節でサンフランシスコでは、香港やシンガポールとは異なったナマコが売られていたことを報告した。このことは何を意味するのだろうか。本節では、ナマコのすべてが、ナマコ食文化圏において、おしなべて一様な評価をうけるのではなく、市場

によって異なる嗜好性が存在するのではないか、との仮説を展開したい。つまり、市場や地域によって、好まれるナマコとその加工法が異なるのではないか、ということである。

これまでに、南太平洋地域において、香港と取引のある仲買人とシンガポールと取引のある仲買人とは、買付ける種も異なるし、同一種にたいして異なる価格がつくこともあることが、指摘されている (Preston 1993: 398)。また、シンガポールでは、天日で乾燥させた干ナマコが好まれるのにたいして (van Eys and Philipson 1989: 222)、中国市場では燻蒸した干ナマコが好まれる傾向にある (大島 1962: 111) といった差異も指摘されてきた。

前節で報告したようにフィリピンでは、燻乾した後に、ナマコを天日干しするのが一般的である。その結果、干ナマコは黒く仕上がる。流木やココヤシの外果皮などをくべて燻乾するのを日常的にみてきたわたしは、干ナマコは黒く仕上るものと考えていた。ところが、1997年にインドネシアのティモール島のクバンで華人仲買人に聞いた話では、燻乾作業は手短かに終え、白く仕上げたものをスラバヤ経由でシンガポールへ輸出するというのであった。実際に、わたしが1999年10月にシンガポールの中華街で小売り状況を調査した際には、薬品をもちいて表皮を剥ぎとり、白く半透明な状態に加工した猪婆参もおおくみかけた。シンガポールの小売店で聞いた話では、猪婆参は白いものがよいとのことであった。小売店にならんだ灰白色の猪婆参は、あきらかにシンガポール国内で消費されることを念頭に加工されたものであり、先の指摘を裏付ける事例といえよう。

このことは、天日乾燥した干ナマコが比較的白い製品となるのにたいして、燻蒸したものは黒く仕上がるといった違いが生じるように、ナマコ食文化における「色」の問題に帰することができる。第3節でカナダ産の *C. frondosa* が市場で高い評価をうける理由を黒色であるとするハメルらの指摘 (Hamel and Mercier 1999: 21) を引用した。ナマコの漢語名称に「黒」や黒を意味する「烏」、あるいは正反対の「白」が多用されるように、黒と白の対立がナマコ食文化にとって有意味な何かを表象しているものと思われる (表8参照)。『ナマコの眼』の著者、鶴見良行は、ナマコ食文化は、不老不死を追求する道教の影響を多分にうけていると推定しているように (鶴見 1999)、ナマコの名称における黒と白の対立は、道教思想における「陰」と「陽」の対立と無関係ではないものと推測される。

次に、ナマコの「刺」について考察してみよう。清代に編まれた『本草綱目拾遺』の「海參」の項にも、「有刺者名刺参無刺者名光参」(趙學敏 1971: 494) と記されているように、中国では刺のあるナマコを刺参、刺のないものを光参^{クワンセン}と総称する。ここでの「刺」とは、背面と両側部に縦列する、いわゆる疣足が保存されて硬く尖った突起となったものをさす (大島 1962: 122)。つまり、刺参とは、種ではなく、ナマコの形状に由来す

表8 フィリピンで流通するナマコの一般名と学名, 英語名, 漢語名

一般名	学名	英語名	漢語名
1 bakungan	<i>H. nobilis</i>	black teatfish	顔参, 烏石参, 烏岩参, 黒参
2 putian	<i>H. scabra</i>	sandfish	秃参, 頰参, 脱皮参, 白脱参
3 black beauty	<i>H. atra</i>	lollyfish	黒虫参
4 khaki	<i>A. mauritiana</i>	surf redfish	沙参
5 hudhud	<i>A. echinites</i>	deep-water redfish	大烏参, 大烏元参, 烏料参
6 susuan	<i>H. fuscogilva</i>	white teatfish	猪婆参, 白石参, 岩参
7 hanginan	<i>S. horrens</i> ²	?	黄肉参
8 hanginan	<i>S. hermanni</i> ²	curryfish	玉参
9 katro kantos	<i>S. chloronotus</i>	greenfish	方刺参, 小方参, 四方参
10 labuyuq	?	?	光頭参
11 talipan, tinikan	<i>T. ananas</i>	prickly redfish	梅花参, 刺参
12 patola	<i>H. leucospilota</i>	?	虫龍参
13 legs	<i>T. anax</i>	amberfish	美人腿参
14 brown beauty	?	?	赤虫参
15 tres kantos	<i>B. graeffei</i>	orange fish	三方参
16 red beauty	<i>H. edulis</i>	pinkfish	?
17 lawayan	<i>Bohadschia</i> spp. ³	?	赤参
18 leopard	<i>B. argus</i>	leopard fish	花斑参, 紋参
19 buliq-buliy	<i>Actinopyga</i> spp. ⁴	?	烏丸参, 小烏参, 小烏元参, 烏圓参
20 sapatos	<i>H. fuscopunctata</i>	elephant's trunk fish	象牙参, 象鼻参, 虎皮参
21 white beauty	?	?	?
22 lawayan hong kong ¹	<i>Bohadschia</i> sp.	?	大赤参
23 hodhod payat ¹	?	?	?
24 patola red	?	?	?
25 patola white	?	?	?

出所: 筆者作成。学名と英語名は Cannon, Silver, and Estep (1994), SPC (1994), McElroy (1990), Preston (1990), Holland (1994) を参照した。

註1: 2000年10月以降にあらたに流通しはじめた。

註2: 以前は *S. variegatus* とよばれていたもの (Samyn 2000; Lambeth 2000)。流通過程においては, 名称も価格もおなじである。

註3: *B. marmorata* (chalkfish) あるいは *B. vitiensis* (brown sandfish) であるとおもわれる。Cannon, Silver, and Estep (1994) は両種を異名としている。

註4: *A. miliaris* (blackfish) と *A. lecanora* (stonefish) の2種をさす。

る分類名称なのである。しかも, 刺参の市場価値が光参よりも高いのが一般的な傾向である (農商務省 1935: 44; 太田 1915: 287; 陳 1991: 9)。

刺参の代表は, 渤海湾から朝鮮半島沿岸, 沿海州沿岸, 日本列島沿岸に産する *S. japonicus* である。上海でもっとも豊富な品揃えで定評のある第一食品店で販売されていた *S. japonicus* は, 日本産のものではなく, 渤海周辺で生産されたものであった。第一食品店では, 大きさや刺の形状によって, 5種類の等級に選別されており, 1999年8月現在, キログラムあたり 18,000円~29,400円と価格に幅が存在した。この価格は, 第一食品店における光参の最上級種である猪婆参の3~5倍に相当した。第一

食品店の干ナマコ売りの店員によると、「個体が大きく、刺の形がはっきりしているものがよい」とのことであるし、香港の南北行で乾燥海産物輸入問屋を営む天徳行海陸産品有限公司の林樹田氏によると、「刺が鋭いほど、眼に効く」とのことである。現段階では理由はじゅうぶんあきらかとはいえないものの、ナマコの「刺」がナマコ食文化にとって無視できない文化的要素をもっていることは断言できる。

ところで、太平洋から東南アジアにかけてみられる熱帯産ナマコのすべてが光参なのではない。*T. ananas* と *S. chloronotus* が、ふつう刺参に分類される。*T. ananas* が刺参とよばれたり、*S. chloronotus* が「方刺参^{ファンツァーシヤン}」の漢語名をもつのはそのためである。「中国では *T. ananas* が好まれる」との指摘は (van Eys and Philipson 1989: 219)、したがって、じゅうぶん妥当性のあるものと理解できる。実際に、わたしが訪れた廈門と上海でも *T. ananas* は小売りされていた。これは *T. ananas* が、もっとも価格の安い刺参だからであろう。また、サンフランシスコの中華街でみられたナマコのほとんどが刺参だったことも興味深い。

しかし、ナマコ食文化を一般化して、「刺参」がより価値のあるナマコと仮定するには注意が必要である。経済力におうじた高級ナマコだけが消費されるということならば、シンガポールで日本産の高価な刺参が評価されても不思議ではない。ところが、概してシンガポールでは、日本産にかぎらず *S. japonicus* の需要はほとんどない (赤嶺 2000)。シンガポールで干ナマコの輸入問屋「海瑞」を営む陳氏によれば、シンガポールにおける干ナマコの嗜好は、禿参と猪婆参に偏っているという。しかも、白っぽい色の方がよいとのことである。

このような差異がみられるのは何故なのか。わたしは、かつて温帯産のナマコを「北のナマコ」、熱帯産のナマコを「南のナマコ」と形容し、一般に北京料理では温帯産の刺参が、広東料理では熱帯産の光参が好まれる傾向があることを指摘したことがある (赤嶺 1999)。このことに関連して、日清貿易史家の松浦章による興味深い指摘を検討してみたい。鎖国政策をしいた清代においては、長崎より輸出された干ナマコは浙江省の乍浦と寧波に、東南アジア各国から輸出された干ナマコは広東省の廣州に水揚げされた。この事実をふまえ、松浦は、「日本産干ナマコが浙江周辺から華北地方にかけて消費され、東南アジア産ナマコは華南地方で消費されていた」可能性を示唆している (松浦 1972: 24)。この記述は、ナマコの形態に着目すると、「華北地方では刺参がおもに消費され、華南地方では光参が好まれていた」と読みかえることが可能である。

そうだとすると、同時期に琉球から輸出され、福州に水揚げされていた干ナマコは (真栄平 1998)、中国のどの地域で消費されていたのだろうか。亜熱帯の琉球列島に生息するナマコは、フィリピンなどに生息するものと大差ない (農商務省 1935: 50-64)、光参である。松浦はふれていないが、琉球産ナマコも東南アジア産ナマコも、福建省

と広東省を中心とした華南地方で消費された蓋然性が高いと考えられないだろうか。このことと、現在のシンガポールで高級な光参の需要が高く、刺参 (*S. japonicus*) がほとんど小売りされていないことと無関係ではないはずである。

わたしがナマコの「刺」にこだわる理由は、以下の2点にある。ひとつは、アジア史における琉球王国の位置づけに関することである。熱帯産ナマコと温帯産ナマコの差異、光参と刺参の差異、あるいは黒色と白色の差異を意識することによって、琉球王国が冊封使などの清国使節を、どのようにもてなしたのか、といった外交政策の裏側が透けてみえてくるのではないだろうか。わたしの仮説によれば、琉球王国側が、北京を意識していたとすると、長崎より回漕した刺参を北京風に調理したはずだし、たんに出先機関である福州を意識しただけならば、自前の亜熱帯産ナマコ（光参）を福建風・広東風に調理すればよかった、ということになるからである。

この問題を、たんなる嗜好性ですませるべきではない。生活の基本である「衣食住」の変化を取りあげる場合、柳田國男が名著『木綿以前の事』でこだわったように、色鮮やかに染められた木綿を着たときの喜びが、麻から木綿への作物転換の大きな動機となったという仮説（柳田 1979）は、ナマコ食文化の変遷を考えるにあたり、方法論的に学ぶものがある。

たとえば、異郷の地で人をもてなす場合、「故地で食べなれたものを食べさせてあげたい」と考えるのは、人情として自然ではないだろうか。しかも、それが外交使節団の接待だとしたら、なおさらのことであろう。この点で、薩摩藩が琉球使節を接待した際の次の事例は興味深い。一般に琉球にたいして高圧的に接していたと考えられている薩摩藩が、琉球使節を招いた宴会で、わざわざ八重山諸島産の亜熱帯産イリコを使用する（江後 2002: 140）ほどに、細かな気遣いをみせているからである。このことは、薩摩藩が、薩摩と琉球のイリコの差異を知りぬいたうえでの、気配りであったはずである。その傍証として、將軍にもわざわざ琉球産のイリコを、たびたび琉球産の珍宝とともに献上していた点（田島 1994a: 312; 江後 2002: 82）を指摘しておこう。

2点目は、より広域にアジア史を構築する視座に関することである。日本経済史におけるイリコは、俵物として日本列島から乍浦へ輸出された商品である。他方、東南アジア史におけるイリコは、東南アジア多島海から広東（あるいは厦門）へ輸出された商品にすぎない。両者の研究からは、あたかも、それぞれのネットワークが独立して存在していたかの印象をうけ、ふたつのネットワークが、東シナ海あるいは南シナ海で交差したなどとは想像できない。しかし、実際には、東シナ海ネットワークと南シナ海ネットワークは、連携していたものと推測できる。そうでなければ、1810年代に現在の東インドネシア海域で「日本なまこ」という名称をもつナマコが流通していた事実（Crawford 1968: 443）を、説明できないからである。

東インドネシア海域で使用されている名称から判断すると、このナマコは *S.*

chloronotus だと推測できる (赤嶺 2000: 67)。なぜ、*S. chloronotus* が、東インドネシアで「日本なまこ」とよばれるようになったのか。漢語名を方刺参というように、*S. chloronotus* は、熱帯産ナマコのなかでも、数少ない刺参のひとつである。そして、大きさといい、見かけ、黒色といい、日本列島近海で獲れるマナマコによく似ているために、「日本なまこ」という名称が与えられたものであろう。

そうだとすると、誰が、そのような情報を、インドネシア東部の多島海へもたらしたのか。倒幕気運が高まりつつあったとはいえ、いまだ貿易統制下にあった江戸幕府の主要な商品であった日本刺参の情報が、東インドネシア海域に伝播していた事実と、その由来について、どのように解釈したらよいのだろうか。「日本なまこ」は、おそらく、マカッサルを経由して、広東に輸出されたはずである。その後、広東でどのような評価をうけたのであろうか。広東では、日本産の刺参と競合したのであろうか。それとも、日本産刺参の代用品として流通していたのだろうか。あるいは、刺参を好む北京へ移出されたのだろうか。

干ナマコ市場は、けっして一様ではない。その嗜好は、香港にしる、シンガポールにしる、サンフランシスコにしる、独自の歴史のなかで、固有の好みを培ってきた結果なのである。このような地域の個性と歴史性は、たんに統計をもちいた経済学的分析ではとらえることができないし、たんにモノ・資本・情報の「グローバルな移動」といった視角ではあつかいきれない。

今後は、ナマコ食文化が成立したと仮定される清国以降のおよそ 400 年間ほどの歴史を視野に、世界におけるナマコ食文化の外延的拡大を具体的に位置づけることが必要となろう。そのためにも、まず、近年のシンガポールのナマコ問屋が南太平洋地域の生産者へつけた「燻乾を避け、天日干しするよう努力せよ」といった注文 (van Eys and Philipson 1989: 222) が、どのように具現化しているのか、それはどのあたりまで伝播した情報なのか、香港とシンガポールのネットワークはどこで交差しているのか、といった共時的研究も必要である。あるいは江戸時代に松前藩で編まれた『唐方渡俵物諸色大略図絵』(年代未詳) が記すように『「イラ立宜敷」(刺を傷めずに) 加工せよ』などといった品質管理の指示 (田島 1994b) が、どの地域の華人の嗜好性を反映したものなのか、それがどのような経路を経て地方の仲買商まで伝わっていったのか、といった歴史的展開を細かく実証していくことも必要となるだろう。このような空間の広がりや歴史の流れをおさえたいうえではじめて、グローバルな時代における漁民社会の位置づけもあきらかになるからである。それが、わたしが副題でかけた「海域アジア史の構築」の意図するところである。

謝 辞

本稿でもちいた主要データは、文部科学省と日本学術振興会による、以下の科学研究費補助金による調査でえたものです。1) 国際学術研究「フィリピン・ビサヤ海域における民俗技術・知識の動態的運用に関する社会人類学的研究」(課題番号 09041004, 代表牛島巖), 2) 基盤研究 A (2) 「先住民による海洋資源利用と管理」(課題番号 11691053, 代表岸上伸啓), 3) 基盤研究 A (1) 「ボルネオ及びその周辺部における移民・出稼ぎに関する文化人類学的研究」(課題番号 13371004, 代表 宮崎恒二), 4) 基盤研究 A (2) 「ウォラセア海域における生活世界と境界管理の動態的研究」(課題番号 13371007 代表 アビナウレス・パトリシオ), 5) 若手研究 B 「ナマコ生産・干ナマコ交易におけるエスノネットワーク形成史」(課題番号 14710221, 代表 赤嶺淳)。また、本稿の一部は、国立民族学博物館協同研究会「先住民による海洋資源利用と管理」(代表岸上伸啓)と第 161 回東南アジア史学会中部地区例会(東南アジア研究会, 世話人大橋厚子)で、発表した草稿をもとにしています。発表の機会をあたえてくださった両先生に感謝するとともに、批判と質問をくださった両研究会の参加者に感謝いたします。

注

- 1) 猪婆参は、^{トクシエン}*(Holothuria scabra)* とならび、今日でも熱帯産ナマコのうちでもっとも高価なナマコである。漁民や干ナマコの仲買人によると、禿参が泥性の海底におおいのたいして、猪婆参はサンゴ礁性の海域におおく生息しているという。猪婆参は、ベトナムにかぎらず、太平洋とインド洋のほぼすべての熱帯海域で漁獲されている。フィリピンでは、猪婆参を獲るために深く潜りすぎて、潜水病の被害が少ない(赤嶺 1999)。生産が需要を超過し、インフレ傾向にあるのだろうか。香港における猪婆参の価格は下落傾向にあるようである(任勉芝 1997: 221)。
- 2) 特殊海産物は、鶴見良行の造語である。詳しくは、鶴見 (1987; 2000) を参照のこと。
- 3) 『料理物語』に著わされたイリコ料理は次のごとくである(平野 1988: 15, 116, 127, 128, 141, 180)。1) 汁物は、野菜や動物の干物などの味噌汁もしくは清まし汁の「あつめ汁」をさす。2) 削り物は、花カツオのように削って食べるもので、別名「そぎもの」ともよんだ。3) 水と和えは、なますの一種である。カツオ節に梅干を混ぜて酒にいれ、火にかけて調味料(煎り酒)に酢を加えて整えた。4) 青和えとは、米のとぎ汁に浸して柔らかくしたイリコの和え物である。たまり味噌と出汁を煮込み、ゆでた青豆をすり潰し、裏を漉して、塩、砂糖、みりんを味付けしたものにイリコを和えた。5) 煮物として、せんに刻んだイリコをだしで煮る「ぞろりこ」や中味噌か清ましで仕立てる雑煮があった。なお、同書には生鮮ナマコをもちいるものとして、ア) こだたみ、イ) 脹煎り、ウ) このわた、エ) ふりこの 4 種が記載されている(平野 1988: 111, 141, 158, 193)。また、筆者が 2002 年 5 月に中国のマナマコの養殖で有名な山東省を訪れたところ、イリコとは別に、生鮮ナマコをそのまま醤油とわさびをつけて食べたり、炒めて食べたりしているのを見かけた。生鮮ナマコを食する文化は、1990 年代中ごろより普及するようになった、と説明をうけた。
- 4) 台湾や香港へ干ナマコの輸出をおこなっている常陽株式会社(本社東京)の常本進氏によると、1 個あたりの重量が 30 グラムを超える大きなものは、中国料理用として輸出されず、会席料理用の食材として日本国内で流通している、という。また、正月のおせち料理の食材としても、イリコは需要がある。
- 5) 朝鮮料理におけるイリコ利用の事例は、儒学者李時明氏の張夫人の著作とされる 16 世紀の

- 『飲食知味方』に、その記載がある（鄭 1982: 26-27, 55）。また、朝鮮宮廷料理に詳しい金尚賢氏によると、朝鮮王朝の宮廷料理には、干ナマコと干アワビが重要な地位を占めていたという（金 1995; 1996）。
- 6) ナマコについて『五雜俎』は、「海參は遼東の海浜でとれる。一名を海男子という。その形状が男子の一物のようで、淡菜と対する。その性は体をあたため、血を補い、人蔘に匹敵するに足るものであるから、海參と名づけたのである」と説明している（謝 1998: 90）。中国でナマコが普及したのが17世紀以降であろうことは、明末の1617年頃に福建省の張燮が編纂した東南アジア海域・インド洋海域についての地誌、『東西洋考』にナマコの記載がない（菅谷 2001: 184）ことから推測されよう。ちなみに、清の商船によってもたらされた海外情報をもとに編纂した『華夷変態』を分析した山脇悌二郎は、唐船がイリコを輸出した初見を1683（天和3）年としている（山脇 1995: 223）。なお、中国文学者の中山時子によると、「海參」の名称が文献にあらわれるのは、元代の『飲食須知』であるらしい（中山 1988: 353）。
 - 7) 袁枚は、それ以外の海産性食材として、イガイ（淡菜）、寧波周辺の小魚である海蠣、イカの白子（烏魚蛋）、タイラギの貝柱（江瑤柱）、カキ（蠣黄）の5種をあげている（袁枚 1980: 71-73）。
 - 8) 太平洋共同体は、南太平洋委員会（South Pacific Commission）が1998年2月に改組した組織である。南太平洋委員会は1947年に南太平洋に植民地をもつイギリス、アメリカ、フランス、オランダ、オーストラリア、ニュージーランドの6カ国が、「植民地の経済開発と福祉向上」を目的として創設し、本部をニューカレドニア島のヌーメア（Noumea）とした。『ナマコ事情研究報告』はフランス政府から資金援助を受けて発行されている。2003年3月現在、17号が発行されている。<<http://www.spc.org.nc/coastfish>>にて全文閲覧が可能である。
 - 9) バハカリフォルニアにおけるナマコ漁の開始時期については異論もある。Pelez-Plasceciaは、1988年頃に*I. fuscus*の漁獲が始まり、1989年には*P. parvimensis*の生産も太平洋側で開始されたと報告している（Pelez-Plascecia 1996: 15）。
 - 10) 2002年3月現在、瀬戸内海で干ナマコ加工に取り組むA氏によると、1個あたり20グラム前後のLサイズのは、キログラムあたり15,000円程度で関西地方の間屋に卸しているという。
 - 11) 表1は、プエルトリンセサの大手仲買商Aが作成した買付けリストを転写したものである。もちろん、ナマコの名称も分類も、価格もA独自のものである。しかし、他社の場合、名称が異なる場合が見つけられるが、分類と買付け価格は大差がない。
 - 12) *S. variegatus*の分類は、定説がないようである。以前は*S. variegatus*と一括されていたナマコに、1990年代中ごろより*S. horrens*と*S. hermanni*が区別されるようになった（Samyn 2000: 13; Lambeth 2000）。フィリピンの間屋は、両者を区別せず *hanginan* あるいは *gamat, gadul* とよんでいる。なお、パラワン南部のサマ人は、両者とも *gamat* と総称するが、*S. horrens* を *gamat*、*S. hermanni* を *gamat kumbatang* と区別することもある。以下の議論では、便宜上の理由から、一括して *S. variegatus* をもちいることとする。
 - 13) 1998年は、中国南部で未曾有といわれる大洪水が発生した年である。図2で1998年の輸出量・高ともに下がったのは、その影響を受けたものと考えられる。同年9月には、マニラに*T.anax*の在庫が40トン以上あったため、Cにたいして「買付け価格を安くおさえるよう」に、との指示があったというように、流通事情が生産に関与したものと思われる。
 - 14) 上記の7行為以外にも、着色行為も検討する必要がある。1998年7月、輸出間屋乙のサンボアング支店で、買付けた*B. argus*を紅茶で煮ているのをわたしは目撃した。同支店の責任者から、褐色に染色してきれいに見せかけるためであり、同様の目的で着色するのは、*B.*

argus のみだ, との説明をうけた。このような着色を見たのは, この時かぎりである。残念ながら, このような行為がほかの地域でもおこなわれているのか, 知りえていない。

文 献

赤嶺淳

1999 「大衆化する宮廷料理」『エコソフィア』4: 56-59.

2000 「熱帯産ナマコ資源利用の多様化—フロンティア空間における特殊海産物利用の一事例」『国立民族学博物館研究報告』25 (1) : 59-112.

Akamine, Jun

2001 Holothurian Exploitation in the Philippines: Continuities and Discontinuities. *Tropics* 10 (4): 591-607.

2002 Trepanng Exploitation in the Philippines: Updated Information. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 17: 17-21.

秋道智彌

2000 「海と人類」尾本恵市, 濱下武志, 村井吉敬, 家島彦一編集『海のアジア1—海のパラダイム』pp. 3-30, 東京: 岩波書店。

網野善彦

2000 『「日本」とは何か』(日本の歴史 00) 東京: 講談社。

荒川好満

1990 『なまこ読本—マナマコの生物学・増殖および利用』東京: 緑書房。

Barsky, Kristine

1997 Fishery in California in 1995. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 9: 12.

Barsky, Kristine and Dave Ono

1995 Developments in California Sea Cucumber Landings. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 7: 20-21.

Bradbury, Alex

1990 Sea Cucumber Research in Washington State. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 2: 11-12.

1994 Sea Cucumber Dive Fishery in Washington State: An Update. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 6: 15-16.

1997 Fishery in Washington State. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 9: 11.

1999 Holothurian Fishery in Washington (USA). *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 12: 25.

Bradbury, Alex and C. Conand

1991 The Dive Fishery of Sea Cucumbers in Washington State. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 3: 2-3.

Cannon, L. R. G., H. Silver, and K. Step

1994 *North Australian Sea Cucumbers*. CD-Rom edition. Amsterdam: Expert-center for Taxonomic Identification, University of Amsterdam.

Carpenter, Kent E. and Volker H. Niem (ed.)

1998 *The Living Marine Resources of the Western Central Pacific* vol. 2: *Cephalopods, Crustaceans, Holothurians and Sharks* (FAO Species Identification Guide for Fishery Purposes) Rome: FAO.

Castro, Lily R. S.

- 1994 Management Options of the Commercial Dive Fisheries for Sea Cucumbers in Baja California, Mexico. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 7: 20.
- 鄭大聲編訳
1982 『朝鮮の料理書』（東洋文庫 416）東京：平凡社。
- Conand, Chantal
1990 *The Fishery Resources of Pacific Island Countries part 2: Holothurians*. (FAO Fisheries Technical Paper 272.2) Rome: FAO.
1998 Are Holothurian Fisheries for Export Sustainable? *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 10: 37.
- Crawford, John F.R.S.
1968 *History of the Indian Archipelago* III. New York: Augustus M. Kelley Publishers. Originally published in 1820 by Archibald Constable and Co., Edinburgh.
- Dai Yifeng (戴一峰)
2002 Food Culture and Overseas Trade: The Trepan Trade between China and Southeast Asia during the Qing Dynasty. In: D. Y. H. Wu, and S. C. H. Cheung (eds.) *The Globalization of Chinese Food*. (Anthropology of Asia) pp. 21- 42. Honolulu: University of Hawai'i Press.
- 江後迪子
2002 『大名の暮らしと食』東京：同成社。
- Ferdouse, Fatima
1999 Bêche-de-mer Markets and Utilisation. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 11: 3-9.
- Gutierrez-Garcia, Alexandra
1999 Potential Culture of Sea Cucumber in Mexico. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 11: 26-29.
- Hamel, Jean-Francois and Annie Mercier
1994 Spawning of the Sea Cucumber *Cucumaria frondosa* in the St. Lawrence Estuary, Eastern Canada. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 7: 12-18.
1999 Recent Developments in the Commercialization of the Northern Sea Cucumber *Cucumaria frondosa*. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 11: 21-22.
- 平野雅章訳
1988 『料理物語——日本料理の夜明け』（教育社新書原本現代訳 131）東京：教育社。
- Holland, Alexandra
1994 The Bêche-de-mer Industry in the Solomon Islands: Recent Trends and Suggestions for Management. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 6: 2-9.
- 金尚寶
1995 『朝鮮王朝宮中宴會食儀軌飲食の實際』ソウル：修学社。
1996 『朝鮮王朝宮中儀軌飲食文化』ソウル：修学社。
- Lambeth, Lyn
2000 The Subsistence Use of *Stichopus variegates* (Now *S. hermanni*) in the Pacific Islands. *SPC Bêche-de-mer Information Bulletin* 13: 18-21.
- Locani, Paul
1990 Bêche-de-mer Research and Development in Papua New Guinea. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 2: 8-10.
- 真栄平房昭
1998 「琉球王国における海産物貿易——サンゴ礁海域の資源と交易」秋道智彌編『海人の世界』pp. 219-236, 東京：同文館。

Malaval, Catherine

1994 The Sea Cucumber Should Stay Under. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 6: 14-15.

松浦章

1972 「日清貿易による俵物の中国流入について」『千里山文学論集』7: 19-38。

McElroy, Seamus

1990 Bêche-de-mer Species of Commercial Value: An Update. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 2: 2-7.

中山時子監修

1988 『中国食文化事典』東京：角川書店。

農商務省水産局

1935 『日本水産製品誌』（第2版）東京：水産社。

大島廣

1962 『ナマコとウニ』東京：内田老鶴園。

太田貞太郎

1915 『輸出海産物貿易』東京：水産書院。

Perez-Plasencia, German

1996 Bêche-de-mer Fishery in Baja California. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 8: 15-16.

Preston, Garry L.

1990 Mass Bêche-de-mer Production in Fiji. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 1: 4-5.

1993 Bêche-de-mer. In Andrew Wright and Lance Hill (eds.) *Nearshore Marine Resources of the South Pacific*, pp. 371-407. Suva: Institute of Pacific Studies.

任勉芝

1997 『天然食療』Hong Kong: South China Press.

Samyn, Yves

2000 Conservation of Aspidochirotid Holothurians in the Littoral Waters of Kenya. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 13: 12-17.

澁澤敬三

1992 「『延喜式』内水産神饌に関する考察若干」『澁澤敬三著作集』（第1巻）pp. 491-536, 東京：平凡社。

Sommerville, William

1993 Marketing of Bêche-de-mer. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 5: 2-4.

Sonnenholzner, J.

1997 A Brief Survey of the Commercial Sea Cucumber *Isostichopus fuscus* (Ludwig, 1875) of the Galapagos Islands, Ecuador. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 9: 12-15.

South Pacific Commission

1994 *Sea Cucumbers and Bêche-de-mer of the Tropical Pacific*. (Handbook 18) Noumea: South Pacific Commission.

菅谷成子

2001 「スルー海域世界—スペイン領マニラと中国貿易」尾本恵市・濱下武志・村井吉敬・家島彦一編『ウオーレシアという世界』（海のアジア4）pp. 179-208, 東京：岩波書店。

Sutherland, Ian

1996 Sea Cucumber Culture Developments on the West Coast of Canada. *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 8: 41-43.

田島佳也

1994a 「海産物をめぐる近世後期の東と西」青木美智男編『日本の近世17—東と西江戸と上方』pp. 287-340, 東京: 中央公論社。

1994b 「解題『唐方渡俵物諸色大略図絵』」佐藤常雄・徳永光俊・江藤彰彦編『日本農書全集50—農産加工1』pp. 341-360, 東京: 農文協。

田中静一編

1997 『中国食物事典』(第3版) 東京: 柴田書店。

坪井清足監修

1985 『平城京再現』東京: 新潮社。

鶴見良行

1987 『海道の社会史』(朝日選書330) 東京: 朝日新聞社。

1999 『ナマコ』(鶴見良行著作集9) 東京: みすず書房。

2000 『海の道』(鶴見良行著作集8) 東京: みすず書房。

van Eys, P. W. Philipson

1989 The Market for Bêche-de-mer from the Pacific Islands. In P. W. Philipson (ed.) *Marketing of Marine Products from the South Pacific*, pp. 207-223. Suva: Institute of Pacific Studies, University of the South Pacific.

謝肇澍

1998 『五雜俎5』岩城秀夫訳(東洋文庫629) 東京: 平凡社。

山影進

1992 「ナマコの眼」長崎暢子・山内昌之編『現代アジア論の名著』(中公新書1093) pp. 137-149, 東京: 中央公論社。

山脇悌二郎

1995 『長崎の唐人貿易』(日本歴史叢書6) 東京: 吉川弘文館。

柳田国男

1979 『木綿以前の事』(岩波文庫青138-3) 東京: 岩波書店。

袁枚

1980 『随園食單』青木正児訳(岩波文庫青262-1) 東京: 岩波書店。

1982 『随園食單』中山時子監訳(中国料理技術選集) 東京: 柴田書店。

趙學敏

1971 『本草綱目拾遺』香港: 商務印書館香港分館。

陳華樂

1991 『百類海味食譜』香港: 海濱圖書公司。

