

# 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

## トンガ王国の漁業振興と魚食慣行の衰退

メタデータ	言語: ja 出版者: 公開日: 2014-03-26 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 須藤, 健一 メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10502/5168">http://hdl.handle.net/10502/5168</a>

# トンガ王国の漁業振興と魚食慣行の衰退

須藤 健一

はじめに

海のただ中の島とはいえ、トンガ王国は1970年代からサンゴ礁海域における漁業資源の枯渇化が進み、動物性タンパク源を魚介類でなく輸入食料品に依存する傾向が強くなってきた。とりわけ、首都のあるトンガタブ島周辺の礁湖での漁獲の減少が著しい。これは、首都への人口集中と首都居住者を対象とする商業漁業の普及にともなう乱獲、網漁による回遊魚の成魚と稚魚の一斉捕獲など、従来の漁業環境が大きく変化したからである。このような状況に対して、トンガ政府は漁獲の安定をめざした漁業振興策を実施してきた。1991年からの第6次発展計画には、漁法の改善、輸出用魚種の品質管理、乱獲の防止、市場システムの整備、養殖の推進などを目標に掲げている（Central Planning Department 1991:135）。これらの計画は、いずれも先進国からの資金援助および技術移転等により漁業の近代化をはかり、漁場の拡張と漁業資源の開発を進めることである。

漁業発展計画の実施にあたって、しかしながら、トンガの人々の漁業活動に関する実態調査が行われておらず、十分なデータが収集されていない。国家レベルの漁業振興策を推進するうえで最も重視されなければならないのは、漁業の担い手であるトンガの漁師および漁業従事者の漁撈活動の実際を把握することである。また、トンガの人々は動物性タンパク源をマトンやコンビーフ等の輸入食料への依存をますます強め、魚介類の摂取を敬遠する状況が進んでいる。その実態を把握するためにも、人々の魚介類摂取に対する嗜好性や執着性といった魚食慣行についての理解も重要である。本論は、そのような問題意識に基づいて、次の2点について明らかにすることを目的としている。まずは、1980年代から90年代のトンガタブ島の伝統的漁業に焦点をあて、その漁法、漁撈組織、漁獲の販売方法、および人々の魚食慣行をとりあげて、食生活に占

める魚介類の位置について明らかにすることである。二つ目は、トンガ人が自らの食生活を輸入食料依存から、国産の魚介類中心の食慣行へ回帰するための方策を検討することである<sup>1)</sup>。

## 1 トンガの漁業環境

トンガ王国は171の島からなり、陸地総面積670平方キロメートルであるが、トンガタブ (Tongatapu) 島をはじめ人が居住する島は36島にすぎない。行政的には、トンガタブ島、ハアパイ (Ha'apai) 諸島、ヴァヴァウ (Vava'u) 島の3地区に区分され、国王が指名した「知事」がそれぞれ統治にあたっている。1986年の人口は94,535人で、63,000人がトンガタブ島に、そのうち29,000人が首都ヌクアロファ (Nuku'alofa) に住む。この首都への人口集中は、ハアパイ諸島を中心とする離島やトンガタブ島の農村部からの移住によるものである<sup>2)</sup>。ヌクアロファの人口は1976年から10年間で1万人の増加をみている。

総人口の3割弱が首都に集中する現象が進行し、出生率が年平均4パーセントと高いにもかかわらず、トンガの人口増加率は他のオセアニア島嶼国にくらべかなり低い。1976年の人口が90,085人で、1986年までの10年間の年平均人口増加率は、0.48パーセントである。そして、1996年の人口は97,784人と低い人口増加率を継続している。それに対し、ニュージーランド、オーストラリア、アメリカ合衆国などへの移住者人口は、1986年には出稼ぎを含めると26,000人、1991年47,000人、1996年66,000人である。国内人口増加率の低さは、人口の海外への流出の結果であることがわかる。この海外へのマセグゾダス現象は継続しており、2003年の本国人口は101,700人、上記3国への居住者は約92,000人である。上記の国以外の海外居住者および外国の不法滞在者を加えると海外のトンガ人は、国内人口をはるかに超えている (須藤1997、2006)。

トンガ政府は1980年代の初めから、小規模工業 (Small Industry) の振興政策を積極的に実施した。首都近郊や農村部に50人~200人程度の労働者が働く衣類縫製、皮革やおもちゃ製造、民芸品などの製造工場の設置である。この工業化政策は、1990年代前半までに工場特区に建物を建造して営業を開始した。

しかし、輸出産業としての生産量および生產品の品質の面で問題があり、工場閉鎖が相次いだ。このような産業化の動きはあるものの、トンガの経済基盤は農業生産に依存している。1985年の調査では、トンガの全世帯14,266のうち、7,053世帯が農業に従事している。80年代後半に日本の商社が導入したカボチャ栽培が主要な輸出産業に発展している。91年から毎年、約1万トンのカボチャを日本に輸出し、平均10億円を稼いできた。2004年には、1.3万トンを輸出し、923万トンガドル（約7億円）を得ており、輸出品目で最高額になっている。第二位の輸出品は魚介類で、輸出額は437万ドル（Statistic Department 2005）である。

トンガの土地制度は、すべての土地を国有地、王族有地、貴族所有地に3区分し、それらの土地を平民男性に割り当てる方式をとっている。1882年に制定された土地法で、16歳に達した全ての男子は、8.5エーカー（3.4ヘクタール）の農地（*uta*）と0.4エーカーの宅地（*kolo*）をそれぞれ借地として配分される権利が認められている。しかし、1970年代からは、国有地の可耕地不足が顕著になり、近年では4エーカーの農地配分を行っており、成人男性の20パーセントしかその配分をうけていない。また、割り当て地も、居住区域から遠隔地になる傾向にある。このような割り当て地不足と国内産業基盤の未整備といった要因が、若年層の国外流出に拍車をかけることになった。

1985年の段階で、漁獲の少なくとも一部を販売する「商業的漁業」に従事する世帯は2,333世帯、3,000人と推定されている（Statistics Department 1988: 53）。トンガの200マイル漁業専管海域は70万平方キロメートルと広い。しかし、人々の漁撈活動の範囲は、サンゴ礁海域を中心に水深600メートル以内に限られ、その面積は5万平方キロメートルにすぎない。1989年の総漁獲量は2,762トンで、そのうちの78パーセントが民間部門の漁師、残りが政府（水産局）の所有する外洋延縄漁船によるものと推定されている（Central Planning Department 1991: 137）。総漁獲の65パーセントは、水深75メートル以内のサンゴ礁海域からである。陸揚げされる魚のほとんどは、トンガ国内で消費される。ごく少数であるが、一時帰国した海外移住者の中には、サンゴ礁や礁湖で

取れた魚を買い求めてニュージーランドやハワイなどの移住先へと持参するものもある。

海外への輸出動向は、1989年に377トンが輸出され、111万トンガドル<sup>3</sup>（1.2億円）、2004年には輸出は686トン、437万ドル（2.7億円）の外貨をそれぞれ獲得している。2004年の輸出量の55パーセントはマグロ・カツオで缶詰用に米領サモアへ、20パーセントはタイなどの生魚でハワイへ輸出された。一方、魚類の缶詰などの加工品や冷凍魚の輸入は、1982年の528トン（サイクロンの被害による救済食品の一部）を最高に年々減少し、1989年には433トンでその輸入額は827万ドルである。この減少は、トンガ政府の『第5次5ヵ年開発計画』によると、1980年代から推進してきた「専業漁民による漁業開発プログラム」（Artisanal Fisheries Development Programme）の成果であると報告されている。しかし、1980年代に魚介類の輸入量が減少したとはいえ、89年の魚類の缶詰・加工品の輸入額が魚介類の輸出額の8倍に達している実態は、収支バランスに著しい不均衡をきたしているといえよう。

専業漁民による漁業開発プログラムは、1979年に始まる日本政府の援助に基づく小型ディーゼル漁船の建造とその普及によって水深600mまでのサンゴ礁域での底釣り漁の開拓を目的としている。それは、漁場の拡大、漁船とその設備や漁具の改良だけでなく、造船所、製氷、冷蔵、冷凍施設や魚市場の建設といった総合的な漁業近代化を進めることにある。この計画は、着実に実行に移され、1983年に最初の新型底釣り船が進水した。1989年までに42隻の漁船が建造されている。一方、ヨーロッパ共同体（EC）の援助で、ヌクアロファのファウア（Faua）地区に新たな漁港建設と製氷、冷蔵、冷凍施設を備えた魚市場の設置が計画され、これらは1987年6月に完成した。

そのような漁業環境の整備が完了した1980年代後半は、底釣り漁業によって、漁獲量は大幅に増加した。1987年には503トンを手揚げしているが、その80パーセントは輸出用であった（表1）。このことから、トンガの漁業は依然として「伝統的漁業」による漁獲の占める割合は高いことがうかがえる。1987年にトンガで消費された魚の70パーセントは、伝統的漁法によるものと見積られ

ている。この割合は、1970年代後半の状況と大差がない。つまり、海外の援助を得て進められた底釣り漁業が、トンガの人々の食生活に直接的に貢献しているとはいえないのである。それは、一つには底釣りによって獲られる多くの魚種がトンガの人々の漁食習慣に馴染みがないこと。二つには魚価の高価格、三つにはマーケティングの未整備の点である。

表1 トンガタブ島の漁業従事者と漁獲量（1987年）

漁法	商業的漁師（人）	漁獲量（トン）
<b>潜水漁</b>	394	200
夜間潜水漁（amauku）	53	
昼間深海潜水漁（ukuloloto）	52	
昼間浅海潜水漁（ukumamana）	289	
<b>網漁</b>	489	256
追い込み（silita）		
追い込み（tapo）	164	
刺し網（fakamohetali）		
刺し網（fakamamaha）	81	
<b>えり漁</b>	35	42
<b>底釣り漁</b>	200	503
計	911	955

## II. 漁業形態

トンガ王国の漁業は、1970年代の後半からトンガタブ島周辺のサンゴ礁海域での乱獲に起因する漁獲の減少が顕著になってきた。1987年の水産局の調査では、トンガタブ島のサンゴ礁域の1ヘクタールあたりの漁獲は50キログラムという結果が出ている。この数値は西サモア（現サモア国）の80キログラムにくらべるとかなり低い。この乱獲による枯渇化を防止するための方策を水産局でも模索してきたが、漁場の共有制、漁師の未登録と未組織化といった状況のもとでは、漁場保護など漁師側に自制的規制を求めるのは不可能である。また、養殖事業はかつて試験的に行われたが、自然災害による施設の被害等で2005年現在は貝類とモズクの養殖に限られている。

トンガ政府は、漁業資源の保護や養殖・栽培漁業の振興より、漁場の拡大、漁業資源の開発を優先し、漁船、漁具および漁業設備の大型化と近代化による漁獲の増進をはかる政策を進めてきた。それは、第5次経済発展計画の漁業部門の重点目標にも如実に示されている（Central Planning Department 1987: 181-182）。その方針は、前述したように日本政府とヨーロッパ協同体の援助によって沿岸底釣り漁業の推進の形で実行されている。

一方、トンガタブ島のサンゴ礁海域を漁場として商業的漁業に従事している漁師は、1987年の調査で1,025世帯1,640人と報告されている（Felfoldy-Ferguson 1988）。この統計資料には底釣り専門の漁師は含まれておらず、いわゆる伝統的漁業従事者数である。しかし、週3日以上、1年中漁撈活動を営む漁師は250人程度である。その他の漁業従事者は、主に農業に従事し、祭宴などの行事、現金が必要ときや農閑期に漁業を行い、漁獲を販売するものである。また、自家消費を目的とする漁撈活動を主としているが、多くの漁獲があったときに、市場で売り捌くといった人々もいる。このようにトンガタブ島の漁業従事者のうち、漁業専門漁師は20パーセントほどで、他は農業を主とする生業経済の補完として漁撈活動を行うものが多くを占めている。特に注目されるのは、ウニ、ナマコ（コノワタ）、海藻（ウミブドウなど）を採取して食用にしたり、市場で販売する女性の漁撈活動である。一方、80年代に本格化した近代的装備による底釣り漁は、船主と3～4人の乗組員によって操業されるのでその漁師の総数は200人ほどである。

トンガタブ島周辺のサンゴ礁海域を漁場として漁撈活動を行う漁師は、潜水突き漁、網漁、季節的な漁によって漁獲をえている（表1）。これらの伝統漁法で水揚げされる漁獲量は網漁が最多で256トン、潜水漁200トン、えり漁42トンと推定されている。

## 1 潜水突き漁

トンガタブ島で潜水漁に従事する漁師は394人を数えるが、現在一年中漁を行うものは187人である。この漁法によって市場で売られる漁獲量は、網漁に

ついで多く、年間200トンと推定されている。潜水突き漁は、漁師の年齢等の条件により夜間の潜水突き漁 (*amauku*)、昼間深海潜水突き漁 (*ukuloloto*)、昼間浅海潜水突き漁 (*ukumamana*) の3種に分かれる (Tupou 1981)。この漁法はいずれも潜水具をつけないため、水深10mまでの礁湖、裾礁やその外洋面 (reef slope) を漁場として展開される。潜水漁を専門にする漁師は、ほとんどがハアパイ諸島からの移住者でトンガタブ島に農地をもっていない人々である。彼らは、ハアパイにいる時にこの漁法の経験があり、また漁具購入の資金が少額ですむことからこの漁法を選んでいる。一方、トンガタブ島の農村部にも潜水漁を行う漁師もいるが、彼らはこの漁法のほかに、ナマコや貝類の採取、底釣りなども行っている。

#### 1) 夜間潜水突き漁 (*amauku*)

夜間の潜水漁法を専門とする漁師は、1艘の船外機つきボートに3~6人が乗り組んで漁撈活動を行う。1989年には、53人の漁師がこの漁業に従事している。漁仲間はボートの所有者を軸に形成される。漁師は午後4時過ぎにボートの係留地になっているヌクアロファのアメリカ突堤に漁具を持って集まる。仲間がそろそろ5時頃に漁場へ向け出かける。漁場の選定はボートの所有者が前日の漁場の様子や以前の漁獲を参考にして決める。漁場はヌクアロファの北側にひろがるアタータ (Atata) 島からタウ (Tau) 島にかけての水深10メートル以内のサンゴ礁域である。25~40馬力の船外機つきボートで2時間を越さない距離にある漁場が優先される。漁場に着くとボートの上や近くの島に上陸して食事をとり、11時頃まで休息する。食事は食パンと缶詰やコンビーフに清涼飲料水だけである。

漁は各自が防水壕中電燈の照明と、ゴムの推進具つきヤスで行う。射る漁種は漁師によって異なる。岩穴や溝に生息するエビやタコを中心にするもの、夜に動きが鈍るニザダイやブダイをねらうものなど、漁撈範囲も各自の判断による。射とめた魚は腰に紐をつけて引いているチューブの浮きに下げた紐に連ねて運ぶ。冬期を除きこの漁は、午前4時頃まで連続して行う。ただ、漁場の場



所をかえるときには、漁師はボートに上がる。水温が低い冬場は2～3回漁を休みボートの上で暖をとる。

射る魚種はニザダイ、ハタ、アカマツカサ、ブダイ、タコ、イセエビが中心になる。漁を終えて港に帰るまでに、漁師は自分が射とめた魚を体長別に1本の紐に通し、売るための準備をする。夜明け前までに、港（突堤）に帰り、突堤に魚を並べて客の来るのを待つ。魚は魚種には関係なく、体長15cm未満の小型のものが15～20匹、それより大きいものが7～10匹単位で紐に通される。小型の魚は約5キログラムで5ドル（約600円）、大型のものは一連7～8キログラム、10ドルの値がつけられる。その日の漁獲によって1～2匹程度の増減はあるが、一連の値段は変わらない。また、タコは1匹単位で値がつけられ、体長40センチメートルのものが4ドル、大きいものは10ドルといった具合に、イセエビも体長により10匹一連20ドルとか3匹一連10ドルと値がつけられる。漁師はすべての魚を売らず、漁獲の1割程度は自家消費と親族への贈り物としてとっておく。いずれの魚を買うにしろ、買い手が値切ることではなく、漁師の言い値で漁師に直接代金を払う。突堤のあちこちにボートごとの魚売り場ができ、多いときには150連もの魚が並ぶが、一時間もするとその7割は売れる。

突堤で売れ残った魚は、新設の公設魚市場ではなく、街中のバスターミナルの側にある公設の農作物市場にトラックで運ばれ、その荷台で売り捌かれる。新設の魚市場は町の中心部から離れており、客が少ないことと使用料として売り上げの1パーセントを徴集することから潜水漁師は利用しない。農作物市場は朝6時に開かれ、主食のタロイモ、ヤムイモ、野菜や果物などを買う客が多く集まる。その客がついでに魚を買うのをねらっている。その魚の立ち売りも、9時頃までにすべての魚は売り切れる。現金を手にした漁師らは、農作物市場でイモなどを購入して帰宅する。このようにトンガタブに住む潜水漁師は、漁獲からその販売を彼ら自身で行う。前日の5時から16時間にわたる漁撈と販売活動は終るのであるが、彼らが実際に潜水突き漁に従事するのは5～6時間である。夜間潜水漁は、土曜と日曜を除く毎日行われる。その2日間の休漁は、日曜日を「安息日」とする宗教的理由からである。しかし、40歳を過ぎた漁師

のなかには膝や腰の痛みなど身体的疲労をいやすためにもう1日を休漁日にあてている。

1989年4月11日から3週間にわたる6人の漁師の売り上げの一日平均は、45ドルであった。漁師はそのなかからボートの所有者に5ドルの使用代とガソリンの実費（2～3ドル）を渡す。その他に毎日の出漁に必要な計費は、食費4ドル、電池3ドルである。それらの経費を差し引くと平均30ドルの収入ということになる。その収入のなかから漁具や装備具の購入にあてる資金が必要になる。ヤスは常に3本を保持し、1本（3か月使用可能）35ドル、足ヒレ（1か月使用可能）40ドル、水中めがねとシュノーケル（2か月使用可能）25ドル、電燈80ドル（年中使用可能）を投資する。これらの投資額を見込んでも、潜水漁師の収入は、2週間で280ドルである。この収入は、40歳の男性公務員の2週間の給料の平均180ドルと比べると、かなり高いといえる。

## 2) 昼間深海潜水突き漁 (*ukuloloto*)

昼間の潜水漁法は、昼間と夜間の活動時間の違いはあるものの基本的には前述したアマウク (*amauku*) と同じ漁業形態である。4～5人の漁師（農民）が朝7時頃に1そうのボートで出漁する。漁場は往復3時間以内のサンゴ礁域に限られる。水深10mを越す裾礁や堡礁の外洋面で漁撈活動を行うために、効率の良い水中銃を使用する。夕方5時頃までに帰漁し、ヌクアロファの突堤や海岸沿いの道で魚を売る。魚種はヒラアジや大型のハタ、フエダイ等が中心になるが、ほぼ夜間潜水漁の漁獲種と同じ。しかし、昼間で遊泳している魚を射るために、夜間の潜水漁を営む漁師より漁獲は少ない。ボートの所有者への使用料も定まっておらず、平均3～4ドルである。現在、この漁法を行っている漁師は52人いる。

一方、昼間にアオウミガメを突く専門漁師のグループがいる。彼らは1そうの船外機つきボートに4人乗り込み、手投げ式のモリと電動モリを使ってカメを捕獲する。礁湖や裾礁附近の海面を遊泳中のカメをボートで探し、潜水しながら射とめる方法である。射とめたモリについているロープをボートに引き寄

せてカメを手繰り寄せる。1週間に日曜を除き3日ほど出漁し、1日平均2頭のカメを捕える。1頭のカメの重さは100キログラム程度である。カメの解体後、その肉はヌクアロファの突堤で1キロを3ドルで販売する。1回の出漁で200ドルの収入になり、潜水漁のなかでは最も高い収益を得ている。カメ漁を専門とする漁師は、現在1組だけである。

### 3) 昼間浅海潜水突き漁 (ukumamaha)

サンゴ礁海域の水深5メートル程度の漁場で潜水漁を営む漁師は、現在289人と見積られているが、1年中この漁法を行うものは149人ほどである。この漁師は、農村部に住み農業に従事するものが大半である。一緒に漁を行う仲間は、親族関係者の場合が多い。そのため、ボートや船外機の購入や維持を共同にし、特にボートの使用料を徴集することもない。漁場も村から比較的近いところで、サワラが回遊してくる場所やハタ、シマアジ、フエダイなどがいる地点を重点的に移動しながら潜水漁を行う。漁獲が少ないときには、ウニ、ナマコ、シャコガイ等も採取する。夕方に帰漁し、自分の村の海辺で魚を売る。また、ナマコ、ウニ等は、翌日に漁市場へ運び販売する。

3年前に25馬力のエンジンを1,800ドル、ボートを1,200ドルで購入した漁師は、4月中に週平均3回3人で出漁し、1回に60ドル程の漁獲を売り上げている。1回の出漁に必要な計費はガソリン代20ドル、飲食費5ドルである。彼はヤムイモの植えつけなどをとする期間(5~6月)は漁を休むが、それ以外は年間をとおして週に3日程度、漁撈活動に従事する。そして、主食となる作物の栽培は息子たちに責任をもたせている。農村部での漁師は、このように農業従事者と漁業従事者にとり家族労働の分担制に基づいて家計をなりたたせているのが一般的傾向である。

これまで述べてきた、トンガタブ島で3種の潜水突き漁を行う漁師は400人と推定されるが、このうち漁獲を販売して生計をたてているものは120人程である。なかでも、昼間に浅い礁湖付近で潜水漁をする漁師は農業従事者に多く、商業的目的よりも家庭で消費する魚介類の捕獲を優先している。潜水漁を専門

とする漁師の話しでは、5年前にくらべ浅いサンゴ礁海域に生息する大型の魚が少なくなり、より遠くの漁場でより深く潜水しないと十分な漁獲をあげられないという。水深10メートルの海中での作業は疲労が激しく、ひざや腰に痛みを感じずる漁師もかなりおり、特に40歳以上の漁師のなかには他の漁法や陸上での仕事に転職を計画しているものが多い。トンガ全島で潜水漁に従事する漁師は、トンガタブ島のほかハアパイ諸島に634人、ヴァヴァウ島に17人いる。

## 2. 網漁 (*toutai kupenga*)

トンガの伝統漁法のなかで、広範に実施され、かつ漁獲量が最も多い漁法は、刺し網漁である。投網漁をはじめ刺し網漁は、商業的漁業を目的として実施されるだけでなく、農村部での生業経済の一環として古くから行われてきた。ココヤシの実の繊維やハイビスカスの内皮から細紐をつくり、魚網を編む伝統技術を発達させてきている。魚網の種類も、カメ捕獲網、投網、多種の刺し網、地曳き網と多様である (Tupou 1981)。1980年代からは、日本などから輸入するナイロン製の網が広く普及している。水産局の調査によると、1987年にトンガタブ島で刺し網などの網漁を営む漁師は489人で、彼らの総漁獲量は256トンと報告されている (表1)。80年代以降、網漁を商業目的で行う専業漁師が増加してきている。それは、バアパイ諸島の移住者のなかで高齢者が専門に行うからである。彼らのなかには、身体的都合で潜水漁から網漁へと漁法を変えたものもかなりいる。

網漁の対象となる漁場は、トンガタブ島の北岸やファファ (Fafa) 島などの周辺で、礁湖内や裾礁の水路付近である。海底が砂地で満潮時の水深が10メートルを越さない比較的浅い海域が選ばれる。現在行われている網漁は、ファカママハ (*fakamamaha*)、シリタ (*silita*)、タポ (*tapo*)、ファカモヘ・タリ (*fakamohe tali*) の4種類でいずれも刺し網漁の形態をとる。

### 1) ファカママハ (*fakamamaha*)

満潮時から干潮時にかけて礁湖に網を張り、干潮時に網にかかった魚をヤス

やナイフで突く漁法である。この漁法は特別な技術を必要とせず1人でも行えるし、また網の長さも決まっていない。各家庭で魚が必要なときに2～3人の男性の手で行われ、多くの漁獲があれば販売する。網の購入に200ドルを投資すれば、4～5時間の漁で自家消費分と親族や近隣者に分ける漁獲があり、海岸に面した村に住む農民の経済活動の一部になっている。

## 2) シリタ (*silita*)

数人で仲間をつくり、特定の魚種が寄りつく漁場や季節的に回遊してくるボラやサヨリなどの魚を捕獲する漁法である。魚を追い込むのにロープにココヤシの葉を結びつけたアウ (*au*) とよばれる漁具を利用する。海底の地形や潮の動きを見て最終的に魚を追い込む地点に刺し網を張り、その両側にロープをつないで広げる。海面に広く張ったロープの輪を徐々にせばめながら魚群を刺し網の方へ追いやる。この漁法は、魚群が寄りつく地点や魚の習性を熟知した漁師の指揮のもとに、ロープ (アウ) を利用して魚を追い込むので、効率の良い漁法である。しかし、アウは10日毎にロープのココヤシの葉を新しいものにとりかえたり、また長いアウを船で運ぶ労力があるため、商業的漁業には適さない。村での大きな行事や祭宴を催すときなど、多くの魚が必要なときに共同漁として実施される。

## 3) タポ (*tapo*)

船外機つきのボートで魚の群れを探し、刺し網をしかけてから漁師を追い込み開始地点におろし、5～6人の漁師が泳ぎながら水面を叩いて魚を刺し網の方向に追い込む漁法である。網をしかけてからひきあげるまでに30分くらいの時間で1回の漁を行う。漁場を数箇所も変える。この漁法は、漁場、海底の地形、魚種の習性等について長年の経験に基づく知識のある船頭 (ボートと網の所有者) を中心に、漁仲間が形成される。漁場の選定については、船頭が責任をもち、他の乗組員は何ら意見をさしはさまないという習慣がある。ボート、船外機、刺し網の購入に多額 (3,000ドル以上) の投資が必要で、それを返済

するために一定の漁獲をあげなければならない。したがって、漁場や魚種の回遊する時間、魚の習性などを熟知している漁師でないとこの漁法で生計をたてることは困難である。また、乗組員と船頭の関係も固定的でなく、腕の良い船頭の船に多くの漁師が集まる傾向が強い。

#### 4) ファカモヘ・タリ (*fakamohe tali*)

満潮時に裾礁付近の水路に刺し網をしかけ、干潮時に礁湖から深海へと移動する魚を捕獲する漁法である。主として夕方から夜に網を仕掛け、明け方に引き上げる。6月から9月にかけての寒い時期に実施し、ボートの上で網の上げ下げを行う。一方、昼間に干潮時をねらって、場所を変えて2時間ごとに網の引き上げをする漁師もいる。

### 3. 商業的網漁の組織

網漁は普通4～5人の仲間で行われるが、そのうちの1人がボート（船外機つき）と網の所有者となる。その所有者（船頭）が、出漁日、時間、漁場などについてのすべての責任と権限をもつ。また、休漁日でも網の修理や製作を仲間に依頼する。漁獲の分配は、船頭が全漁獲の半分をとり、残りの半分を船頭も含む出漁した全員で均等に分ける方式をとる。そのため網漁を行う仲間は兄弟など親族関係者で構成される場合が多い。

ヌクアロファの港を基地にしてタポ（追い込み刺し網）漁を営んでいる漁師（船頭）は、1990年4月に入ってから3回しか出漁していないが、平均80ドルの収入があった。彼はハアパイ諸島出身者4人で仲間を組み、朝に出漁して夕方に帰漁し、漁獲は妻が港近くの路上で販売する。魚種はメアジが大半で、ほかにアイゴ、ヒメジ、フエフキなどである。15センチメートル程のメアジは25匹を連ねたものが5ドル、マトフエフキは20匹で8ドルの値をつける。漁に必要な経費は、ガソリン代として20ドル、食量に10ドルを費す。彼が所有するボートは、知人に製作してもらい、材料費こみで500ドル、15馬力の船外機は1,500ドルで購入した。ナイロン製の刺し網は、2インチの網目で巾1.2メートル

ル、長さ60メートルのものを200ドルで購入した。その他に浮き、重し、網の上下に通すロープなどに50ドルを投資した。それらの購入に必要な経費は、漁獲の売り上げだけではまかないきれず、銀行のローンと親族からの資金援助を得た。親族からの援助には、返済が期待されておらず、魚を贈与することでお返しする。この船頭の場合、1回あたり80ドルの総売り上げでは、手許に残る現金は20ドル程度である。

網漁によって生計をたてている漁師の人数については不明であるが、農村部には網漁専門の漁師は少なく、魚を大量に消費する祭宴や家庭で食用にする機会に農業従事者のあいだで、単独または組をつくってこの漁法を行うのが一般的である。1985年の水産局の調査によると、刺し網漁を営む漁師人口はハアバイ諸島で444人、ヴァヴァウ島で231人と報告されている。トンガタブでは約500人であるから、ハアバイ、ヴァヴァウの両諸島を含めると網漁に従事する漁師が1,000人以上にのぼり、最も多い漁獲量をあげていることが推定される。

1970年代から近代的な効率の良い刺し網などを用いた漁法で、サンゴ礁内の魚種を大量に捕獲できることが可能になった。そのために、周期的に礁湖内に産卵等で回遊してくるボラなどの魚種やその稚魚を一網打尽に捕獲した。トンガの水産局では、網漁に対する漁期の設定、漁場の規制、網目サイズの規定など、魚類を保護して持続的な捕獲を可能にする措置を実行してこなかった。そのために、トンガの人々がもっとも好む魚、ボラがトンガの海から姿を消すことになった。

結婚式や記念行事などの祝宴には、ボラが重要な魚として供される。祝宴にはポーラとよばれる木製食台に20種類以上の料理が盛りつけられる。ポーラは、長さ6メートル、幅1メートルの食台で、その基底部の両側にはボラやイモ類が並べられる。平民の結婚式でも、このポーラが10台は連なり、数百名の客を招待する。ボラ30キロ、丸焼きブタ30頭が必要になる。トンガ人にとってボラは、王族が食す特別に価値ある魚とみなされており、人々にとっても祭宴と祝宴のご馳走として欠かせない。しかし、トンガでは礁湖内に回遊してくるボラの稚魚を網漁で捕獲したために、80年代から漁獲が激減した。そのために、90

年代からは祭宴と祝宴用の冷凍ボラを台湾やメキシコから100トン規模で輸入している。

### Ⅲ. 近代的底釣り漁

礁湖内でカヌーやボートを使用して底釣りを行う漁師は、水産局の調査では702人と他の漁法に従事するものにくらべて多い。このなかには、魚を販売する目的で漁をする人だけでなく自家消費のために週に1～2日出漁する農民も含まれている。1960年代後半からは、トンガタブ島周辺のサンゴ礁海域だけでなく、島から100キロメートル、水深200メートル程度の暗礁やリーフスロープを漁場として底釣りを専門に行う漁師が出現した。1976年の調査ではヌクアロファを基地にして底釣り漁に従事する漁師は62人を数えている（Halapua 1982）。

1960年代の底釣り漁は、全長8メートルほどのエンジンつきボートに、5～10人の漁師が乗りこんで、3～4日間海上で停泊しながら操業を繰り返した。船には魚の冷蔵設備はあるが、乗組員の休むキャビンはなく、漁撈条件は良くなかった。船の所有者を除けば、漁師は子供の教育費や教会への寄付など必要な現金を得るために、一時的に船に乗るものが多かったようである。釣り上げる主な漁種は、フェブキダイ、フェダイ、ハタ類であった。漁具は重りの先のテグスに2本の鉤をつけた自家製の釣り具を使用した。船の所有者は、コンパスと山あてを頼りにハアパイ諸島南方の漁場へ船を進めて操業した。

このような底釣り漁の漁業環境を改善し、より近代的な漁船、漁具を導入して専業漁師の育成を目指したのが、「専業漁業開発計画」である。この計画は、ジーゼルエンジン内蔵、魚群探知機、無線、ジャイロコンパス、手動巻きあげ機、冷蔵設備、キャビンを装備した、8～12メートル級の小型漁船を建造し、漁場の拡大と漁獲の増進をはかることにあった。

#### 1 漁業の近代化

日本政府（JICA）からの資材供与をうけ、1983年にヌクアロファの造船所



で、1隻目の小型漁船が進水し、1989年までに42隻が建造された。この漁船の操業により、トンガの近代的底釣り漁は本格的な営業体制にはいった。漁師や農民は、エンジンが無償供与されるので、船体建造費の半額（15,000～20,000ドル）を負担するだけで漁船の所有者になれた。その負担金もトンガ開発銀行からの低利融資をうけ、5年間で返済するローンである。船主は漁具購入への現金投資など少額の負担金で底釣り漁の操業が可能になった。

操業は、5～6人の乗組員によって週に3～4日行われる。月曜日に出港し、木曜ないし金曜に帰港するまで、洋上で移動と停泊を繰り返して底釣り漁をする。漁場はヌクアロファから200～300キロメートル北方のハアパイ諸島付近で、水深600メートルまでの海域である。0.5～1キログラムの重しの先につけたつり鉤のエサ（サンマ）にかかった魚を手動式の巻き揚げ機でつり上げる。漁獲は船倉の氷室ないし水箱に保存される。魚種は、ハタ、カンパチ、ムツ、ハマダイ、オオヒメ、キンヒメダイ、オナガダイ、フェダイ科の魚である。一回の操業には、エサ代（輸入サンマ20キロ）50ドル、燃料（ジーゼル重油180リットル）50ドル、氷（300キロ）150ドル、つり鉤などの漁具代40ドルと乗組員の食費40ドルの約330ドルの費用が最低限必要になる。

このような操業形態による年間の総水揚げや漁船毎の漁獲量に関するデータが収集、公表されていないので、筆者が1989年4月の調査で得た資料に基づいて、漁獲量と漁業経営の実態について概述する。

ヌクアロファ漁港を基地に4月中に操業している漁船は16隻、ヴァヴァウ港を基地にするものは10隻を数えた。船主は、ヌクアロファでは輸出や魚市場で販売する件買人か、あるいは町の魚売店に漁獲した魚種を売る。ヴァヴァウではそのほかに浜売りや漁協にも売りわたしている。ヌクアロファの4隻の漁船の4月中の3週間における漁獲売り上げは、1航海あたり、最高が650ドル、最低が195ドルであった。この4隻の船主は、仲買人と契約して漁獲の大半を売り渡している。仲買人は、船が帰港すると、鮮度（保存状態）の良い大型のムツ、ハタ、カンパチ、オナガダイなどの魚種を買いつけ、ハワイに輸出する。魚価は1キロ当たり2.50～2.80ドル。船主は仲買人が引き取らない魚を魚市場

において1キロ2.50ドルで売り捌く。水産局（魚市場）では、魚を集荷し、販売ないし輸出という業務を積極的に行っておらず、船主の妻が魚市場で小売りをする。また、ムツ、カンパチ、オナガダイなどの魚種は、底釣り漁が本格化してからはじめてトンガの人々の目に触れる魚種である。そのために人々の魚食習慣にはなじみがなく、また魚価が高く1匹5ドル以上もする魚を買う客は限られる。魚市場でこれらの魚を購入するのは、主に外国人居住者、ホテルやレストランの経営者などである。

漁獲売り上げの分配方法は、総売り上げの50パーセントが船主のとり分で、残りから1回の操業に必要な諸計費（エサ代、油代など）を差し引いた金額を乗組員が均等に分配する。先に述べたように、1航海あたり約300ドルの計費が必要で、それに加え船主は毎週銀行に150～200ドルのローンの返済をする。したがって、船主は乗組員への分配金とは別に、1回の操業で最低でも500ドルの売り上げが義務づけられる。しかし、それだけの収入では、船の修理、維持費や漁具の購入費はまかなえない。3月に船の修理に1,000ドルを要した船主は、その費用を仲買人に立替えてもらっている。また、1日の操業で395ドルの売り上げしか得られなかった船主も、仲買人に借金して市場へのエサ代、氷代や銀行ローンを支払っている。

水産局の調査によると1989年1月～12月にかけて、34隻の漁船が操業している。その中で、最も多くの漁獲をあげた漁船は52回（210日操業）出漁し17トン水揚げしている。この漁船の1回あたりの最多水揚げは888キログラム、最少は57キログラムで、平均324キログラムである。

底釣り漁船の年間操業日数が200～250日、1回の操業での漁獲量が200～250キログラムという線が船主からの情報の平均値である。たとえ、300キログラムの漁獲があり、すべてを仲買人に売り渡しても750ドルの収入である。この売り上げでは、漁船の維持費、銀行ローンの返済金そして、乗組員への分配金などに充当するには充分でない。4月中に6隻の漁船が、銀行ローンの返済の目途がたたず差し押えられたという。水産局は水揚げされる魚種の個体調査を行い、底釣りによる漁業資源の動向を調査している。その報告によると魚の体

長は年々小さくなり、資源も枯渇化に向かっていることが指摘されている。このような漁業状況にたいし、船主は、「次の航海で漁獲をのばせばいい」と期待をつないでいる。また、漁船を大型化しより沖合の漁場を開拓したいという船主もいる。

近代的底釣り漁業を本格的に開始して5年を経過した1989年には、タイやムツ系の魚種を100トン、ハワイへ輸出して50万米ドル（約6千万円）の収入を得ている（Sturton 1992）。一方で、その総漁獲の20パーセントはトンガで消費されるという。しかし、国内消費はトンガ人の一般家庭ではなく、外国人、ホテルや飲食店に売られている。また、この底釣りの漁業経営はかならずしも順調に推移しているわけではない。漁師の漁撈技術と漁獲の品質管理の未熟、販売マーケットの未整備、特にトンガ人の低い購買熱の状態プロジェクトを推進したことに、底釣り漁業における「赤字経営」を生み出す要因がある。

## 2 公営魚市場

1987年6月に西ドイツを中心とするヨーロッパ共同体（EC）の経済援助で、ヌアラロファのファウア地区に国営魚市場が完成した。新築の漁港に附属する魚市場は、30トンクラスの冷凍、保冷库4基と製氷機、広い魚売場も備えた近代的魚市場である。この市場は8人のスタッフによって管理、運営されている。主な営業は魚の冷凍、保管、ブロックアイスの製造販売、エサの販売と売り場の賃貸である。冷凍は1キロ、1日で4セント、氷は1キロ当たり50セント、エサ（サンマ）は20キロ当たり50ドル、そして売り場使用料は、売り上げの1パーセントの徴集という内容で営業している。売り場を利用する漁師は、底釣り漁の船主だけでなく、貝類（リュウキュウサルボウガイ、ケンマガイ、シャコガイ等）、ナマコ、カニ（ガザミ）などを捕獲、採取した農村部の漁師も利用する。しかし、潜水漁や刺し網漁を行う漁師は、この市場を使用しない。

魚市場の1989年3月23日から3月29日の1週間の営業収入は、3,580ドル。その内容は、市場の賃貸料43ドル、冷凍庫使用料675ドル、そして政府所有の漁船ロファ（Lofa）号のマグロ、カツオの売り上げの2,862ドルである。この

収入額には、氷、エサ代の販売代金が含まれていないが、魚市場の営業活動の概略を知ることができる。売り場で売り捌かれた魚介類の総額は4,300ドル、冷凍庫に保管された魚は、約17トンである。底釣り漁による漁獲は、ふつう冷凍保管せずに氷詰め状態で売り捌かれるので、その17トンの魚はロファ号の捕獲した魚が大半を占める。

そして、市場で売られた魚介類の総額のなかには、底釣り魚で水揚げされた魚も含まれている。市場での売り上げ総額4,300ドルは、魚価を1キロ当たり2.5ドルで換算すると、約1.6トンの魚を売り捌いたことになる。これを基準にして、魚市場で販売される年間の漁獲取扱い量は約80トンと推定される。100トンにも満たない漁獲販売は、前述した潜水漁200トン、刺し網漁256トンという魚市場を利用しない漁獲販売量とくらべると、かなり低いことが明らかになる。したがって、近代的設備を誇る国営ファウア魚市場は現在のトンガ漁業において、まだ十分にその機能をはたしてないことが指摘される。

一方、ヴァヴァウ島にも冷凍庫、保冷库、製氷機を備えた魚市場がある。この施設は国営であるが、その管理運営は漁業協同組合が行っている。漁協は水揚げされる漁獲を魚市場で販売すると同時に、ホテルや小売店に卸しており、1週間に捌く量は1.5トン前後である。また、1か月に1～2度、漁獲を冷蔵状態で、水産局の漁船を使ってヌクアロファへ輸送している。この輸送は、漁協の仲買人が魚を送る形をとっている。しかし、22時間の航海時間を要するため、魚の鮮度が落ち、良い成果をあげていない。仲買人は、そのほかに空輸による魚のヌクアロファへの輸送を試みている。小型飛行機の積載量とコストの面に問題があり、利益をあげるまでにいたっていない。現在、ヴァヴァウ島に漁獲を水揚げする底釣り漁船は10隻であるが、それらに氷を供給できる能力のある製氷機がないことも、魚の鮮度を保つ上で大きな問題になっている。

近代的な製氷、冷凍、冷蔵施設が完備した魚市場も完成し、市場で魚を販売する体制も整った。しかし、そのマネージメントや利用する漁師が限定され、計画通りの売り上げが実現していない。また、市場で取り扱う魚種や市場へのアクセスの問題もあり、多くの人々が利用する状況にいたっていない。

#### IV. 農民の食生活と魚食慣行

トンガの生業経済は、農業生産に依存しており、人々の主食は、タロ、ヤム、キャッサバを中心に、サツマイモ、トウモロコシ、カボチャとパンノキの実など多様である<sup>5</sup>。このうち、ヤム、カボチャとパンノキの実は季節的作物であるが、ほかは周年収穫が可能である。それらの作物を栽培する農民世帯は、トンガの総世帯の5割を占めている。ヌクアロファには公設市場があり、農民が栽培した農作物を販売している。本節では、農民家庭の生業活動に焦点をあて、食生活における魚食習慣について述べてみたい。農民の生活に関する基礎資料は、筆者が1989年4月と1990年の5月に参与観察したトンガタブ島の北東部の海岸に面したH村で得た。

##### 1 農民家庭の生活

H村は72世帯、人口約500人の農村である。50世帯は自分の農耕地を保有しているが、農作物を市場等で販売する農民世帯は13軒である。農業従事者のほか、教員、公務員、小規模工場のパートタイマーなどの給料所得者数が成人の15パーセントを占める。筆者の1992年の調査によると、H村の50世帯の平均年収は3,819ドルである。その現金収入源は、海外からの仕送りがもっとも多く、家庭収入の31パーセントを占めている (Sudo 1997)。二番目の現金収入は給与所得、三番目がカボチャとヴァニラの輸出、およびイモ類や家畜の国内市場での売り上げなどの農業収入で家計収入の28パーセントになる。この村の海外移住者数は123人で、54人がニュージーランド、45人がアメリカ、22人がオーストラリアに移住している。送金総額は、約6万ドルで1世帯平均1,200ドルになる。ほぼ、全世帯が海外からの送金を受け取っており、送金依存型の社会である。このような経済状況にあるH村の拡大家族を例に食生活について述べることにする。

この村の行政長役のK氏は、21人の家族成員をかかえている。実子と孫のほかに、亡くなった姉の子供とその孫の世話をしているからである<sup>6</sup>。K氏は8

人の息子と3人の娘がおり、息子3人はアメリカ、オーストラリア、ニュージーランドに住んでおり四男と五男が政府の役人でトンガに残り、他の3人の息子は高校生と中学生である。娘のうち1人はニュージーランド、もう1人がアメリカに住んでいる。彼は4キロメートル離れた山手に約8エーカーの耕作地を所有している。週に4日一人で畑へ農耕の仕事に出かける。90年からは馬車にかわって、オーストラリアの息子の送金で購入した車で通っている。土曜日には、学校が休日となり高校生と中学生の息子が畑に出かけて、父を助ける。トンガの女性は農耕に従事せず、樹皮布やパンダナス製のマットを生産することが仕事となっている。K氏の妻も金曜日には、市場で販売するタロイモの葉を採取するために畑に行くが、それ以外の日は通常、家で樹皮布かマットの製作に励んでいる。

K氏は自家消費のためにタロ、ヤム等を栽培しており、市場でそれら売ることはない。ただ、ピーナッツやトマトを販売目的で栽培する年もある。しかし、それらの耕作に要する資金を開発銀行からの融資をあてにするが、利益がなく返済に苦勞するという。また、K氏の妻と娘は 毎週土曜日には、採取したタロイモの葉を市場へ運んで売っている。この葉は、トンガの各家庭で毎週日曜日につくる“ウム (*umu*)”「石蒸し料理」で、魚類や肉類を包むのに使用される。町に居住する人々がその葉を購入する。K氏の妻はタロイモ葉を売ることではほぼ40ドルを得ている。月曜日から土曜日にかけての食事は、朝夕の二食である。朝食は砂糖をふんだんに入れたコーヒーとバターをたっぷり塗ったパンかビスケットである。K氏が畑に行く日には、シピ (*sipi*)<sup>7</sup>とよばれる「羊のあばら骨つき肉」かコンビーフを持参し、昼に畑でイモ類やパンノキの実を焼いて食べる。夕食はイモ類、キャッサバ等が主で、おかずに魚があれば料理されるが、動物性タンパクを摂らない日が多い。魚を食べるのは週に1~2回と少ない。魚を手に入れるのも息子が漁に出た時とか隣人や親族から贈られた時に限られ、日常の食生活で魚を購入することは稀である。それにかわって、コンビーフないしシピが週に2回程度、野菜のスープや炒めものとして食卓に出る。コンビーフ1缶、シピ1キロの値段は2ドル未満で魚価より安いからで

ある。魚は農村部の浜売りでも、最低5ドルを必要とする。

土曜日には、日曜日のウム料理をつくるため家族の人々は分担して準備にあたる。K氏と高校生の若い息子たちは、畑へ出かけイモ類を掘り起こし、コブラ（成熟したココヤシの実）とたき木を集める。年長の息子と娘たちは干潮時に海へ出かけ、魚介類を捕獲する。男性は、アイゴ、ヒメジなどを釣ったり、ボラを突いたりするし、女性は二枚貝、ナマコ、ウニなどを採取する。ウニは土曜日の夕食に食べられるが、ほかの魚や貝は日曜日のウム料理にとっておかれる。

## 2 日曜日の食事

トンガの日曜日は「安息日」で、教会への礼拝と豊かな食事をする習慣がある。朝7時ごろから、ウム料理づくりに、一家総出でとりかかる。男性は庭先にある石蒸し用の地炉にたき木を入れて燃やし、その上に石を置いて熱する。それと同時に、コブラを削ったりココヤシ油を絞ったり、タロ、ヤム、キャッサバ、パンノキの実などを石蒸しにする準備をする。女性は、数枚重ねたタロイモの葉のうえでシピ（マトン）の肉と玉ねぎや人参などの野菜を混ぜ、ココヤシオイルをかけて包む作業をする。また、魚や貝なども野菜と一緒にタロイモの葉に包む。K氏の家庭では通常20包みをつくる。この料理に使われるイモ類などは20キロ、おかずにする動物タンパクは7～8キロにもものぼる。毎週日曜日の石蒸し料理に消費される肉類はシピとコンビーフが主で、魚は少ない。ときには、冷凍鶏肉や飼っているニワトリが2～3羽食用にされる。また、月に1度は子ブタも丸焼きにされる。石蒸しにされる食べものを、焼石の上に並べてバナナの葉や厚紙でおおい、土をかけて3時間程度放置する。

家族成員は10時ころには教会に出かけて礼拝終えて12時過ぎに帰宅する。それから、石蒸しのおおいをとり除いてウム料理を家に運ぶ。家の居間に布を敷いて料理を並べ家族そろって食事をする。この料理の一部は、隣人や親族の家に贈り、またそれらの家からもお返しが届く。主食と副食がセットとなる日曜日の料理は、10種類もの食べ物並び、またその量もふんだんにある。月曜日

から土曜日にかけての朝夕の食事は、魚類や肉類の副食を欠くことが多いが、日曜日の石蒸し料理には動物性タンパク源が十二分に用意される。しかし、現在では、魚よりも安価なマトン肉やコンビーフを購入する傾向が強く。魚を買うよりも飼っているニワトリを料理に使う場合が多い。

トンガの人々は、魚1匹を1人で食べるという考えがあり、K氏のような大家族の家庭では、全員が1匹の魚を食べるには、20ドル近い出費を覚悟しなければならない。それに比べシピやコンビーフは、刻んで野菜とともに石蒸しにでき、その量の多寡はあまり問題にされずに済むこともあり、副食に不可欠な動物タンパク源になっている。シピが家庭で常食になり、小さいときからシピを食べて育った子供たちは、魚よりシピを好むものが多くなったという。ある教員は、子供の健康を考えると脂肪分の多いシピは良くないが、やめられないとのべている。このように、トンガ農民の食生活は1週間のうち、月曜から金曜日の6日間の「粗食」と日曜日の「飽食」というサイクルで構成されている点に特徴がある。

### 3 K家の家計

K氏の家庭は、主食となる作物の自給と農作物（タロイモの葉）の販売、息子、娘の給料と外国に住む息子と娘からの仕送りによって家計をなりたたせている。このほかに、K氏は、子ブタを含め15頭のブタを飼育しているが、このブタは親族の家での祭宴などに贈与することを目的としており、売るためのものではない。彼の妻は、畑仕事に出かける金曜日、市場でタロイモの葉を売る土曜日と安息日の日曜日以外は、カジノキの内皮を叩きのぼしてガトゥ（ngutu、樹皮布）<sup>6</sup>づくりに励む。この樹皮布は売るためでなく、それを多く所有することが女性の名誉であるという伝統的価値観に基づいて製作されるのである。また、パンダナスの葉を裂いて編む、マット作りも女性の重要な仕事である。その名誉は、親族の結婚式や葬式などの機会に、より大きく、複雑な模様で彩色したタバを贈ることで社会的に認められる。このような「威信経済」のための活動とともに、K氏の家庭経済は市場経済のもとに営まれている。



K家の平均月収は約900ドルである。K氏が行政村長として200ドルの手当を政府からもらい、農作物の販売でおよそ160ドルを得る。このほかに四男夫婦が政府の役人として2人で月に360ドル、娘2人が縫製工場で働く労賃120ドルの計480ドルが手にはいる。また、外国にいる息子と娘から月平均100ドルの仕送りがある。この仕送りは全寮制の学校に入学している3人の子供の教育費にあてられるし、息子夫婦の給料も彼らの家計にむけられ、K氏自身が管理する金額は、300ドル程度である。この額で拡大家族の生活費をまかなうため、経済的余裕はあまりない。

K氏の家庭は、この村でも農業従事者と給料所得者がおり家族労働力のバランスが良く、現金収入が多い家族とみなされている。このような家庭でも、食生活においては、副食として動物タンパク源を摂取する頻度は週に2～3回である。特に、魚食に関しては、自給できる範囲に限られ、日曜日のウム以外の日に購入してまで魚を食べるという考えはない。この考えは、トンガの農村では魚を食べるときには自分で調達するという魚食習慣に基づいている面もある。しかし、一方で魚価と魚の販売システムにもかかわる問題でもある。農村部での魚の販売は浜売りに依存しており、漁師は帰漁後、自分の村で短時間で即売するため、その売り場を利用できる人々は限られる。農村部にもマトン肉を冷凍、冷蔵して小売りする売店があり、その店で魚を売るマーケットシステムが整えば、魚を購入する機会が多くあり、かつ購入方法も簡単になるはずである。漁師にとってもその場限りの販売方法から、冷蔵、保管という方法により安定した魚獲販売が可能になる。この販売方法は、新鮮な「生魚」を食べることに価値をおく、トンガの人々の魚食習慣にはそぐわないと指摘する農民もいる。

#### 4. 魚食慣行の放棄

H村で「裕福」とみなされている農民家族の食生活について上述したが、つぎに同村の8世帯の魚類と肉類の摂取についてみることにしよう。K家も含む8世帯のうち、教員世帯が3軒のほかは農民である。これらの世帯の1ヶ月の

魚類、肉類の消費量と購入額についての調査結果は表2のとおりである。

表2 1世帯あたりの魚類、肉類等の摂取状況（1990年5月）

種類	頻度（回）／週	総量(kg)／月	購入額(T\$)／月
生魚	1.5	15kg	15.00
シピ・マトン	2.5	14kg	24.00
コンビーフ	2	2.5kg	20.00
魚缶詰		4缶	6.00
豚・牛肉		12kg	—
鶏肉	0.5	4羽	5.00

各世帯で摂取回数が多い購入品はシピ（マトン）とコンビーフである。マトンは1キログが1.7ドル、コンビーフの小缶が2.57ドルである。マトンは、1990年にはニュージーランドから2,000トン輸入していたが、2004年の輸入量は2,413トンと20パーセント増加している。シピは、ニュージーランド政府が放出している食料で、トンガ側がその梱包・輸送費などを負担して輸入している。料理法はあばら骨についている肉をそぎ落とししたり、骨付き肉を焼いたり、小さく切って野菜入りスープにする。脂肪分が多く、栄養上問題があり、近年特に顕著な肥満、高血圧、心筋梗塞や糖尿病などの多発に関連していると病院では注意を喚起している。しかし、シピ・マトンは、最廉価の肉類としてトンガ人の好物になっている。コンビーフもニュージーランドからの輸入品で、魚の缶詰に比べや安価で手に入る。

表2から魚は、週に1回程度食べるとの結果がでていますが、各世帯では日曜日の石蒸し料理のメニューには、肉類とともに魚を用意することを心がけている。しかし、H村には専門の漁師がいないため、他村の漁師の浜売りで購入しないと魚の入手が難しく、また最低5ドルを要する。そのために、魚を食べる機会は、家族成員が漁に出るか、親族や知人が漁にでて贈られるときが多いという。豚肉に関しては、教会の行事などで自分の飼っている子豚を丸焼きにする、あるいは葬式や結婚式の配分として手に入ったとき食べることになる。葬式においては、死者の家に父方の親族は4～5歳のブタを、母方の親族は樹皮

布とマットをそれぞれ贈る。死者の家では、贈られた数十頭のブタを解体してその肉を葬式の参列者にお返しとして贈与する。結婚式においては、新郎の家では豚の丸焼きだけでなく、牛や馬をも屠って石蒸しにして参列者に贈る。したがって、葬式や結婚式への参列の機会があれば、肉類を入手することができる。H村の人々は、豚肉や牛肉を店から買うことはほとんどない。ただ、冷凍チキンを日曜日の石蒸し料理のために購入することはある。

H村の動物タンパク源の入手動向に関しては、小売店の食料販売の状況からもうかがい知ることができる。H村に4軒あるうちの1軒の小売店の1990年4月中の総売上げは2,111ドルであった。そのうち多い方から、コンビーフ350ドル、パン308ドル、マトン306ドル、バター160ドル、魚の缶詰120ドル、コーヒー94ドル、砂糖90ドルの順である。パン、バターと砂糖は朝食の主要な食品である。肉類では、コンビーフとマトンが群を抜いていることが明らかである。村人がこれらの食品を村の小売店以外の、町のスーパーマーケットからも購入するが、食生活に必要な食料の購入順は、ほぼこの順位とみなすことができる。以上のことから、トンガの食生活においては、動物性食品のほとんどを質量ともに輸入食料の肉類に依存しており、伝統的な魚食慣行を放棄しなければならないという状況にあることが明らかである。

#### V. 考察—魚食回復の可能性

トンガ王国の1980年代以降の漁業振興・発展計画は、70万平方キロという広大な漁業専管海域における漁業資源の開発と漁獲の輸出に重点をおいて進められてきた。トンガ水産省は、この海域での1年間の潜在的漁獲量を、サンゴ礁・沿岸海域が2,200トン、外洋海域が1,500トンの計3,500トンと見積もっている。トンガ政府は、この20年間沿岸から外洋海域にかけての漁場開発に重点をおいてきた。その方針は、第5次発展計画（1986-90年）以降、第6次、第7次、そして戦略的発展計画（2001-2004年）にいたるまで一貫している。

2001年からの戦略的発展計画においては、小型船によるマグロ延縄漁業の発展とその商業化を優先目標にしている。その次に沿岸漁業の管理運営の改善、

真珠養殖の採算性調査などの事業があげられている。これらの実践には海外援助を、特にマグロ延縄漁業については、オーストラリア政府の経済援助を期待している（Central Planning Department 2001）。たしかに、有望なマグロ漁場に恵まれたトンガ海域で、1980年代から政府所有の大型漁船で行ってきた延縄漁業を民間の小型船舶による延縄漁の展開によって漁獲の増大をはかる政府の方針は「妥当な」漁業発展策といえよう。妥当な発展策とは、漁業先進国で経験済みという意味においてである。

トンガ政府が過去20年間に実施してきた漁業振興策は、先進国の漁業発展政策と同じ路線を歩んでいる。それは、島周辺のサンゴ礁海域での乱獲による資源の枯渇、沖合での底釣り漁の展開と資源の減少、そして外洋の大型回遊魚種の延縄漁による捕獲、および養殖事業の展開という、発展プロセスである。このプロセスは、日本が20世紀に行った漁業発展計画と軌をひとつにしている。ということは、日本政府がトンガの漁業発展計画に援助してきたのは、日本型の漁業発展のモデルをトンガに適用したにすぎないのである。

筆者は、漁業発展計画を外貨獲得の輸出産業の育成だけでなく、国民が動物タンパク源を輸入食料に依存することなく、それに代替する食料としての魚食の重要性を再考する必要があると考えている。つまり、約2,500トンのマトンの輸入食料より安価で健康的な「国産」の動物タンパク源の確保を目指す漁業である。トンガ政府は、沿岸小規模漁業の発展とその支援を怠ってきたわけではない。2001年の『戦略的計画』で「沿岸漁業の運営管理の改善」を目標にしているように、これまでもいろいろな対策を講じてきている。

ひとつには、日本政府の援助による1980年代からの底釣り漁業の展開である。この事業は、1990年代後半以降、漁師の漁業経営が破綻したことにより停滞している。これは、漁獲の輸出を目的にした漁業であった。一方、トンガ人側にも、深海に住むタイヤムツ系の魚種を食べた経験がないことや高い魚価が影響して、購入してまで摂取する意欲がわかなかったという要因もある。したがって、輸入マトンの代替食料とはならなかった。

二つ目は、1990年代から、枯渇したサンゴ礁海域の魚介類の回復を、養殖によ

って実現する計画である。これは日本政府（JICA）とトンガ漁業省との5年間の共同プロジェクトとして実践された。ボラとシャコガイ、タカセガイなどの貝類の養殖事業である。ボラの養殖は、礁湖で稚魚を採取して囲いの中で育成する方法である。1994年には、7センチメートルの稚魚を6ヶ月で20センチメートルに育成して25キログラムを販売している（Minister of Fisheries 1995）。ボラはトンガ人の好物であることから、魚価では最高値の1キロ4ドルで売られた。このボラ養殖事業は、えさの入手や度重なるハリケーンによって囲いが崩壊するなどの問題を抱え、中断している。

シャコガイの養殖に関しては、1989年から試験的に開始され、92年から日本人の専門家が滞在して、種貝育成用のハッチや揚水設備などを整備して作業に入った。シャコガイ養殖は、ハッチで産卵させて生育した貝を海に放流し、成長させる方法である。この養殖は成功し、トンガ漁業省が現在まで細々とはあるが事業継続している。シャコガイはトンガ人の食を支えてきた伝統があり、養殖事業の推進を図ることが重要である。

三つ目は、さんご礁海域における漁業資源の回復と持続的な利用に関する対策である。トンガ水産省は、1990年代中ごろからトンガタブ島で漁師の組織化、つまり漁業組合の結成を積極的に進めた。この組織化は、漁師にサンゴ礁海域の漁場、漁法、漁具などに利用規制を課すことによって資源の持続的活用を可能にする方策である。しかし、現段階では、漁師や農民の組合への加入者が少なく、禁漁区と禁漁時期の設定、使用漁具の規制などによる漁業資源の保護は十分ではない。トンガ人が好むサンゴ礁海域の魚種の摂取のためにも、この方策による資源保護は不可欠である。

これまでの、漁業資源の持続的な活用に向けての国家レベルの方策は、十分に効果を発揮しているとはいいがたい。今後の可能性としては、マグロ、カツオなどの大型回遊魚の漁獲の安定によるトンガ人の魚食の推進である。トンガの人々は、深海のタイ系魚種に比べれば、マグロ、カツオの食経験は十分にあり、伝統的な魚食慣行の範囲内にある。大きな問題は魚価である。延縄漁によるマグロ、カツオ漁は、輸出目的だけでなく、価格を安定させて国内消費を

推進するための方策が必要である。

おわりに

トンガ王国ではシビ（マトン）が「国民食」となっており、この日常的な食用による食生活の問題点について考察し、本論の終わりにしたい。まずは、子供たちがマトンを好み、魚食への関心を示さないという現象である。幼児期から食している脂肪分の多いマトン肉を好物にし、淡白で骨のある魚を敬遠する子供が増加しているという。海に囲まれた島国トンガで、若い世代の魚食離れが現実に行進しているのである。これは、子供の肥満化など健康のうえで大きな問題であることはいうまでもない。学校教育において、一部の教員は栄養のバランスの取れた食事についての授業を行っているが、健康や栄養学的な見地から健全な食のあり方を生徒に身につけさせることが肝要である。

子供だけでなく、大人も高血圧症、心臓病、糖尿病の患者が1990年代から急増している。これも、動物タンパク源を脂肪分の多いマトンに依存し、食生活における栄養のアンバランスによるところが大きい。トンガ国立病院の発表では、糖尿病の患者が2,000人に達したとのことである。国民の50人に1人が糖尿病患者ということになる。トンガ政府は、2000年から肥満解消のダイエットやエアロビクス運動などを国家事業として推進している。しかし、その運動への協賛者は少なく、改善の効果は顕著ではない。肥満体質になってからでなく、事前に健康を管理することが重要である。日本政府は、トンガ政府の要請にこたえ、JICAボランティアを派遣して食事や健康管理の指導や普及に協力してきている。トンガ側においては婦人クラブを中心に食の改善運動が起きている。マトンの過剰摂取の状況からの脱却のためには、このような家庭やローカルなレベルでの食生活改善の地道な実践が必要である。

隣国のサモア国では、マトンなど輸入肉類の過食による健康障害が国家的問題とされ、マトンの輸入を禁止する方針を固めたという。サモアは、島周辺の漁業資源が依然として豊富であり、また魚食慣行の維持に高い価値をおいていることから、マトン食から魚食を重視する食の転換は比較的抵抗なく実行に移

されるであろう。一方、トンガでは、マトンの輸入禁止の措置を行う場合、2,500トンのマトンの代替食料のほとんどを魚に求めることになる。しかし、本論で述べたように、トンガの漁業の現状では、漁業資源の枯渇化により魚食が代替食料にはなりえない。魚食慣行の振興に向けて、トンガにおいてはサンゴ礁海域の漁業資源の保護と外洋でのマグロ・カツオ漁の展開による漁獲増と価格の安定化を実現することが喫緊の課題である。

## 注

- 1) 本稿の基礎資料は、1989年4月の国際協力機構（旧国際協力事業団）による「小規模漁業調査」、1990年5月、1992年8月から12月の科研補助金（国際学術・課題番号04041117）、2005年8月の科研補助金（基盤研究A・課題番号1625008）による調査で収集したものである。
- 2) ハアパイ諸島はトンガタブ島の北100～200キロの洋上に散在するサンゴ礁島で、人口1万人。交通の便が悪く、多くの若者がトンガタブ島へ移動し、さらに海外へと移住する。
- 3) 1989年の1トンガドルは113円に相当する。トンガは海外移住者からの送金により外貨を保有するためにトンガドルの為替レートが高い。しかし、2005年には1トンガドルが63円に落ち込んでいる。これは、消費経済の進展による圧倒的な輸入超過が原因である。以後トンガドルは、ドルと表記する。
- 4) 本文の記述で「現在」と表記してある箇所は、1989年～1990年を指している。
- 5) トンガで栽培するタロイモは、*Taro Futuna*, *Kape*などの *Colocasia spp.* と *Taro Tonga* の *Alocasia spp.* の2種がある。また、最重要視される主食のヤマイモは、*Dioscorea alata* の50種の変種が栽培されている。
- 6) トンガでは、兄弟と姉妹の関係が重視され、兄弟が婚出した姉妹に作物を贈ったり、姉妹の子供を養育したりする責任がある。そして、姉妹の子供は母方のオジの葬式を司祭する義務がある。このような慣行に従って、K家は大家族を編成している。

- 7) シピ (*sipi*) はsheepのトンガ語読み。1980年代以降、ニュージーランドからmutton flapsの名称で大量に輸入している。脂肪分が多く、またにおいも強いが、トンガ人の好物で食事には欠かせない動物タンパク源となっている。
- 8) ガトゥは、ポリネシアでタパ (*tapa*) とよばれる樹皮布。女性は15人で組合を作り、各自がカジノキの内皮を叩きのばした小片 (50センチ×1メートル) を持ち寄り、張り合わせて版木で模様をつけ、幅5メートル、長さ30メートルの完成品に仕上げる。完全なガトゥは、1,000ドルの値がつくが、販売目的よりも、贈与交換財に価値をおいて製作している。
- 9) 広さ2坪の片屋根の簡素な店で、K氏を含む8人で共同出資・経営しているが、売り子に賃金を支払うと利益はほとんどない。

## 引用文献

Central Planning Department, Government of Tonga

1987 Fifth Development Plan 1986-1990.

1991 Sixth Development Plan 1991-1995.

1996 Seventh Development Plan 1996-2001.

2001 Strategic Development Plan 2001-2004.

Felfoldy-Ferguson, Karl

1988 "The Collection and Use of Inshore Reef Fisheries Information to Assess and Monitor the Shelf Fisheries of Kingdom of Tonga Using ICLARM Approach: Summary of First Year's Activities and Results." Nuku'alofa: Tonga Fisheries Research Section (unpublished).

1989 "Tongatapu Inshore Fisheries Project: Progress Report." Nuku'alofa: Tonga Fisheries Research Section (unpublished).

Halapua, Sitiveni

1982 *Fishermen in Tonga: Their Means of Survival*. Suva: Institute of



Pacific Studies, University of South Pacific.

Ministry of Fisheries

1995 *Report of the Ministry of Fisheries for the Year 1994.*

Statistic Department, Government of Tonga

1986 *Population Census, 1986.*

1988 *Tonga Agricultural Census, 1985.*

1999 *Population Census 1996.*

2005 *Foreign Trade Report for 2004.*

Sturton, Mark

1992 *Tonga: Development Through Agricultural Exports*, PIDP Economic Report No.4, Honolulu: East West Center.

Sudo, Ken'ichi

1997 "Expanding International Migration by Tongan People: Strategies and Socio-cultural Effects on the Homeland," in Sudo K. and S. Yoshida(eds.), *Contemporary Migration in Oceania: Diaspora and Network*, JCAS Symposium Series No.3, Osaka: National Museum of Ethnology, pp.101-111.

須藤健一

1997 「家族的ネットワークに依存するMIRAB国家」青木保・船曳建夫他編『岩波講座文化人類学 4 一個からする社会展望』岩波書店、131-157頁。

2006 「越境する人の動き—人的資源の活用」印東道子編『環境と資源利用の人類学—西太平洋諸島の生活と文化』明石書店、221-239頁。

Tupou, L. Pulu

1981 *Tongan Fishing*. Anchorage: National Bilingual Materials Department Center, University of Alaska.