

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

On the Diversification of the Tropical Trepang Resources : A View from the Frontier Society in the Maritime Southeast Asia

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2010-02-16 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/10.15021/00004089

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——

赤 嶺 淳*

On the Diversification of the Tropical Trepong Resources:
A View from the Frontier Society in the Maritime Southeast Asia

Jun Akamine

東南アジア海域世界の人々は、香料や乾燥海産物などの生物資源をもとめて移動分散をくりかえす傾向が強い、と指摘されてきた。本研究の目的は、人々の移動を誘発した資源のなかでも干ナマコに焦点をあて、ナマコ資源の経済的価値の多様性と利用状況について報告することにある。従来の海域世界論研究では、干ナマコやフカのひれなどの乾燥海産物をめぐる人の移動とネットワークに着目する必要性が唱えられてきたものの、実際の流通事情を調査したものはほとんどなかった。また、干ナマコも一元的に高級食材として理解されるにとどまっていた。ところが、現在のフィリピンでは20種の干ナマコが生産され、高級種と低級種との価格差が30倍におよぶように、干ナマコ資源の価値は多元的である。さらに、近年においては低級種の価格は上昇する傾向にある。また、香港やシンガポールなど干ナマコの主要消費地とフィリピンでおこなった聞き取り調査によって、多様な経済的価値をもつ干ナマコが、高級料理と大衆料理の異なった料理に区別されて使用されていることがあきらかとなった。そのような消費概況と各種の統計資料から、本稿はフィリピンのナマコ資源の特徴を低級種の大量生産にもとめた。そして、パラワン島南部マンシ島の事例にもとづいて、その仮説の実証を試みた。マンシ島でみられる干ナマコ生産の現状を「フロンティア空間の重層性」と解釈し、ナマコ資源の価値変化に敏感な漁民像を記述した。

* 国立民族学博物館 COE 研究員

Key Words : trepong, Maritime Southeast Asia, frontier society, ethno-networks, dried marine products

キーワード : 干ナマコ, 東南アジア海域世界, フロンティア空間, エスノ・ネットワーク, 特殊海産物

In this paper I discuss variation in trepang or holothurian resource utilization in the Philippines generally, and on Mangsee Island, in the southern part of Palawan Province. Many scholars working in Southeast Asian maritime societies have noted the dynamic human networks involved in pursuing dried sea products like trepang or shark fins. However, few scholars have dealt with the actual materials of the trade. This paper establishes that 20 species of trepang are traded in the Philippines at present, and that the price of the most expensive is some 30 times greater than that of the cheapest. Moreover, in recent years, lower quality trepang has been acquiring more commercial value. Trepang today is not just an exclusive expensive foodstuff as mentioned in historical records — it is also an ordinary material used in the present. The cheaper trepang species are consumed more than ever before in the Philippines and elsewhere. One of the most important aspects of the Philippine trade is that the country exports a huge volume of trepang of lower commercial value. Here, I interpret fishing activities on Mangsee, where mostly lower value species are harvested today, in relation to the island's 30 year history as a location for modern frontier settlement.

1. はじめに	3.6 フィリピン産干ナマコの主要輸入国
2. 19世紀初頭・20世紀初頭に流通していた干ナマコ	4. マンシ島における干ナマコ生産
2.1 19世紀初頭に流通していた干ナマコ	4.1 マンシ島の概要
2.2 20世紀初頭に流通していた干ナマコ	4.2 マンシ島のナマコ漁
3. フィリピンで流通する干ナマコ	4.3 共同潜水漁の操業形態
3.1 現在流通している干ナマコと価格	4.4 マンシ島近海で獲れるナマコ
3.2 ナマコのフィリピン語名	5. ナマコ食文化のひろがり
3.3 ナマコの種と価格の関係	5.1 小売りされている干ナマコ
3.4 価格と流通種の変遷	5.2 戻し売りされている干ナマコ
3.5 フィリピンの干ナマコ生産の世界的位置づけ	5.3 ナマコ食の多様性
	6. むすび

1. はじめに

多島海と熱帯多雨林にかこまれる東南アジア世界は、過去、何世紀にもわたって海洋資源や森林資源を域外の世界へ輸出してきた。ことに、16世紀にナツメグやニクス

クなどの香料と白檀や沈香などの香木をもとめて、西洋航海者たちが東南アジアへ到来するようになった史実は有名であろう。18世紀には、香料にかわって干ナマコやツバメの巣などの乾燥海産物がおもな輸出品となる。ところが、香料も乾燥海産物も産地の島々には利用する文化がなく、その生産と加工は外部世界に生じた需要におうじてなされた点で特徴的である（立本 1999: 126）。現在では、真珠貝やタカセガイなどの非食用海産物も、もっぱら輸出を目的として漁獲されている。本稿では、このように自家消費されず、輸出目的で生産・加工される海産物を「特殊海産物」とよぶ¹⁾。

生物資源の獲得や流通にさまざまな人々が介在していることが指摘されているように（秋道 1995）、東南アジア海域世界の特質として、特殊海産物をめぐる人間の移動分散性と商業志向、ネットワーク性の3点が考えられる（立本 1999; 鶴見 1999b）。なかでもその傾向が如実にあらわれる社会空間が、都市と開拓地である²⁾。

これら「フロンティア空間」の調査研究をとおして、東南アジア海域世界像をあきらかにしようとする試みが、近年さかんである。立本成文は、フロンティアを「中心に属しない周辺部、既成の伝統・境界にとらわれない社会空間」と定義している（立本 1999: 228-229）。ここでのフロンティアは、国家や制度の周辺部だけではなく、生態学でエコトーン（ecotone）とよぶ、ふたつの生態系の移行帯もふくむ概念である。たとえば、森林生態系と海洋生態系との中間に存在する汀線や海浜、マングローブなどの移行帯が、両生態系にとってのフロンティアである。つまり、エコトーンに産出する生物資源の生産と流通をめぐって、さまざまなネットワークが介在し、人々が積極的に移動をくりかえす世界が東南アジア海域世界なのである（立本 1999; 田中 1993; 1999a; 1999b)³⁾。

本稿で報告するフィリピン共和国のマンシ（Mangsee）島は、マレーシアとの国境からわずか1海里（1.6キロメートル）に位置する小さな隆起サンゴ礁島である。人口およそ6,000のほとんどは、1970年代にフィリピン南部で展開された内戦の避難民である。難民生活の当初から、かれらは南シナ海においてダイナマイト漁をおこない、生計をたててきた。さらに1990年代初頭から、マンシ島漁民たちは同海域でナマコ潜水漁を開始するようになった。3週間弱の操業で、ダイバーたちは日本円にして20万円もの高額な報酬を手にしたという。ナマコ潜水漁に湧くマンシ島の繁栄は、「黄金の島」（money island）としてしられ、大量のダイバー人口がマンシ島に流入した。

現在では、マンシ島住民のほとんどがダイナマイト漁とナマコ潜水漁のいずれかを生業としている。また、生活物資のほとんどをまかなうマレーシアとの国境貿易もさかんである。島の開拓から30年がすぎようとする今日、マンシ島は活気ある空間を醸

しだしている。国境地帯の移民集落であり、島民の生活が掠奪的な資源利用に依存している点で、マンシ島の事例は「フロンティア空間としての東南アジア海域世界」を考察するのに格好のモデルになるとおもわれる。

マンシ島漁民の生活について、わたしはダイナマイト漁とナマコ潜水漁を中心に報告したことがある(赤嶺 1999a)。そして、人や物、資本の移動を具体的にとらえるため、漁業活動のみならず、漁獲物の流通経路に関する調査を継続してきた。その結果、マンシ島の漁業活動は、複数のネットワークによって成立していることがあきらかとなった。たとえば、ダイナマイト漁ではタカサゴ (*Caesio* spp.) が捕獲対象とされ、漁獲物のすべてが塩干魚に加工され、フィリピン南部ミンダナオ島に出荷されている。同島に展開するプランテーションの労働者が、それらタカサゴ塩干魚のおもな消費者である(赤嶺 n.d.)。一方、干ナマコはマニラを経て、おもに香港や韓国、シンガポールへ輸出されている(赤嶺 1999b; Akamine 1999)。1998年10月現在、マンシ島では20種の干ナマコが生産されていた。仲買業者は、それらの干ナマコを50等級以上に分類しており、最高級品と最低級品では50倍にもおよぶ価格差がみられた(赤嶺 1999c)。

多様なナマコが「資源」として開発される要因として、ナマコ資源そのものの減少と1980年代以降の中華人民共和国による消費の増大の2点が指摘されている(McElroy 1990: 5)。たしかに、中国による消費の拡大傾向は統計資料からも裏づけることができる。しかし、従来利用されてきたナマコの資源量が低下したため、その代用としてあらたな種が経済的価値をもつにいたったとするマックエルロイの仮説は、あまりにも一面的すぎるであろう。あらたな種の開発を「玉突き現象」ととらえるマックエルロイは、そもそも高級種と低級種とが同様に調理されることを前提としている。しかし、1980年代後半のソウルでは、国産干ナマコをもちいる高級料理とは別に、麺や炒飯などの具として廉価な熱帯産ナマコをもちいる大衆料理が流行するようになった(赤嶺 1999c)ように、消費現場では多様な需要が併存している。消費形態への視野にかけるマックエルロイ説は、前提条件じたいをふくめて再検討を必要とする。

特殊海産物が東南アジア海域世界における主要な生物資源であることを指摘する研究はおおい。しかし、特殊海産物の流通や需要といった市場性を視野にいたれた研究は少なく⁴⁾、その経済的価値の多様性に着目したものはほとんどなかった。たとえば、東南アジアの港市国家をあつかった論文集『東南アジアの港市と政体』は、ナマコ (*trepang*) として *Holothuria edulis* をあげている(Kathirithamby-Wells and Villiers 1990: 253)。しかし、*Holothuria edulis* の経済的価値は、現在のフィリピンで流通す

る干ナマコ20種のなかで16番目であり、もっとも高価なものの13分の1の価格（赤嶺1999c: 58）にすぎない。したがって、*Holothuria edulis* を代表的なナマコとするのは不適切であろう。

干ナマコにしろ、フカのひれにしろ、特殊海産物が東南アジア海域世界を特徴づける資源である以上、資源がもつ特質の細部に着目すべきである。そのためには、特殊海産物の市場性はもちろんのこと、特殊海産物の資源量や漁撈技術などの歴史の変遷と現在の実態を多角的に検討する視座が不可欠である。そこで本稿では、これまで等閑視されてきた干ナマコ資源のもつ多様性に着目して、マンシ島で生産される干ナマコとその流過程について報告し、フィリピンにおけるナマコ資源の特徴をあきらかにしたい。まず、ナマコ資源利用の歴史の変遷をみるため、19世紀初頭と20世紀初頭に商品化されていた種について鳥瞰する（第2節）。次に、現在のフィリピンで流通しているナマコの種を報告し（第3節）、マンシ島の事例を検討する（第4節）。そして、香港や上海など干ナマコの主要小売り市場と消費現場の概査（survey）にもとづいて、ナマコ食文化の拡大について検討する（第5節）。最後にフロンティア論からみたマンシ島における生活空間について、若干の考察をおこない、むすびとしたい。

2. 19世紀初頭・20世紀初頭に流通していた干ナマコ

鶴見良行は、今日みられるナマコ食文化が過去2回の変遷を経て形成されたと想定している（鶴見1999a: 351–352）。まず、原初形態として、山東半島から遼東、朝鮮、沿海州にいたる東北アジア沿岸部に救荒食品・保存加工食品として干ナマコの加工が生じる。そこに外来の道教医学と狩猟遊牧民族の獣肉食文化がむすびつく。これがナマコ食文化の第1段階である。道教と接触したことで、干ナマコは救荒食品から不老長寿の仙薬と認識されるようになった。ナマコ食文化の第2段階は、14世紀の元朝末期に漢人によって洗練される時期である。そして、ナマコ料理は清代に宮廷料理としての地位を獲得し⁵⁾、ナマコ食文化の第3段階をむかえる。

たしかに漢語で「海参」と記す干ナマコにかぎらず、干アワビ（鮑魚）やフカのひれ（魚翅）など、海産物の乾燥材料が中国料理に普及したのは清代である（松浦1972; 荒居1975）⁶⁾。ところが清の巨大な需要は、国内の生産量だけではまかなえきれず、供給不足分は日本や東南アジアからの輸入に仰がざるをえなかった（廖1994: 793）。残念ながら、東南アジアで干ナマコがいつから生産加工されるようになったかをしめす明確な史料はない。しかし、フィリピン南西部のスル諸島で18世紀中葉以降

に干ナマコの生産が活発化した史実から、同諸島における干ナマコの生産開始時期は、17世紀末から18世紀初頭であったと推察できよう⁷⁾。

ホロ (Jolo) 島を中心に、スル諸島には15世紀初頭からイスラム王国が成立していた。スル王国とよばれるこの港市国家は、18世紀中葉以降、中国とインドをむすぶ中継貿易の基地として勢力の拡大をみた。インドを拠点とする英人私貿易商 (カントリー・トレイダー) たちが、イギリスへ輸出する茶を購入するため、中国向け商品をもとめてスル王国と交易を開始したためである。英人私貿易商たちは、スル王国から干ナマコやツバメの巣、真珠貝、鼈甲、蜜蠟などの海洋資源と森林資源を購入し、アヘンや武器、弾薬、綿織物などを売り込んだ。交易が拡大するにともなって、スル王国側では、輸出商品を生産し、集荷するための労働力が不足した。そのため、スル王国の王族や貴族は奴隷調達を目的とする海賊を組織した。特殊海産物の輸出が増大すればするほど、スル王国内に流通する銃器や弾薬類などの戦略物資も増大し、海賊行為をさらに刺激したのである (Warren 1985)。

特殊海産物のなかでも、干ナマコは、スル王国の主要な輸出品であった。たとえば、1805年から1830年にスル王国からマニラ港へ入港した商船67隻のうち、7割をこす48隻が干ナマコを積載していた。なかには50トンの干ナマコを積む船もめずらしくなかった。1835年にスル王国からマニラに輸出された干ナマコは600トンにものぼり、それらの採取と加工には20,000人が従事していたと推定されている (Warren 1985: 61-70)⁸⁾。

これらの熱帯産干ナマコは中国南部広東省の広州へ水揚げされ、広東周辺で消費されたと考えられる (松浦 1972: 24) が、スル王国から輸出された干ナマコは、どのような経済的価値をもっていたのだろうか。本節では、19世紀初頭と20世紀初頭に流通していた干ナマコの種とその特徴について検討する。

2.1 19世紀初頭に流通していた干ナマコ

19世紀初頭のマニラ税関では、干ナマコは表1に示したような3等級に大別されていた (Warren 1985: 61)。

不明のタクタコン (*tactacong*) をのぞいて、表1のナマコは現行の名称から次のように推定できる。バカルゴス (*bacalungos*) はバクガン (*bakungan; Holothuria nobilis*)、モナン (*monang*) はムナン (*munang; Actinopyga spp.*)、タリポン (*talipong*) はタリバン (*talipan; Thelenota ananas*)、アギナン (*anginang*) はハギナン (*hanginan; Stichopus variegatus*) である⁹⁾。マニ (*mani*) は、タガログ語をは

表1 19世紀初頭のマニラで流通していた干ナマコ

等級	ナマコ
第1等	<i>bacalungos, monang, talipong</i>
第2等	<i>tactacong, anginang</i>
第3等	<i>manimani</i>

出所：Warren (1985: 61) より筆者作成。

はじめとしたフィリピン諸語のおおぐで、ピーナツを意味する。そして、重複したマニマニ (*manimani*) は、小さなピーナツをさす。しかし、干ナマコの仲買人は、親指の第一関節ほどの大きさの *Actinopyga* spp. を干したものをマニマニとよんでいる。このことから、マニマニは種名ではなく、むしろ、ピーナツみたいにコロコロした矮小ナマコの総称と考えるのが適切だともおられる。マニマニのみが第3等に分類されていることも、その傍証となる。したがって、19世紀初頭のマニラでは、おおぐでも4, 5種のナマコしか流通していなかったと推察できる。しかも、マニマニをのぞくすべてが、現在でも高価なナマコである点が特徴である。

次に、スル海域とともに干ナマコの主要産地とされていたスラウェシ島のマカッサル (Makassar) 港 (太田 1915: 290) の流通事情を検討しよう。1810年代にマカッサル市場で取引された干ナマコについて、英国東インド会社のクロウフォード (Crawford) が記録を残している。著書『東インド諸島の歴史』のなかでクロウフォードは、「干ナマコはもっとも取引額がおおきな海産物で、すくなくとも30種類に分類されている。価格の安いものでピクル (60キログラム) あたり5スペインドル、最高種はその14倍にもなった」と記述している¹⁰⁾。さらに、「ナマコの商業的分類は、奇妙かつ細かいため、門外漢は干ナマコの取引に参入できない」と記し、19組の名称と価格を記録している (Crawford 1820: 442-443)。

門外漢を自認するだけあって、クロウフォードは大 (*basar*)、中 (*tangah*)、小 (*kachil*) など寸法による分類も、またマレゲ (*mareje*) やカユジャワ (*kayu jawa*) などオーストラリア北部の産地にちなむ銘柄ともいうべき商品名も個別種と考えている¹¹⁾。マレゲやカユジャワは、英人航海士フリンダース (Flinders) がコロ (*koro*) やバトゥ (*baatoo*) と記したナマコ (Flinders 1814: 231) であった可能性がたかい (村井 1985: 70)¹²⁾。

そこで、クロウフォードが記載した名称と比較するため、東インドネシア地域における干ナマコ流通の現況をみてみよう。1997年10月、中部スラウェシ州ルウクバンガイ (Luwuk-Banggai) 県パギマナ (Pagimana) と東ヌサ・トゥンガラ州クパン

表 2 a パギマナにおける干ナマコのキログラムあたりの買付け価格 (1997年10月2日)

	学名	方名	ルピア	日本円 ¹⁾
1	<i>Actinopyga</i> spp.	hitam	30,000	1,050
2	<i>B. argus</i>	bintiq	14,000	490
3	<i>B. graeffei</i>	donga	5,000	175
4	<i>Bohadschia</i> sp.	alolo heli	3,000	105
5	<i>Bohadschia</i> sp.	alolo kawasa	7,000	245
6	<i>Bohadschia</i> sp.	karidow	12,000	420
7	<i>H. atra</i>	cera hitam	6,000	210
8	<i>H. fuscogilva</i>	koro puti	50,000	1,750
9	<i>H. fuscopunctata</i> ²⁾	kuning	5,000	175
10	<i>H. nobilis</i>	koro batu	20,000	700
11	<i>H. scabra</i>	buwang kulit	70,000	2,450
12	<i>S. chloronotus</i>	juppong	30,000	1,050
13	<i>S. variegatus</i>	gamaq batu	30,000	1,050
14	<i>S. variegatus</i>	gamaq kasur	30,000	1,050
15	<i>S. variegatus</i>	gamaq lanaq	30,000	1,050
16	<i>T. anax</i>	duyung	7,000	245
17	不明	cera coklat ³⁾	7,000	245
18	不明	cera halus	5,000	175
19	不明	mejeng	1,500	53
20	不明	raja ⁴⁾	20,000	700
21	不明	sapatu ⁵⁾	20,000	700

出所：聞き取りにより筆者作成。

注：¹⁾ 1,000ルピアが35円に相当した。

²⁾ Cannon and Silver (1994) は、*H. axiologa* としている。

³⁾ フィリピンで *brown beauty* とよばれるナマコである。

⁴⁾ フィリピンで *hudhud* とよばれているナマコである。

⁵⁾ フィリピンでは *khaki* とよばれるナマコである。

(Kupang) で取引きされていた干ナマコの名称を表 2 a と 2 b に掲げた。表 2 より、フリンダースがコロとバトゥと記載したナマコは、それぞれ *H. fuscogilva* と *H. nobilis* をさすと理解できる。

現在のところ、*tacheritang*, *tundang*, *mosi*, *pachang-goreng* を同定する資料はない。直訳すると「コンコンの糞」を意味するタイコンコン (*tai-kongkong*) は、パギマナではガマ (*gama*; *S. variegatus*) の別名とされていた。したがって、19世紀初頭にマカッサル港では、すくなくとも以下の12種が流通していたと推測できよう(表 3 参照)。価格の高い順に、①タチェリタン *tacheritang*, ②*H. fuscogilva* もしくは *H. nobilis* (バトゥ *batu*, マレゲ *mareje*, カユジャワ *kayu jawa*), ③*Actinopyga* spp. (イタム *itam*), ④トゥンダン *tundang*, ⑤ *H. scabra* (バンクリット *bankulit*), ⑥*S.*

表 2b クバンにおける干ナマコのキログラムあたりの買付け価格 (1997年10月10日)

	学名	方名	ルピア	日本円 ¹⁾
1	<i>Actinopyga</i> spp.	<i>kapok</i>	40,000	1,400
2	<i>Bohadschia argus</i>	<i>bintik</i>	12,000	420
3	<i>Bohadschia</i> sp.	<i>kawasa</i>	6,000	210
4	<i>Bohadschia</i> sp.	<i>polos</i>	15,000	525
5	<i>H. atra</i>	<i>cera hitam</i>	8,000	280
6	<i>H. edulis</i>	<i>cera merah</i>	8,000	280
7	<i>H. fuscogilva</i>	<i>koro puti</i>	80,000	2,800
8	<i>H. fuscopunctata</i> ²⁾	<i>kunit</i>	4,000	140
9	<i>H. leucospilota</i>	<i>talengkoq</i>	15,000	525
10	<i>H. nobilis</i>	<i>koro batu</i>	20,000	700
11	<i>H. scabra</i>	<i>buwang kulit</i>	170,000	5,950
12	<i>S. chloronotus</i>	<i>juppong</i>	40,000	1,400
13	<i>S. variegatus</i>	<i>gamat</i>	45,000	1,575
14	<i>T. ananas</i>	<i>nanas</i>	40,000	1,400
15	不明	<i>cokolat</i> ³⁾	15,000	525
16	不明	<i>koro pakkay</i>	60,000	2,100
17	不明	<i>sepatu</i> ⁴⁾	40,000	1,400

出所：聞き取りより筆者作成。

注：¹⁾ 1,000ルピアが35円に相当した。

²⁾ Cannon and Silver (1994) は、*H. axiologa* としている。

³⁾ フィリピンでは *brown beauty* とよばれるナマコである。

⁴⁾ フィリピンでは *khaki* とよばれるナマコである。

variegatus (ガマ *gama*, タイコンコン *taikongkong*), ⑦ *S. chloronotus* (ジャポン *japon*), ⑧ *H. fuscopunctata* (クニット *kunyit*), ⑨ モシ *mosi*, ⑩ *B. graeffei* (ドガ *donga*), ⑪ *Bohadschia* spp. (カワサ *kawasa*), ⑫ パチャンゴレン *pachang-goreng* である。

19世紀初頭にマニラとマカッサルで流通していた干ナマコの種数を比較すると、マカッサルのほうが多様性に富んでいたと理解できる。ただし、マニラで流通していた *T. ananas* が流通していたか否かは不明である。価格から判断すると、タチェリタンとトゥンダンは、*H. fuscogilva*, *H. nobilis*, *H. scabra*, *Actinopyga* spp. のいずれかであると推定される。また、マカッサルではピクルあたり9スペインドル以下の低価格ナマコが5種流通し、最高価格のものと最低価格のものとの、ピクルあたりの単価に13.6倍の開きがみられた。

2.2 20世紀初頭に流通していた干ナマコ

本項では、20世紀初頭のマニラ、マカッサル、シンガポール、上海における干ナマ

表3 1810年代のマカッサルで流通していた干ナマコの名称と価格

	方名	規格	価格 ¹⁾	学名(推定)
1	<i>tacheritang</i>		68	不明
2	<i>batu</i>	basar	54	<i>H. fuscogilva/nobilis</i>
		tangah	22	
		kachil	14	
3	<i>itam</i>	basar	30	<i>Actinopyga</i> spp.
		tangah	15	
		kachil	8	
4	<i>kayu-jawa</i>		26	<i>H. fuscogilva/nobilis</i>
5	<i>tundang</i>		24	不明
6	<i>bankuli</i>		20	<i>H. scabra</i>
7	<i>mareje (New Holland)</i>		19	<i>H. fuscogilva/nobilis</i>
8	<i>taikongkong</i>		13.5	<i>S. variegatus</i>
9	<i>gama</i>		12.5	<i>S. variegatus</i>
10	<i>japon</i>		12	<i>S. chloronotus</i>
11	<i>kunytit</i>		9	<i>H. fuscopunctata</i> ²⁾
12	<i>mosi</i>		9	不明
13	<i>donga</i>		7	<i>B. graeffei</i>
14	<i>kawasa</i>		5	<i>Bohadschia</i> spp.
15	<i>pachang-goreng</i>		5	不明

出所：Crawfurd (1820: 442-443) より筆者作成。

注：¹⁾ 価格はピクル (60キログラム) あたりのスペインドル。

²⁾ Cannon and Silver (1994) は、*H. axiologa* としている。

コの流通状況をみてみよう。農商務省の委託で東南アジアにおける水産資源の実態を調査した高山伊太郎は、1910年代初頭のマニラ、マカッサル、シンガポールにおける干ナマコの流通事情について報告している (高山 1914)。

マニラで流通する干ナマコについて、高山は「大體之を五種に分かつ」とし、価格の高い順に①*Oe*, ②*Gan Sim*, ③*Bark Sim*, ④*Moi Whar Che*, ⑤*Hong Che* の5種をあげている (高山 1914: 215)。①は烏参 *Actinopyga* spp., ②は岩参 *H. fuscogilva* もしくは *H. nobilis*, ③の bark を英語の「皮」と解釈すると、「皮参」すなわち *H. scabra*, ④は梅花参 *T. ananas*, ⑤は「其の乳頭突起は、稍や鋭く幾分長」との形状から「方参」, *S. chloronotus* をさすと考えられる。

前項 (2.1) でみた19世紀初頭のマニラ税関記録と比較すると、*S. variegatus* の記載がないものの、*S. chloronotus* があらたに記載されている。今日、流通しているもののなかでも、*S. chloronotus* は高価なナマコである。

次にマカッサルの事例を検討しよう (高山 1914: 501)。1911年のマカッサルでは、

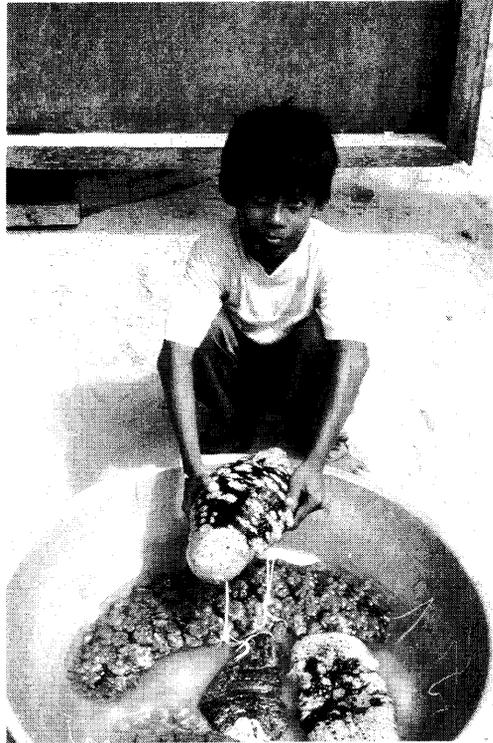


写真1 *H. fuscogilva*。
フィリピンのマンシ島で（1997年7月）。

①白石参 *H. fuscogilva*, ②荊参, ③烏参 *Actinopyga* spp., ④禿参 *H. scabra*, ⑤馬鋤参, ⑥大肉参 *S. variegatus*, ⑦日本参 *S. chloronotus*, ⑧赤参 *Bohadschia* spp., ⑨舊参, ⑩苦虫参, ⑪搭力参, ⑫花萼参の12種が流通していた。価格と漢字の意味から類推すると, ⑤は皺との連関性より *H. scabra* であると推定できよう。19世紀初頭に流通していた *H. fuscopunctata* と *B. graeffei* が, 高山の記した漢語のいずれに相当するのか不明である。価格から推測すると, ⑨以下のナマコのいずれかであったとおもわれる。また, 19世紀初頭と同様に, *T. ananas* (梅花参) の記載はみられない。

もっとも高価な白石参の価格がピクルあたり180ギルダーであるのにたいして, ⑧の赤参は30ギルダーである。⑨以下のナマコは17.5ギルダーと, その低価格性がきわだっている。しかも, 最低価格の花萼参は10ギルダーであり, 白石参との価格差は18倍におよぶ。最高値と最低値の格差は, 19世紀初頭にみられた14倍よりも拡大している。



写真2 XLサイズの *H. fuscogilva*。このナマコは婆参とも白石参ともよばれる。
マレーシア，サバ州コタキナバルの日曜市で（1994年10月）。

第3はシンガポールの事例である。高山は以下のような干ナマコの漢語名を記録している（高山 1914: 450）。価格の高い順に，①大臣参，②脱参 *H. scabra*，③化拾参，④石参 *H. nobilis*，⑤烏員参 *Actinopyga* spp.，⑥大肉参 *S. variegatus*，⑦梅花参 *T. ananas*，⑧赤参 *Bohadschia* spp.，⑨花虫参，⑩掺力参，⑪白参の11種となる。もっとも高価な大臣参は，*H. fuscogilva* の可能性がたかい。⑨の花虫参は，マカッサルで花萼参と記録されたものと同一であろう。大臣参はピクルあたりの価格が85銀ドルであり，最低価格の白参と17倍の差異がみられる。マカッサルの事例とほぼ同様の価格差である点で興味深い。

最後に，上海における干ナマコの流通状況を試みよう。『支那経済全書第9輯』は，当時の上海で流通していた熱帯産ナマコとして，29の名称を記載している（東亞同文書院 1908: 434-435）。しかし，呂宋（ルソン）や龍牙（リング），出番（海外の意）などの産地名で差別化された商品名がおおいため¹³，生物種の数にはさらに少なく

赤嶺 熱帯産ナマコ資源利用の多様化

なる。最多でも、烏元岩参 *H. nobilis*, 禿参 *H. scabra*, 方刺参 *S. chloronotus*, 梅花参 *T. ananas*, 赤参 *Bohadschia* spp., 玉参 *S. variegatus*, 烏元参, 烏條参, 烏縐参, 地黄参, 青蟲参, 靴参, 香参の13種であったと推測される。

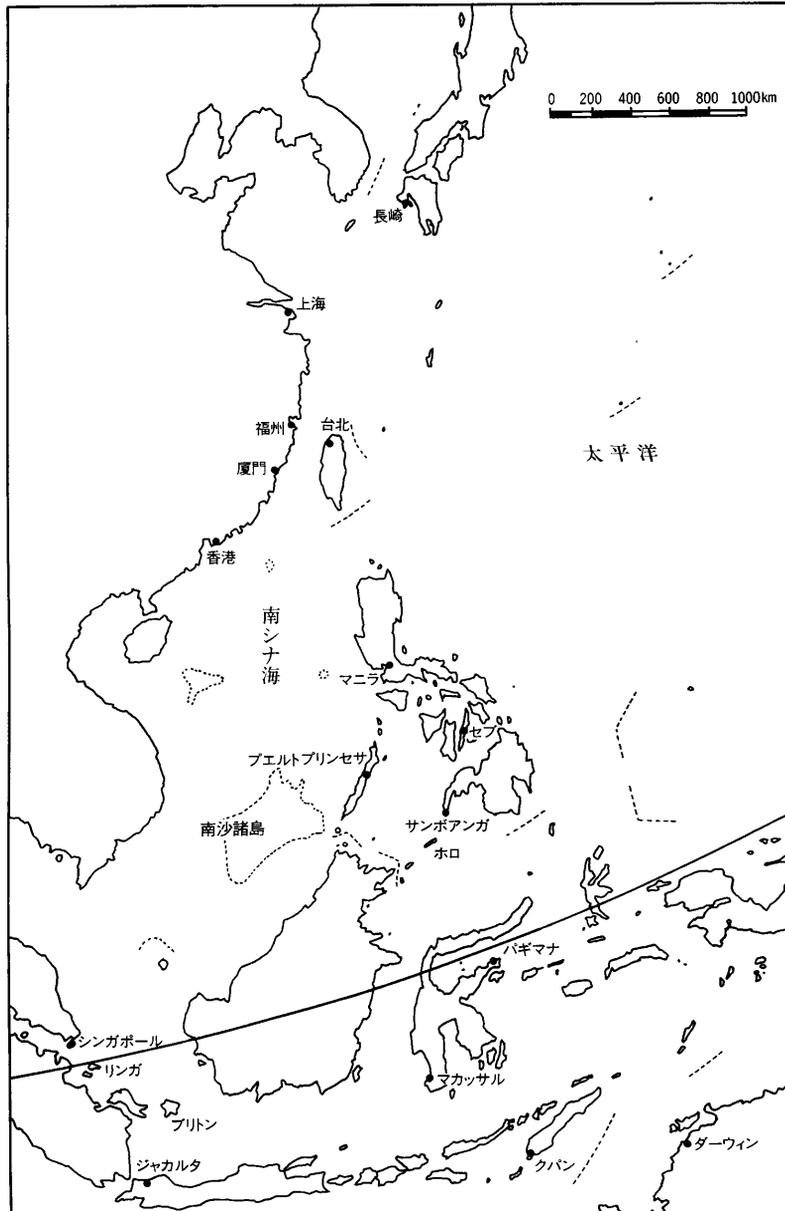


図1 干ナマコの主要産地と集散地

以上のことから20世紀初頭には、*H. fuscogilva*, *H. nobilis*, *H. scabra*, *Actinopyga* spp., *S. variegatus*, *S. chloronotus*, *T. ananas*, *Bohadschia* spp. をふくむ11~13種が流通しており、最高価格と最低価格のものでは、17, 18倍の価格差がみられたと仮定できる¹⁴⁾。なかでも *H. fuscogilva*, *H. nobilis*, *H. scabra*, *Actinopyga* spp., *S. variegatus*, *S. chloronotus*, *T. ananas* の7種は高価であった。これらは今日のフィリピンでも高価なナマコとして流通している。したがって、100年前にみられた干ナマコの流通は、高級種志向がつかったものと特徴づけられる。

3. フィリピンで流通する干ナマコ

前節でみたように19世紀初頭から20世紀初頭に流通していた干ナマコは、13種前後であり、高価なものがおおかった。しかし、干ナマコが宮廷料理にもちいられる食材である以上、このことは必然的でもある。干ナマコがもつ高級感を再考するため、本節では、現在のフィリピンで生産されている干ナマコの質と量について検討したい¹⁵⁾。

フィリピンにおける干ナマコの集散地は、ミンダナオ島のサンボアンガとパラワン

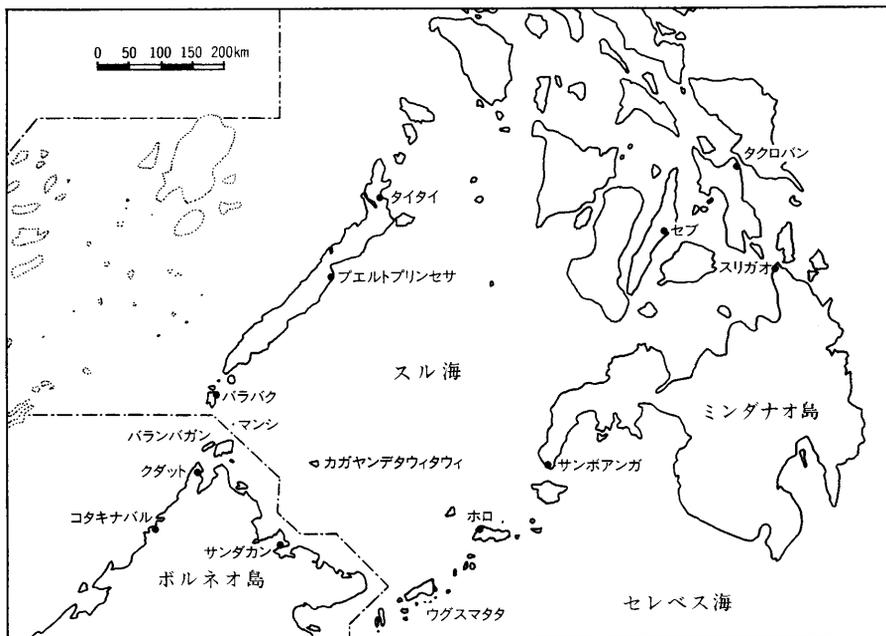


図2 スル海とフィリピンにおける干ナマコの主要集散地



写真3 プエルトプリンセサの仲買商Bの干場。
手前は干トコブシ。

島のプエルトプリンセサである(赤嶺 1999b)。サンボアングへはスル諸島から、プエルトプリンセサへはパラワン島北部のタイタイ(Taytay)町と同島南部のバラバク(Balabac)町などで加工される干ナマコが集荷される。干ナマコは、マニラの輸出商を経て、香港や韓国、シンガポールなどへ輸出されている(主要な輸出国については表8参照)。1999年10月現在、マニラを本拠地とする干ナマコの輸出業者は4社ある(以下、便宜上仲買商A, B, C, Dと記す)¹⁶⁾。いずれも華人経営で、干ナマコにかぎらず、フカのひれ、干トコブシ、タツノオトシゴ、タカセガイ、真珠貝など、鮮魚をのぞいた海産物を幅広く買付けている¹⁷⁾。

3.1 現在流通している干ナマコと価格

いっぽんにフィリピン諸語ではナマコをバラット(*balat*)とよぶ¹⁸⁾。地域によっては、単音節化したバット(*bat*)や接尾辞 *-an* のついたバラタン(*balatan*)がナマコ

表4 プェルトプリンセサにおける干ナマコのキログラムあたりの買付け価格 (PHP と USD)¹⁾

番号	フィリピン名	学名 ²⁾	サイズ ³⁾	粒数/寸法 ⁴⁾	PHP	USD ⁵⁾
1	putian	<i>H. scabra</i>	XL	10	1,400	35.0
			L	20	1,100	27.5
			M	40	750	18.8
			S	60	450	11.3
			XS	80-200	350	8.75
2	susuan	<i>H. fuscogilva</i>	XL	3-4	1,200	30.0
			L	5-6	1,100	27.5
			M	7-8	900	22.5
			S	9-10	600	15.0
			XS	11-15	500	12.5
3	buliq-buliq	<i>Actinopyga</i> spp.	L	3.5	800	20.0
			M	2.5	550	13.8
			S	2	450	11.3
			XS	1.5	400	10.0
			L	3.5	800	20.0
4	hanginan	<i>S. variegatus</i>	M	2.5	500	12.5
			S	2	400	10.0
			XS	1.5	250	6.25
			L	3.5	750	18.8
5	katro-kantos	<i>S. chloronotus</i>			750	18.8
6	bakungan	<i>H. nobilis</i>	L	5-6	700	17.5
			M	7-8	600	15.0
			S	9-10	450	11.3
			XS	11-15	350	8.75
7	tinikan	<i>T. ananas</i>			530	13.3
8	hudhud	n/a			450	11.3
9	khaki	n/a	L	3	450	11.3
			M	2.5	300	7.50
			S	2	250	6.25
			XS	1.5	120	3.00
10	leopard	<i>B. argus</i>			280	7.00
11	lawayan	<i>Bohadschia</i> spp.	L	4	220	5.50
			M	2.5	200	5.00
			S	2.5未満	120	3.00
12	legs	<i>T. anax</i>			170	4.25
13	black beauty	<i>H. atra</i>	L	5	160	4.00
			M	4	85	2.13
			S	4未満	40	1.00
14	white beauty	n/a			160	4.00
15	brown beauty	<i>Holothuria</i> sp.			130	3.25
16	red beauty	<i>H. edulis</i>			130	3.25
17	patola	<i>H. leucospilota</i>			130	3.25
18	sapatos	<i>H. fuscopunctata</i> ⁶⁾			110	2.75
19	bulaklak	<i>B. graeffei</i>			85	2.13
20	labuyoq	<i>Holothuria</i> sp.			43	1.01

出所：筆者作成。

 注：¹⁾ 1999年10月におこなった仲買商 A との聞き取り調査による。

²⁾ n/a は学名未詳。表中の B, H, S, T はそれぞれ *Bohadschia*, *Holothuria*, *Stichopus*, *Thelenota* 属をしめす。

³⁾ 空欄は大きさによる分類がなされていないことをしめす。

⁴⁾ 1, 2, 6 のナマコはキログラムあたりの粒数をさし, それ以外は丈 (インチ) を基準とする。

⁵⁾ 調査当時の為替相場は, 1米ドルが40ペソであった。

⁶⁾ Cannon and Silver (1994) は, *H. axiologa* としている。

をさす場合もある¹⁹⁾。表4に、1999年10月現在、プエルトプリンセサで流通していた干ナマコの個別名称と仲買商 A による買付け価格を記す。以下の議論を進めるにあたり、便宜上、キログラムあたりの価格が700ペソ以上のものを高級種、300ペソ以下のものを低級種とし、その中間を中級種と定義しておきたい。表4にあげた干ナマコの上位6種が高級種、7位から10位が中級種となり、11位以下は低級種となる。現行の流通種のうち、その半数が低級種である。

3.2 ナマコのフィリピン語名

ナマコの名称には、フィリピン語起源のものとそうでないものが混在している。フィリピン語起源とおもわれる名称を翻訳する(表5参照)。

フィリピン語の名称をもつものには、*bakung-an* や *hangin-an*, *laway-an* など語尾が *-an* で終わる(番号1, 4, 6, 9, 11, 12)ものと、*bulaklak* や *labuyuoq* などのように直喩にちなんだものが存在している²⁰⁾。カトロ・カントス (*katro kantos*) は、スペイン語起源のフィリピン語である *kuwatro* (四) と *kanto* (角) からなっており、翻訳すると「四角なまこ」となる。和名をシカクナマコとよぶように、四角いナマコである。漢語名も「四方参」であり、フィリピン語名は漢語名の翻訳借用であると推定される。また、*B. graeffei* はフィリピン語で別名トレス・カントス (*tres kantos*) とよばれる。カトロ・カントスと同様に、トレス・カントスもスペイン語

表5 フィリピン語起源のナマコの名称

	ナマコ	和訳	意味
1	<i>bakungan</i>		不明
2	<i>bulaklak</i>	花なまこ	花 (<i>bulaklak</i>) のような形をした口をもっている。
3	<i>buliq-buliq</i>		不明
4	<i>hanginan</i>	空気なまこ	空気 (<i>hangin</i>) にふれると溶ける。
5	<i>hudhud</i>		不明
6	<i>lawayan</i>	唾液なまこ	キュービエ氏管を吐き出した様子が唾液 (<i>laway</i>) にたとえられる。
7	<i>labuyuoq</i>	野鳥なまこ	腹部が赤い野鳥 (<i>labuyuoq</i>) に似ている。
8	<i>potola</i>	ヘチマなまこ	ヘチマ (<i>patola</i>) のような形をしている。
9	<i>putian</i>	白なまこ	体壁が白 (<i>puti</i>) く、半透明である。
10	<i>sapatos</i>	靴なまこ	靴 (<i>sapatos</i>) のような形をしている。
11	<i>susuan</i>	乳なまこ	突起が乳首 (<i>susu</i>) に似ている。
12	<i>tinikan</i>	刺なまこ	刺 (<i>tinik</i>) をもつ。

出所：聞き取りにより筆者作成。

注：番号6のラワヤン (*lawayan*) は *B. marmorata* と *B. vitiensis* の総称である。なお、Canon and Silver (1994) は、*B. vitiensis* を *B. marmorata* の異名としている。

起源のフィリピン語であり、「三角」を意味する。トレス・カントスも漢語名「三方参」からの翻訳借用と考えられる。

カーキ (khaki) やレオパード (leopard), レッグズ (legs), ブラック・ビューティー (black beauty), ブラウン・ビューティー (brown beauty), レッド・ビューティー (red beauty), ホワイト・ビューティー (white beauty) などの名称は、英語に由来しているようにみうけられる。カーキの学名は不明である。深緑 (カーキ) の体色が特徴的であるため、名称の由来となっている。*B. argus* を英語でレオパード・フィッシュ (leopard fish) とよぶことから、レオパードがフィリピンでの名称として定着したものとおもわれる。フィリピンでは、同種のナマコをタイゲル (tayger) とよぶが、これも英語名のタイガーフィッシュ (tigerfish) からの借用であろう。レッグズは英語名をアンバーフィッシュ (amberfish) といい、直訳すると「琥珀なまこ」となる。琥珀色の体色を想像させるが、実際には白地に血が滴るような紅が混じっている。太くて大きく、女性の大腿部を連想させるために、レッグ (leg), すなわち「脚」と名づけられている。

また、英語名をもつナマコには、ビューティー (beauty) とよばれるものが4種存在している。レッド・ビューティーは和名をアカミキシリという。実際にはピンク色をしており、英語名はピンク・フィッシュ (pinkfish) 「桃色なまこ」である。ブラック・ビューティーは黒く、和名もクロナマコという。しかし、英語名はロリー・フィッシュ (lollyfish) 「よたよたなまこ」である。ブラウン・ビューティーとホワイト・ビューティーは、学名も英語名も不明である。ブラウン・ビューティーは茶褐色でやや紫がかかった体色をしている。ホワイト・ビューティーは、別名ブラック (black) とパウダー (powder) とよばれ、黒地に白い斑点が浮き出た細いナマコである。ビューティー系の名称は、英語をもちいているものの、いずれもフィリピンで命名されたものであると推察される。

以上、フィリピンで流通するナマコには、フィリピン語系と英語系の名称が混在することがあきらかとなった。カーキとレオパードをのぞくと、英語系名称をもつものは、総じて低価格である。このことは、英語系名称でよばれるナマコが、比較的最近になって商品価値をもつようになった可能性を示唆している。次に、ナマコの種と価格の関係について検討しよう。

3.3 ナマコの種と価格の関係

表4には、寸法によって価格が異なるナマコとそのような設定がないものの2種類

が存在している。*S. chloronotus* をのぞくすべての高級種ナマコは、寸法によって異なる価格が設定されている。他方、中級種以下のナマコで寸法別の価格が設定されているのは、カーキとラワヤン、*H. atra* の3種のみである。それ以外は大きさに関係なく、同一の価格である。

また、実際の取引においては、リジェクト (reject) とよばれる「等外品」の範疇が存在している。形がねじれたものや、乾燥が不完全なものが等外品に分類される。等外品は、標準買付け価格のおよそ4割で買取られるのがふつうである (赤嶺 1999b: 45)。しかし、等外品はすべての種に設定される範疇ではない。プエルトプリンセサの仲買商 A, B, C が発行した15通の伝票をみるかぎり、*H. fuscogilva*, *H. nobilis*, *H. scabra*, *Actinopyga* spp., *S. variegatus* の5種のみ等に等外品が設けられていた。つまり、等外品は、高級種のみみにみられる分類基準であり、低級種には存在しないと解釈できる²¹⁾。

以下に等級ごとの価格の特徴をまとめよう。高級種は大きさによって価格に細かな違いが存在し、製品の仕上がり具合によって、等外品としてあつかわれるものもある。高級種は、いずれもフィリピン語の名称をもっている。中級種に分類される3種は、価格差の幅が小さい点の特徴である。低級種の特徴は、①英語系の名称がおおい、②大きさに関係なく価格が一定している、③等外品の範疇がない、の3点である。

次に、時間軸からみたナマコの価格の変化についてみてみよう。

3.4 価格と流通種の変遷

1986年から1998年までの12年間に、干ナマコの買付け価格がどれほど変化したかを比較してみよう (表6参照)²²⁾。米ドルに換算した価格は、12年間に4倍に高騰した。なかでも、*B. argus* の価格は9.6倍、*S. chloronotus* の価格は9.1倍と上昇がきわだっている。次にラワヤンの6.6倍、*S. variegatus* の6.0倍の変化もめだつ。とくに *S. variegatus* は XS サイズの矮小ものが8.2倍も上昇している。*T. anax* の4.9倍と *H. leucospilota* の4.8倍が、そのほかにみられた平均値以上の価格上昇である。

きわだって価格が上昇したナマコのうち、*S. chloronotus* と *S. variegatus* 以外のものが、低級種である。他方、高級種の価格は顕著な変化がみられなかった。そして、*H. edulis* と *B. graeffei* のほかに、ホワイト・ビューティーとラブヨの4種があらたな商品として流通するようになってきている。これらは、表4で第14位、第16位、第19位、第20位に位置する低級種である。

次に1998年10月から1999年10月にかけての1年間にみられた干ナマコの買付け価格

表6 プエルトプリンセサにおける干ナマコのキログラムあたりの買付け価格：1999年と1998年、1986年の比較

方名	学名 ¹⁾	サイズ ²⁾	PHP ³⁾			USD ⁴⁾		
			1999 ⁵⁾	1998 ⁶⁾	1986 ⁷⁾	1999 ⁵⁾	1998 ⁶⁾	1986 ⁷⁾
1 putian	<i>H. scabra</i>	XL	1,400	1,300	160	35.0	29.7	8.00
		L	1,100	1,000	100	27.5	22.8	5.00
		M	750	700	60	18.8	16.0	3.00
		S	450	400	35	11.3	9.13	1.75
		XS	350	300	—	8.75	6.85	—
2 susuan	<i>H. fuscogilva</i>	XL	1,200	950	160	30.0	21.7	8.00
		L	1,100	900	140	27.5	20.5	7.00
		M	900	750	100	22.5	17.1	5.00
		S	600	550	70	15.0	12.6	3.50
		XS	500	400	50	12.5	9.13	2.50
3 buliq-buliq	<i>Actinopyga</i> spp.	L	800	650	75	20.0	14.8	3.75
		M	550	450	65	13.8	10.3	3.25
		S	450	350	50	11.3	7.99	2.50
		XS	400	250	35	10.0	5.70	1.75
		L	800	550	42	20.0	12.6	2.10
4 hanginan	<i>S. variegatus</i>	M	500	400	36	12.5	9.13	1.80
		S	400	300	28	10.0	6.85	1.40
		XS	250	180	10	6.25	4.11	0.50
5 katro-kantos	<i>S. chloronotus</i>		750	700	35	18.8	16.0	1.75
6 bakungan	<i>H. nobilis</i>	L	700	650	120	17.5	14.8	6.00
		M	600	550	90	15.0	12.6	4.50
		S	450	450	65	11.3	10.3	3.25
		XS	350	400	—	8.75	9.13	—
7 tinikan	<i>T. ananas</i>	L	530	450	90	13.3	10.3	4.50
		M	—	—	80	—	—	4.00
		S	—	—	70	—	—	3.50
8 hudhud	n/a	L	450	420	80	11.3	9.59	4.00
		S	—	—	70	—	—	3.50
9 khaki	n/a	L	450	360	38	11.3	8.22	1.90
		M	300	220	30	7.50	5.02	1.50
		S	250	160	20	6.25	3.65	1.00
		XS	120	100	13	3.00	2.28	0.65
10 leopard	<i>B. argus</i>		280	230	11	7.00	5.25	0.55
11 lawayan	<i>Bohadschia</i> spp.	L	220	160	11	5.50	3.65	0.55
		M	200	120	—	5.00	2.74	—
		S	120	80	—	3.00	1.83	—
12 legs	<i>T. anax</i>		170	150	14	4.25	3.42	0.70
13 black beauty	<i>H. atra</i>	L	160	110	22	4.00	2.51	1.10
		M	85	70	14	2.13	1.60	0.70
		S	40	30	8	1.00	0.68	0.48
14 white beauty	n/a		160	110	—	4.00	2.51	—
15 brown beauty	n/a		130	100	13	3.25	2.28	0.65
16 red beauty	<i>H. edulis</i>		130	100	—	3.25	2.28	—
17 sapatos	<i>H. fuscopunctata</i> ⁸⁾		110	80	14	2.75	1.83	0.70
18 patola	<i>H. leucospilota</i>		130	80	8	3.25	1.83	0.38
19 bulaklak	<i>B. graeffei</i>		85	60	—	2.13	1.37	—
20 labuyoq	n/a		43	28	—	1.01	0.64	—

出所：Trinidad-Roa (1987) と赤嶺 (1999c) に1999年の資料を加筆。

注：¹⁾ n/a は学名不明。

²⁾ 空欄は該当する分類がないことをしめす。

³⁾ キログラムあたりのフィリピンペソ価格。

⁴⁾ キログラムあたりの米ドル価格。対米ドルの為替相場は1986年が22ペソ、1998年は44ペソ、1999年は40ペソ。

⁵⁾ 1999年10月に仲買業者 A が提示した買付け価格。

⁶⁾ 1998年10月に仲買業者 A が提示した買付け価格。

⁷⁾ Trinidad-Roa (1987) から引用。原典は米ドル表示。

⁸⁾ Cannon and Silver (1994) は、*H. axiologa* としている。

の変化を検討しよう。この期間に仲買価格は、平均して1.4倍となった。平均上昇率に等しいのが、*H. fuscogilva* と *H. edulis*, ブラウン・ビューティーの3種である。平均値以上に価格が上昇したものは次の8種であった。ラワヤンと *H. fuscopunctata* が1.5倍, *S. variegatus* と *H. atra*, ホワイト・ビューティー, *B. graeffei* が1.6倍, ラブユが1.7倍, *H. leucospilota* が1.8倍上昇した。*S. variegatus* をのぞくと、低級種ナマコばかりである。1998年には最高種と最低種とに50倍の価格差がみられたが、1年後にその差は30倍に縮まっている。これは、低級種の価格が相対的に上昇したためである。

表6より、低級種ナマコの価格変化に関して、最近の価格上昇率が著しく、なかには過去12年間にあらたに商品価値をもつようになったものもある、との2点が指摘できる。

以上みたように、商品化されたナマコの時期は、種によって異なっている。このことについて、仲買商Bのプエルトプリンセサ支店支配人(B氏, 1958年生まれ)は、次のように説明する。B氏の父親は、1970年代半ばよりサンボアンガで干ナマコの仲買をおこなっていた。B氏の記憶によると、1970年代に流通していたナマコは、*H. fuscogilva*, *H. nobilis*, *H. scabra*, *T. ananas* の4種だけであった。1980年代初頭になって、*Actinopyga* spp. と *S. variegatus* もあつかうようになった。1980年代中葉には、*khaki* と *hudhud* も買付けるようになった。そして1990年頃に、現在のように20種が流通するようになったという。*S. chloronotus* をのぞく上位9種のナマコが、段階をおって、1980年代半ばまでに商品化されていき、1980年代後半に流通するナマコの種数が拡大したことがわかる²³⁾。

以上のことから、低級種ナマコの特徴として、①英語系の名称がおおい、②大きさに関係なく価格が一定している、③等外品の範疇がない、④最近の価格上昇率が著しい、⑤過去10数年間にあらたに商品価値をもつようになったものもある、との5点があきらかとなった。

第2節で19世紀初頭にマニラとマカッサルで流通していた干ナマコの種について検討した。当時のマニラで流通していたもののうち、同定可能なものは現行の流通価格においても上位7位に入る高級種であった。また、マカッサルで流通していたナマコのうち、ピクルあたりの価格が10スペインドル以上するものは、すべて表4の上位6番までにかぞえられる。つまり、高級種ナマコは商品化された歴史が古いと理解できる。本節では、高級種の特徴として、在来の名称をもつものがおおい、大きさによって細かな価格差が設定されており、近年の価格上昇がゆるやかである点もあきらかと

なった²⁴⁾。いずれも低級種ナマコのしめす特徴と対照的である。

3.5 フィリピンの干ナマコ生産の世界的位置づけ

フィリピンの干ナマコ生産が世界のなかでどのような位置をしめているかを、国連食糧農業機関（FAO）が監修した『FAO 統計年鑑』（*FAO Yearbook Fishery Statistics: Commodities*）にみてみよう²⁵⁾。『FAO 統計年鑑』は1978年から干ナマコを単独項目として記載している。しかし、1994年から、冷凍ナマコと干ナマコが同じ範疇で記載されるようになった。議論を干ナマコに限定するため、表7に、1978年から1993年までの主要輸出国による干ナマコの輸出統計をまとめる。

『FAO 統計年鑑』によると、2,000トン台で推移していた世界の干ナマコの生産量は、1983年に前年比2倍弱増の5,000トンを超え、1985年の13,140トンでピークに達している。他方、1989年には生産量が激減している。しかし、この現象は輸出大国であるインドネシアの資料が加算されていないためであるとおもわれる。1989年をもって世界の干ナマコ生産が減少傾向に転じた結論づけるのは妥当ではなかろう。その証拠に1992年に世界の貿易量は、10,000トン台に回復している。

表7では、香港とシンガポールの干ナマコ輸出がきわだっている。両国が、世界各国から干ナマコを輸入する一方で、第3国へ再輸出しているためである。19世紀中葉から、香港・シンガポール間で緊密な経済関係が形成されてきた（濱下 1997）ように、20世紀初頭から干ナマコも関連会社を通じて、相互に輸出入がなされてきた（Conand 1990: 103）。つまり、香港とシンガポールは、干ナマコの中継貿易拠点として機能しているばかりではなく、相互に干ナマコの輸出入をおこなっているのである（Sommerville 1993: 2）。しかし、市場規模は同一ではない。香港市場は、シンガポール市場があつかう干ナマコの6倍の量をあつかっており（Conand and Byrne 1993: 10）、世界一の干ナマコ市場を形成している。

香港とシンガポールをのぞくと、フィリピンの輸出量がきわだっている。たしかに、『FAO 統計年鑑』によると、1992年にフィリピンは干ナマコの世界貿易量の15.6パーセントを供給した。しかし、フィリピンの輸出額は総貿易額の8.2パーセントにすぎない。他方、スリランカは、総貿易量の0.4パーセントしか供給していないが、総貿易額の1.7パーセントをしめている。そこで輸出額を輸出量で割ったキログラムあたりの平均「輸出単価」をみると、フィリピンは2.05米ドルである一方、スリランカは18.5米ドルと9倍の差が存在している。

『FAO 統計年鑑』にみるかぎり、フィリピンの干ナマコ輸出の特色は、輸出量が

表7 干ナマコの輸出 (1978-1993)

		1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
合計	q	2,629	2,584	2,489	2,683	2,736	5,138	6,230	13,140	10,904	12,300	12,485	5,463	7,411	9,314	10,041	8,921
	v	6,170	7,992	8,541	8,553	9,183	10,727	11,687	19,992	19,017	24,558	36,384	20,688	30,211	41,456	39,210	34,498
香港	q	621	693	680	693	873	1,517	2,407	5,009	4,539	4,982	3,321	1,858	2,789	3,442	4,397	3,547
	v	2,612	3,383	3,928	3,414	3,979	4,391	5,497	9,444	7,741	7,206	7,320	6,112	8,932	13,244	10,697	10,546
シンガポール	q	515	608	489	630	485	758	779	1,045	1,212	813	1,152	933	1,026	1,264	1,163	923
	v	736	1,505	1,021	1,909	1,743	1,651	1,894	2,559	3,061	3,509	5,582	5,150	6,089	8,998	8,141	6,582
インドネシア	q	350	365	281	545	623	1,274	1,318	3,123	2,362	2,517	3,480					
	v	380	257	159	261	318	855	1,548	3,181	2,769	4,758	8,267					
フィリピン	q	647	363	515	530	527	1,349	1,463	3,499	1,659	2,195	2,062	1,022	1,752	1,952	1,565	2,049
	v	947	644	786	972	1,011	2,008	1,145	2,993	1,772	2,532	2,364	1,465	3,253	3,560	3,216	3,986
フィジー	q	15	11	14	15	16	31	52	66	229	640	717	365	323	391	408	149
	v	64	80	105	124	130	117	282	331	784	1,826	1,995	1,276	2,060	2,797	3,483	1,169
インド	q	25	31	34	48	37	72	21	12	33	56	23	53	37	29	39	
	v	131	187	251	304	182	366	159	95	302	635	360	791	291	387	296	
ソロモン諸島	q	34	10	37	8	17	9	44	14	134	146	147	87	119	622	715	720 f
	v	82	25	103	68	116	45	198	51	424	469	706	315	736	2,816	3,487	3,500 f
スリランカ	q	69	61	79	73	79	56	36	45	54	45	61	32	32	28	37	28
	v	413	402	656	726	830	638	358	449	468	427	857	458	439	553	683	415
モルジブ	q									3	33	553	410	746	405	400 f	
	v									26	342	4,496	1,749	3,308	2,003	2,000 f	
マダガスカル	q	99	198	127							61	119	114	98	398	423	357
	v	201	495	324							342	607	505	506	1,231	1,497	1,016
バブア ニューギニア	q								85	120	229	160	275	582	631	645 f	
	v								246	316	931	1,063	1,984	5,070	5,005	5,100 f	

出所：FAO Yearbook, Fishery Statistics より筆者作成。
 輸出量 q はメトリックトン、輸出額 v は1,000米ドル。f は FAO による推定値。

おおい一方、貿易額が少ない点にもとめられよう。すなわち、輸出量にしめる低級種の割合がたかいものと仮定できる。

3.6 フィリピン産干ナマコの主要輸入国

次に、『フィリピン海外貿易統計』(*Foreign Trade Statistics of the Philippines*) から、フィリピンの干ナマコ輸出の概況をみてみよう。第二次世界大戦後、フィリピンから輸出される干ナマコの貿易が統計上あきらかになるのは、1970年が最初である。表8は、1970年から1999年にかけてフィリピンが輸出した干ナマコの統計である(図3参照)。1970年、フィリピンの輸出量は12トンであったが、1976年にはほぼ100トンに迫り、1978年には6倍の650トンに伸びている。1979年を例外として、1978年から1982年にかけて、毎年500トン以上の干ナマコを輸出した。1983年以降は、毎年1,000トン以上の干ナマコを輸出している。1985年に3,500トンを輸出し、ピークに達している。1987年と1988年に2,000トンをわずかに超え、1993年に2,050トンを輸出して以降、減少傾向にある。1999年の輸出量は最盛期のおよそ3分の1に減少している。

表9は、1997年から1999年の月ごとの輸出量をまとめたものである。1999年が例外的なふるまいをしているものの、下半期に輸出量が増大する傾向は共通している²⁶⁾。

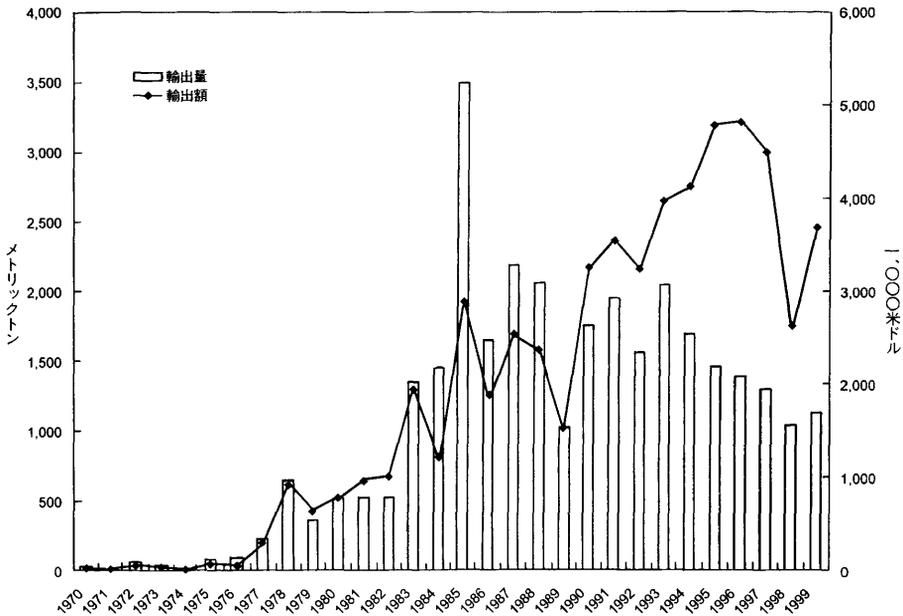


図3 フィリピン産干ナマコの輸出 (1970-1999)

表8 フィリピンの干ナマコ輸出 (1970-1999)

		1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	
合計	q	12	4	53	34	...	81	95	226	647	363	515	530	527	1,349	1,463	3,499	1,659	2,195	2,062	1,022	1,752	1,952	1,565	2,049	1,692	1,459	1,384	1,297	1,040	1,125	
	v	2	3	44	28	...	44	50	265	947	644	786	972	1,011	2,008	1,145	2,993	1,772	2,532	2,364	1,465	3,254	3,560	3,216	3,986	4,120	4,803	4,827	4,505	2,558	3,653	
1 香港	q	11	3	44	22	...	71	53	110	268	254	402	393	297	974	1,239	3,189	1,555	2,102	1,924	930	1,474	1,601	1,285	1,825	1,447	1,224	1,150	1,076	916	909	
	v	2	1	41	15	...	39	36	148	300	421	550	686	404	1,004	672	2,464	1,484	2,156	1,736	965	1,636	1,727	1,263	1,792	1,563	2,261	2,417	2,208	1,589	1,809	
2 韓国	q	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	32	71	187	225	95	3	0	0	0	16	169	108	141	122	138	123	134	101	42	107	
	v	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	57	151	430	589	152	12	0	0	187	1,265	1,065	1,531	1,569	1,961	1,715	1,719	1,463	439	1,021	
3 シンガポール	q	0	1	9	12	0	3	0	33	115	43	33	23	36	82	118	165	65	60	86	47	37	117	77	80	73	51	55	70	42	66	
	v	0	2	3	12	0	3	0	71	247	100	103	57	140	334	283	432	222	259	492	221	279	652	328	556	365	365	380	516	371	660	
4 マレーシア	q	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	...	2	0	2	2	0	0	7	11	3	13	15	11	10	4	14	
	v	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	...	6	0	10	10	0	0	16	24	11	43	63	44	38	15	43
5 台湾	q	0	0	0	0	0	7	13	23	195	34	29	9	0	8	5	16	14	26	26	13	11	3	5	8	1	5	3	...	12	12	
	v	0	0	0	0	0	3	5	20	248	39	41	17	0	18	10	14	25	85	108	56	14	19	27	37	9	36	12	...	22	30	
6 カナダ	q	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	0	...	2	4	3	2	2	0	...	6	10	6	8	8	11	10	11	10	7	8	
	v	0	0	0	0	0	0	0	6	4	4	0	2	10	23	11	8	9	0	2	14	34	13	17	16	59	61	67	48	20	40	
7 アメリカ合衆国	q	0	0	0	...	0	0	0	0	2	2	2	7	2	2	1	...	3	2	0	1	1	2	2	2	1	17	1	13	13	5	
	v	0	0	0	...	0	0	0	0	7	7	12	40	11	6	1	1	19	15	0	10	2	3	4	4	3	36	5	47	83	39	
8 タイ	q	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	13	8	8	3	1
	v	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	74	258	176	157	10	4
9 ブルネイ	q	0	0	0	0	0	0	0	0	0	...	0	1	...	0	0	0	0	...	0	0	0	...	2	1	1	1	2	1	
	v	0	0	0	0	0	0	0	0	0	...	0	1	...	0	0	0	0	...	0	0	0	1	13	8	4	4	8	4	
10 日本	q	1	0	0	0	0	0	29	60	62	27	16	24	0	54	2	123	21	3	22	9	50	107	35	0	2	0	10	3	0	...	
	v	1	0	0	0	0	0	9	20	132	64	24	12	0	24	16	55	12	6	13	10	22	61	22	0	30	0	4	17	0	...	

出所: *Foreign Trade Statistics of the Philippines* より筆者作成。

注: 輸出货量 q はメトリックトン, 輸出額 v は1,000米ドル。

表9 フィリピンから輸出される干ナマコの輸出量 (1997-1999)

年	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
1997	99.39	41.55	73.92	74.78	89.09	115.42	103.02	104.42	121.72	141.92	147.74	156.54
1998	52.49	70.17	63.18	74.12	84.44	92.46	52.33	103.26	119.20	85.78	83.08	159.77
1999	72.99	73.26	65.72	132.71	146.77	82.77	113.42	81.03	70.14	85.42	100.35	100.40

出所：フィリピン統計局資料より筆者作成。

注：単位はメトリックトン。

次に、キログラムあたりの平均輸出単価を検討してみよう。『FAO 統計年鑑』でみたように、フィリピンが輸出する干ナマコの平均単価は、世界主要輸出国と比較すると低い水準であった。表10にフィリピンから輸出される干ナマコの平均単価の一覧をしめた。輸出が増大した1978年以降に限定すると、1984年に最低価格をつけた後、ゆるやかに上昇している点が特徴的である（図4参照）。最大輸出量を記録した1985年の平均輸出単価は、ことに低く、1985年の時点でも低級種ナマコのしめる割合がたかかったものと推定できる。しかし、その輸出単価も年々上昇しているのは、3.4項でみたように、近年低級種ナマコの価格が上昇しているためであろう。この傾向は1998年を例外として、1990年以降の輸出額が上昇していることにも顕著である。減少傾向にある輸出量に反比例して、干ナマコの価格が相対的に上昇しているものと解釈できる。

表8と表10からあきらかとなる傾向について、6点を以下に指摘する。

- a. フィリピンから輸出される干ナマコの輸入国の上位3ヶ国・地域は、香港と韓国、シンガポールである。なかでも香港は、過去30年間の平均実績で、フィリピンの輸出した干ナマコの76.3パーセントを輸入した。1999年の実績は80.8パーセントであり、2位以下の韓国（9.2パーセント）とシンガポール（5.9パーセント）をおおきく引き離している。
- b. 1999年のシンガポールへの輸出は平均単価が9.99米ドルと最高であった。図5にみるように、シンガポールの平均輸入単価は年々上昇している。
- c. 平均単価でいうと、1999年は10米ドルに満たなかったものの、韓国が10米ドル前後の高価な干ナマコを輸入している。1986年から1988年までの3年間は、対韓国向けの干ナマコ輸出の実態は不明である。しかし、その空白期間をはさんだ前後には、質的な差異が観察される。仮に1985年以前を甲期、1989年以降を乙期としよう。たしかに、甲期のほうが乙期よりも輸出量はおおい。しかし、

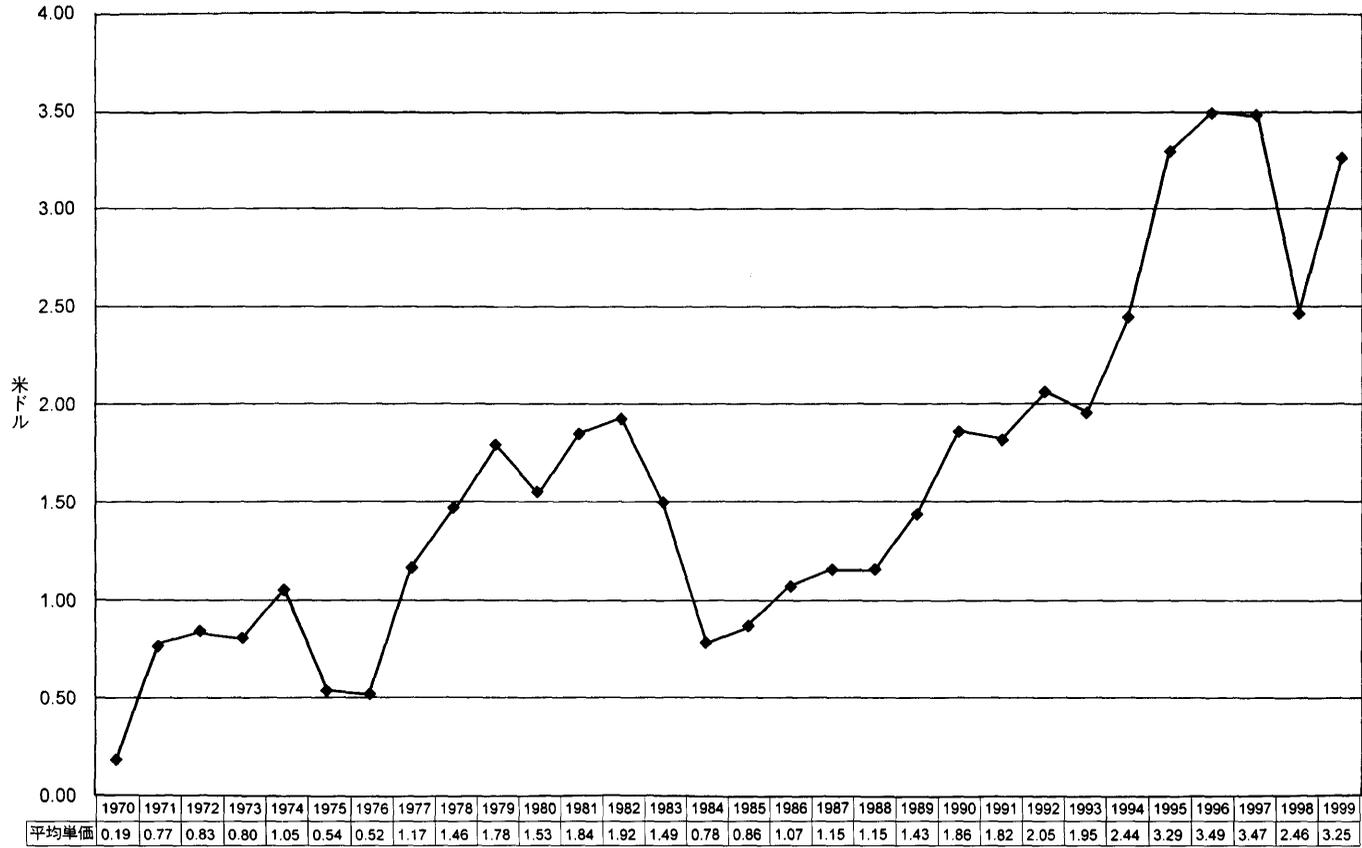


図4 干ナマコの平均輸出単価の推移（1970-1999）

表10 フィリピン産干ナマコのキログラムあたりの輸出単価 (1970-1999)

	1970	1971	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	
合計	0.19	0.77	0.83	0.80	1.05	0.54	0.52	1.17	1.46	1.78	1.53	1.84	1.92	1.49	0.78	0.86	1.07	1.15	1.15	1.43	1.86	1.82	2.05	1.95	2.44	3.29	3.49	3.47	2.46	3.25	
1 シンガポール	0	1.55	0.31	0.99	0	0.94	0	2.18	2.15	2.31	3.09	2.43	3.88	4.07	2.40	2.63	3.40	4.34	5.74	4.69	7.52	5.56	4.26	6.92	4.99	7.16	6.94	7.37	8.84	9.99	
2 韓国	0	0	0	0	0	0	0	0	1.92	0	1.77	2.11	2.30	2.62	1.60	3.55	0	0	0	11.8	7.49	9.88	10.9	12.9	14.2	14.0	12.8	14.5	10.4	9.53	
3 アメリカ合衆国	0	0	0	0.16	0	0	0	0	3.63	3.30	4.90	5.73	6.41	3.55	1.85	3.00	7.02	7.42	0	10.5	3.04	2.12	1.81	1.76	2.60	2.12	4.42	3.62	6.23	7.72	
4 ブルネイ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0.50	0	1.24	1.23	0	7.50	0.77	0	0	0	8.00	0	0	0	...	6.55	5.53	6.69	5.71	5.00	5.00	
5 カナダ	0	0	0	0	0	0	0	6.40	3.07	4.00	0	5.88	4.48	5.52	3.94	4.95	5.53	0	6.67	2.27	3.41	1.97	1.99	1.94	5.38	6.00	5.93	4.80	3.00	4.81	
6 日本	0.64	0	0	0	0	0	0.30	0.33	2.14	2.40	1.54	0.51	0	0.45	6.66	0.45	0.60	2.00	0.57	1.15	0.45	0.57	0.65	0	20.0	0	0.42	5.67	0	3.71	
7 マレーシア	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5.25	0	0	0	0	2.25	3.53	0	4.45	4.80	0	0	2.50	2.12	3.30	3.36	4.31	3.99	3.80	3.72	3.01	
8 タイ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18.5	20.0	21.6	19.6	4.02	2.97
9 台湾	0	0	0	0	0	0.37	0.39	0.86	1.27	1.17	1.39	1.96	0	2.45	1.93	0.86	1.81	3.31	4.10	4.44	1.37	6.91	4.89	4.86	9.00	7.20	3.86	1.00	1.86	2.53	
10 香港	0.15	0.46	0.94	0.71	1.05	0.54	0.68	1.34	1.12	1.66	1.37	1.74	1.36	1.03	0.54	0.77	0.95	1.03	0.90	1.04	1.11	1.08	0.98	0.98	1.08	1.85	2.10	2.05	1.74	1.99	

出所：Foreign Trade Statistics of the Philippines より筆者作成。

注：単位は米ドル。1999年の実績におうじて配列。

両期間におけるキログラムあたりの平均単価をみると、甲期が2.27米ドルである一方、乙期は11.7米ドルと、5倍のひらきが存在する。甲期と乙期で韓国が輸入する干ナマコに質的な変化がみられたものとおもわれる。

- d. 1996年にタイへ輸出された干ナマコは8トンにすぎなかった。しかし、その平均単価は21.6米ドルとフィリピンの輸出実績のなかで最高であった。1994年にフィリピンから干ナマコの輸入を開始した当初から、タイは平均単価18.5米ドルの高価なものを輸入していた²⁷⁾。ところが、1998年にタイが輸入した干ナマコの平均単価は4.02米ドル、1999年には2.97ドルと下落してしまった。
- e. 日本が輸入する干ナマコは、量も質も不安定である。質でいえば、1994年の平

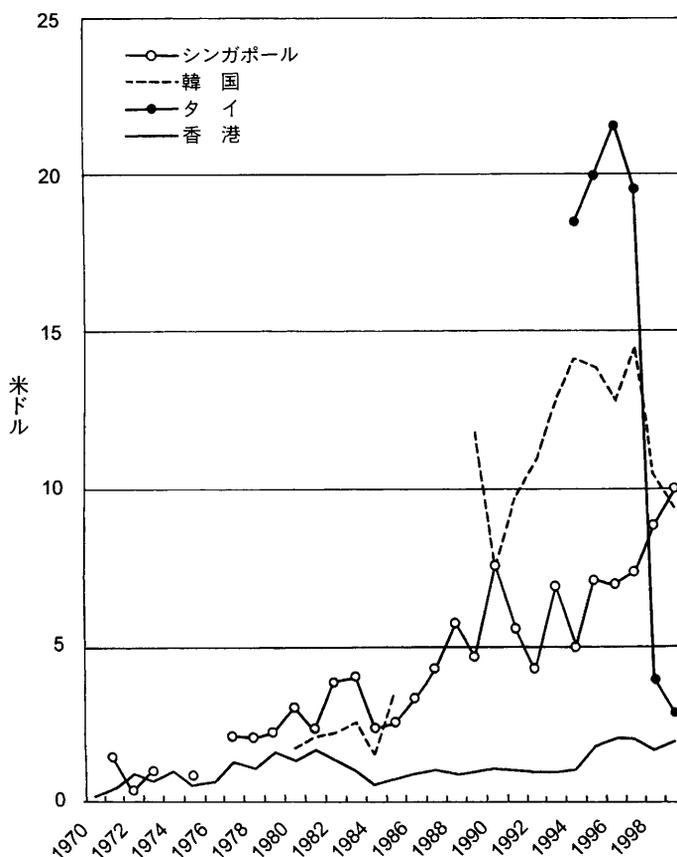


図5 フィリピン産干ナマコの主要輸入国の平均単価 (1970-1999)

均単価20米ドルがきわだっている。1997年に3トンの干ナマコを輸入したが、平均単価が5.7米ドルであったように廉価な干ナマコを購入する傾向にある²⁸⁾。

- f. アメリカとカナダにも高価な干ナマコが輸出されている。アメリカへの輸出量は、一定していない。他方、カナダは比較的安定した輸入をおこなっている。とくに1990年代以降はその傾向がよい。

以上の特徴から、国によって、輸出されるナマコの種の構成が異なることが予想される。このことは、ナマコ資源の多様性に富む性質から可能となることである。次節では、マンシ島の事例から、生産現場における干ナマコの質と量について検討しよう。

4. マンシ島における干ナマコ生産

本節では、干ナマコの集散地としてしられるパラワン島のプエルトプリンセサへ集荷される干ナマコのうち、もっとも生産量のおおいバラバク町マンシ島におけるナマコ潜水漁と干ナマコ生産について事例報告をおこなう²⁹⁾。

4.1 マンシ島の概要

マンシ島は周囲およそ3キロメートルの隆起サンゴ礁島である。島のほとんどが砂地であり、自家消費用のココヤシが数本植えられているほか、作物は栽培されていない。食料をはじめとした生活物資は、プエルトプリンセサ、サンボアング、もしくはマレーシアのクダット (Kudat) やラブアン (Labuan) から仕入れている。1995年の国勢調査におけるマンシ島の人口はおよそ6,000人であり、その95パーセントをイスラム教徒のサマ (Sama) 人がしめている。非サマ系住民のほとんどが、フィリピン中部ビサヤ諸島出身のキリスト教徒である。サマ人はかれらを総称してビサヤ (Bisaya) 人とよんでいる (赤嶺 1999a)。

マンシ島に居住するサマ人は、1972年9月に発動された戒厳令以降にタウィタウィ (Tawitawi) 州のタンドゥバス (Tandubas) 島ウグスマタタ (Ungus Matata) 村から移動してきた人々である。さらに、1974年6月に同村で繰り広げられたモロ民族解放戦線 (MNLF: Moro National Liberation Front) とフィリピン国軍との銃撃戦を契機として、マンシ島に避難するサマ人は急増した。ウグスマタタ村とマンシ島をむすぶ定期航路はないものの、現在でも人の往還がさかんである。

他方、マンシ島におけるビサヤ人口は1980年代半ば以降に増加した。現在もビサヤ

人の流入はつづいている。たとえば、1997年7月からの1年間で、ヒリガイノン（Hiligaynon）語を母語とするビサヤ人が、あらたに14戸の集落を形成した。また、マンシ島には、ウグスマタタ村出身以外のサマ人も若干数が居住している。1997年7月には、スル（Sulu）州シアシ（Siasi）島出身のサマ人とサンボアンガ出身のサマ人の住居が6戸存在したが、1998年7月には22戸に拡大していた。このようにわずか1年間でヒリガイノン系ビサヤ人とシアシ島出身のサマ人の人口が増大した背景には、マンシ島の治安がよいうえに、近海の漁業資源が豊富であることの2点が考えられる。

農業がみられないマンシ島において、主要な生業は漁業と交易である。南沙諸島海域で操業されるダイナマイト漁とナマコ潜水漁を中心とした漁業活動については、すでに報告したことがある（赤嶺 1999a; n.d.）。ここでは1997年7月以降にみられた漁業活動の変化について、若干ふれておく。1997年7月にさかんであったトコブシ漁は、1998年7月には下火になっていた。殻付き活トコブシの相場がキログラムあたり80ペソから70ペソに落ちたためである。しかし、価格が上昇しさえすれば、再開したいという漁民もおおく、トコブシ漁再開の機会をうかがっている様子である³⁰。外部需要の情報に敏感な漁民の姿勢がうかがわれる。

漁民のなかには、ハタ科の魚を捕獲し、生簀の経営者に売却するものも少なくない。1998年9月現在、マンシ島では3名（いずれもサマ人）が生簀を経営していた。1尾の重量が0.5～2キログラムのものが最適とされており、漁民が生簀の経営者に売却する相場は、キログラムあたり350～400ペソであった。他方、0.5キログラム以下もしくは2キログラム以上のものは、キログラムあたり110～130ペソが相場であった。

4.2 マンシ島のナマコ漁

マンシ島では2種類のナマコ漁がみられる。ひとつはダイナマイト漁の副産物としてナマコを捕獲するものである。ナマコを捕獲した漁民が、みずから乾燥品に加工することはなく、マンシ島在住のナマコ仲買人に生鮮品のまま販売する。このタイプのナマコ漁は、日帰りが可能なマンシ島近海でおこなわれている。ナマコ仲買人は、買付けたナマコをみずから釜茹でし、燻し、天日乾燥させて、干ナマコを生産する。そして、干ナマコはプエルトプリンセサへ出荷される。もうひとつの操業形態は、ナマコを専門とする共同潜水漁である。10数名が参加するこのタイプのナマコ漁は、現在、南沙諸島海域とカガヤン・デ・タウィタウィ島周辺海域で操業されている。前者は4～6週間、後者は2～3週間にわたって操業される。操業期間中、乗組員は漁船上で寝起きし、ナマコも船上で加工される。ダイバーたちは、帰島後に数週間の休暇をとっ

のち、再度ナマコ漁へ出漁する。ほぼ1年中操業するものがほとんどである。

マンシ島漁民によれば、後者の共同潜水漁は1970年代半ばからパラワン島近海においておこなわれていた。当時は4～5名で出漁し、操業期間も1週間程度の小規模なものであった。乗組員のうち1名は、浜辺でナマコの加工を専門に担当した。それ以外の乗組員は、各自が所有する割船でサンゴ礁を移動し、ナマコを獲った。当時は、*H. fuscogilva* しか獲っておらず、素潜りで、手づかみにしていたという。報酬は、乗組員数に漁船を加えた数で割り、均等に分配された。1980年代になると、フーカー式コンプレッサーを使用するようになった。漁場域（漁場深度）の拡大といえよう。また、*H. fuscogilva* のみならず、*Actinopyga* spp. や *T. ananas* なども漁獲するようになった。

マンシ島漁民がナマコ資源を求めて南沙諸島へ進出するようになったのは、1980年代末から1990年代初頭にかけてである。その頃から、現在獲られている種のほとんどが漁獲対象となった。1990年代半には、潜水深度も深くなったため、魚群探知機をもちいて海底地形と水深を探查するようになった。

4.3 共同潜水漁の操業形態

マンシ島でみられる共同潜水漁において主要な漁獲対象とされているのは、もっとも高価な *H. fuscogilva* である（赤嶺 1999a）。ダイバーたちが *H. fuscogilva* 以外のナマコを総称して、フィリピン語で「雑多」を意味するサリサリ (*sarisari*) と表現するのも、*H. fuscogilva* が漁民のあいだで重要視されていることをしめしている（以下、サリサリ・ナマコと表記する）。*H. fuscogilva* は、腸を取り出し、粗塩をまぶした状態でマンシ島へもってかえる。そして、塩蔵したままマレーシアのクダットに出荷される。それ以外のナマコは、船上で釜茹でし、燻した後、天日に干しておく。さらに、マンシ島で再度天日に干し、乾燥度を高めた後に、プエルトプリンセサに出荷する。

マンシ島に係留する50余隻の漁船のうち、ナマコ漁船としておよそ10隻が操業している。わたしがマンシ島に滞在した1998年7月20日から同年9月23日までの62日間に、4隻のナマコ漁船が南沙諸島での操業を終えてマンシ島に帰着した。それぞれの漁船の操業日数、*H. fuscogilva* の漁獲数、乗組員数、船の大きさ、報酬は、表11にしめしたとおりである。

H. fuscogilva の平均漁獲数は1,049個で、操業期間の平均日数は40.5日であった。漁船 D の操業日数がもっとも短期間となっているが、これは9月14日に南沙諸島東

部のテンプラー堆 (Templer Bank) で、熱帯低気圧の余波に遭遇し、操業を中断したためである。したがって、漁船 D をのぞく 3 例で平均をみると、43.3 日の操業期間に 1,137 個の *H. fuscogilva* を捕獲した計算となる。

ダイバーに支払われる報酬については、漁船 A は 12,000 ペソ、漁船 B は 5,500 ペソであった。漁船 C と漁船 D は、わたしがマンシ島を引き上げる直前に帰還したため、報酬は不明である。

次に、漁船 B の操業事例を紹介してみたい。漁船 B は、39 フィートの竜骨をもち、56 馬力のエンジンを搭載していた。ナマコ漁にもちいられる漁船としては大きいほうである。操業費 70,000 ペソは、島で雑貨店を経営する船主のハジ I 氏が用意したが、船主は出漁しなかった。代わりに E 氏 (1956 年生) が漁船 B の漁撈長と船長を兼務した³¹⁾。E 氏は、1998 年 7 月 5 日より 8 月 17 日までの 43 日間にわたって、南沙諸島南西部のアレキサンドラ堆 (Alexandra Bank) を中心にナマコ漁をおこなった³²⁾。E 氏のほかには、雑役夫 4 名とダイバー 10 名が参加し、合計 15 名で操業した。ビサヤ人 1 名をのぞく雑役夫の全員がサマ人であった。ダイバーのうち、2 名がタガログ (Tagalog) 人で、それ以外はビサヤ人であった。E 氏らはこの出漁で *H. fuscogilva* を 960 個捕獲したほか、乾燥重量にして 392.45 キログラム、13 種のサリサリ・ナマコを漁獲した。

ハジ I 氏は、*H. fuscogilva* を 1 個につき 140 ペソでダイバーから買取った。したがって、ハジ I 氏は、かれが先行投資した操業費分として、塩蔵した *H. fuscogilva* 500 個を回収した。残りの 460 個の売却分 64,400 ペソと乾燥したサリサリ・ナマコ 392.45 キログラムを売却した 70,603.25 ペソの合計 13 万 5 千ペソが純利益とみなされる³³⁾。

乗組員数の 15 に、漁船、エンジンとコンプレッサー、魚群探知機の 4 を加えた 19 で

表 11 ナマコ船の操業日数と漁獲、船の大きさと報酬

漁船	操業日数	漁獲数 (個)	乗組員数	竜骨の長さ (ft)	馬力数	報酬 (PHP)
A	48	1,403	15	35	32	12,000
B	43	960	15	39	56	5,500
C	39	1,047	13	33	22	不明
D	32	787	15	35	32	不明
平均	40.5	1,049	14.5	35.5	35.5	

出所：赤嶺 (1999b: 54)

注：漁獲数は *H. fuscogilva* をさす。A と D は同じ船である。A は 7 月 12 日に帰島したのち、8 月 15 日に再出発し、9 月 16 日に帰島した。B は 8 月 17 日に帰島した後、9 月 7 日に再出発した。C の船主は、A の船主の弟である。



写真4 塩蔵した *H. fuscogilva* (漁船A)。



写真5 天日乾燥中の *H. fuscogilva* (漁船A)。

純利益を割り、報酬は均等に分配される。船主は、エンジンとコンプレッサー、魚群探知機を所有しているため、漁船の1単位を加えた4単位分の報酬を受けとった。ダイバーには、報酬1単位のほか、*H. fuscogilva* 1個につき、7ペソのボーナスが加算される。雑役夫には、報酬1単位が支払われるのみである。詳細は不明であるが、*H. fuscogilva* の漁獲数に応じて、漁撈長の E 氏には船主からボーナスが支払われた。

表12 漁船 B が漁獲したサリサリ・ナマコの内訳

種	乾燥重量 (kg)	割合
1 <i>legs</i>	192.65	49.1%
2 <i>sapatos</i>	95.75	24.4%
3 <i>leopard</i>	35.90	9.1%
4 <i>tinikan</i>	24.45	6.2%
5 <i>katro-kantos</i>	14.65	3.7%
6 <i>hanginan</i>	12.40	3.2%
7 <i>hudhud</i>	5.60	1.4%
8 <i>black beauty</i>	3.20	0.8%
9 <i>brown beauty</i>	2.15	0.5%
10 <i>lawayan</i>	2.15	0.5%
11 <i>buliq-buliq</i>	1.75	0.4%
12 <i>bulaklak</i>	1.00	0.3%
13 <i>red beauty</i>	0.80	0.2%
合計	392.45	100%

出所：聞き取りにより筆者作成。

E 氏らが漁獲したサリサリ・ナマコの一覧を表12にしめた。*T. anax* が総重量のほぼ半分をしめ、漁獲量第2位の *H. fuscopunctata* とあわせると、両者で漁獲全体の4分の3をしめている。フィリピンで流通している干ナマコのなかでも、この両者は下から9番目と4番目に価格の低いナマコである。一方、表12のうち、高級種は *S. chloronotus* と *S. variegatus* だけである。E 氏らが漁獲したサリサリ・ナマコのうち、9種が低級種であり、漁獲総重量の85.3パーセントをしめている。売上高でも、総額の53パーセントをサリサリ・ナマコの売却分がしめており、漁民が主要な漁獲対象とする *H. fuscogilva* は、売上げ総額の半数に満たない。

4.4 マンシ島近海で獲れるナマコ

次に、T 氏（40歳前後）の事例から、マンシ島近海で漁獲されるナマコの種と漁獲量をみてみよう。T 氏は1997年6月からマンシ島でナマコの買付けをおこなっている。それ以前には、ウグスマタタ村で、海藻 (*agal-agal*) の栽培と買付けをおこなっていた。T 氏は、現在、マンシ島で積極的にナマコの買付けをおこなっている男性のひとりである。T 氏は、ナマコのほかにもトコブシやフカのひれも買付けている。また、マレーシアのラブアン島から密輸された古着を不定期に買付け、マンシ島やウグスマタタ村で販売することもある。しかし、T 氏によれば、収入の9割以上をナマコの売買がしめているという。

6人の子供のうち、長男がウグスマタタ村で生活しており、2人が国立ミンダナオ大学タウィタウィ校に在学中、3人がT氏夫妻とともにマンシ島に居住している。海藻は価格変動が激しいために経営がむずかしく、1997年に海藻の価格が下がったのを契機として、マンシ島へ移住し、ナマコの買付けを始めた。ウグスマタタ村周辺海域でもナマコは漁獲されたが、量が少なく、買付けをおこなう人はいなかった。T氏は、青年時代からマンシ島とウグスマタタ村を往復しており、加工技術を習得するとともに、ナマコの価格についても情報をえていた。実際にナマコの買付けと干ナマコの加工を始めるにあたっては、プエルトプリンセサの仲買人に指導をもとめ、試行錯誤を繰り返してきた。

T氏は、プエルトプリンセサの仲買商のうち、おもにC社と取引をおこなっている。Cが他社とくらべて特別に高い買付け価格を提示するわけではない。仲買価格を高く設定する他社の場合、Lサイズに分類されるべきものが、実際にはMサイズに分類されることも少なくない。製品の査定が正確であるため、T氏はCに売却する³⁴⁾。さらに、C社は、大学に通う子どもたちとの連絡も仲介してくれる。マンシ島

には電報も電話も開設されておらず、遠隔地に生活する子どもとの連絡が困難である。とくに、生活費など現金に関する緊急連絡は、子供がC社に電話し、C社から送金してもらっている。借り受けた金額は、送金手数料をふくめた実費が干ナマコの売上げから差し引かれる。

1998年8月21日より1998年9月21日までにT氏が仕入れたナマコの個数を表13にしめした³⁵⁾。同期間中、3日間は強風と雨のために仕入れがなかった。T氏は、合計16種1,756個のナマコを仕入れた。個数でいえば、*H. fuscogilva* は第3位であるものの、仕入れ全体にしめる割合は、6パーセントにすぎない。*H. fuscogilva* に、高級種の *Actinopyga* spp.,

表13 T氏が仕入れたナマコ
(1998年8月21日から同年9月21日)

順位	ナマコ	個数	割合
1	<i>hudhud</i>	822	46.8%
2	<i>legs</i>	175	10.0%
3	<i>susuan</i>	106	6.0%
	<i>buliq-buliq</i>	106	6.0%
5	<i>hanginan</i>	94	5.3%
6	<i>black beauty</i>	86	4.9%
7	<i>leopard</i>	69	3.9%
	<i>brown beauty</i>	69	3.9%
	<i>red beauty</i>	69	3.9%
10	<i>sapatos</i>	49	2.8%
11	<i>bulaklak</i>	40	2.3%
12	<i>putian</i>	23	1.3%
13	<i>lawayan</i>	17	1.0%
14	<i>patola</i>	16	0.9%
	<i>tinikan</i>	16	0.9%
16	<i>white beauty</i>	1	0.1%
合計		1,758	100%

出所：T氏との聞き取りにより筆者作成。

注：同期間中、3日間は強風と雨のため仕入れはなかった。

S. variegatus, *H. scabra* を加えた個数の総数は、全体の18.6パーセントである。中級種は *hudhud* がおおかったため、全体の47.7パーセントをしめている。低級種ナマコは10種で、仕入れ全体にしめる割合は、33.5パーセントであった。実際の仕入れでは、高級種が2割に満たないことがわかる。

T氏が買付けた生鮮ナマコおよび干ナマコの価格をそれぞれ表14と表15にしめした。生鮮品は1個体あたりの価格、乾燥品はキログラムあたりの価格である。ただし、生鮮物の *H. fuscogilva* だけは個体数単位ではなく、腸を取り出した状態の重量で算出する。表14と表15は、だいたいにおいて対応している。しかし表14では7番レッグズと8番サパトスの価格が高く、11番カーキと12番カトロ・カントスが低く設定されている。これはレッグズとサパトスが大型ナマコであり、2～3個で乾燥重量にして

表14 T氏の生鮮ナマコの買付け価格

ナマコ	ペソ
1 <i>susuan</i>	0.1 kg@10
2 <i>putian</i>	70
3 <i>bakungan</i>	50
4 <i>tinikan</i>	30
5 <i>buliq-buliq</i>	30
6 <i>hanginan</i>	25
7 <i>legs</i>	25
8 <i>sapatos</i>	20
9 <i>hudhud</i>	15
10 <i>leopard</i>	10
11 <i>khaki</i>	5
12 <i>katro-kantos</i>	4
13 <i>lawayan</i>	1
14 <i>patola</i>	0.5
15 <i>brown beauty</i>	0.5
16 <i>bulaklak</i>	0.5
17 <i>black beauty</i>	0.3
18 <i>white beauty</i>	0.3
19 <i>red beauty</i>	0.3
20 <i>labuyuq</i>	0.25

出所：T氏との聞き取りより筆者作成。

注：ススアンをのぞき、個体あたりの価格。

ススアンは100グラムの価格。

表15 T氏の干ナマコの買付け価格

ナマコ	大きさ	価格
1 <i>susuan</i>	L	650
	M	300
	S	150
2 <i>buliq-buliq</i>	L	500
	M	300
	S	150
3 <i>katro-kantos</i>		480
4 <i>hanginan</i>	L	370
	M	220
	S	130
5 <i>tinikan</i>		320
6 <i>hudhud</i>		220
7 <i>leopard</i>		150
8 <i>lawayan</i>	L	100
	S	70
9 <i>khaki</i>		100
10 <i>black beauty</i>	L	90
	M	50
	S	20
11 <i>legs</i>		90
12 <i>sapatos</i>		60
14 <i>brown beauty</i>		50
14 <i>patola</i>		50
15 <i>bulaklak</i>		35

出所：T氏との聞き取りにより筆者作成。

注：キログラムあたりのペソ価格。

1キログラムとなることも珍しくないためである。他方、カーキとカトロ・カントスは小型ナマコのため、キログラムあたりの価格は高くとも、1個あたりの価格は安くなる。生鮮品の場合は、種ごとに1キログラムで何個程度の干ナマコが生産できるかを概算し、C社の買付け価格の5～6割の価格に設定する³⁶⁾。たとえば、ブラウン・ビューティーは、乾燥品45個で1キログラムとなる。したがって、C社価格の5割で購入するには、1個あたりを0.8ペソ以下で購入するのが適切となる。

わたしが観察したかぎりでは、同種のナマコを大量に入荷した場合には若干のサービスはみられたものの、表14で14番以下のナマコは、実際には1個あたり0.3～0.5ペソで購入する場合がおおかった。またT氏は、表15で表中に記載されていないナマコは、「サリサリ」としてキログラムあたり30ペソ程度買付けていた。

T氏の買付け価格は、C社の買付け価格に連動している。たとえば、1998年9月4日付けの売上げ伝票に附されたC社からT氏への手紙には、フィリピン語で以下のように記されていた。

Dear T,

Pasensia ka na kung hindi kita masabihan tungkol sa pagbaba nang balatan. Very busy kasi ako dito. Siguro sa middle of November pa yan magtaas. Ito yong bagong presyo natin ngayon. Tingnan mo na lang sa recibo mo.

(日本語訳)

親愛なるTへ

ナマコの価格が下がった旨、お知らせしなかったことをお許してください。いろいろと忙しくしていたのです。おそらく11月中旬には、(ナマコの)価格もあがるでしょう。これが現在の価格です。レシートで確認ください。

C社からは、干ナマコの価格表が添付されてきたわけではない。干ナマコの伝票に記されていた買付け価格から、T氏は改訂後の価格を知った。それらをもとに設定したのが表14と表15にしめしたT氏の買付け価格である。

以上、マンシ島における干ナマコ生産として、南沙諸島海域における操業事例とマンシ島でナマコの買付けをおこなう仲買人の事例を1例ずつ紹介した。本節では、ナマコ資源の多様性に関して、次のことがあきらかになった。南沙諸島海域では14種、マンシ島近海では16種のナマコが漁獲されている。南沙諸島海域では、*H. fuscogilva*

の売上げよりもサリサリ・ナマコの売上げがおおい。しかも、サリサリ・ナマコのなかでも低級種がほとんどをしめている。他方、マンシ島近海で漁獲されるナマコの個数も、*H. fuscogilva* よりもサリサリ・ナマコのほうがおおい。マンシ島における干ナマコの買付け価格は、プエルトプリンセサにおける買付け価格に連動している。

5. ナマコ食文化のひろがり

フィリピンから輸出される干ナマコは、量がおおい反面、低級種がおおい特徴を第3節で指摘した。前節で検討したように、マンシ島の事例でも高級種にくらべて低級種の生産量がおおかった。そしてマンシ島で干ナマコの生産がさかんとなった1990年代初頭は、低級種ナマコが商品価値をもちはじめた時期であった。したがって、高級種の生産が減少してきたにもかかわらず、低級種が商品価値をもつようになったために、マンシ島のナマコ生産は現在にいたるまで活発でありえたと推察できよう。それでは、低級種が商品価値をもつようになった背景にはどのような事情があったのだろうか。本節では、干ナマコの消費状況について報告する³⁷⁾。

5.1 小売りされている干ナマコ

まず、干ナマコの主要消費地である香港、シンガポール、台北で、わたしが概査した干ナマコの小売り状況について報告する³⁸⁾。

A. 香港小売り市場

表16 香港小売り市場における干ナマコの種類と価格（1999年9月）

ナマコ	日本円換算価格 ¹⁾	現地通貨での価格 ²⁾
<i>H. scabra</i>	11,000-14,000円	HK\$440-560
<i>H. fuscogilva</i>	4,500-8,500円	HK\$180-338
<i>S. japonicus</i>	31,000-37,000円	HK\$1,240-1,480

出所：店頭での聞き取りより筆者作成。

注：¹⁾ 日本円におけるキログラムの価格。

²⁾ 調査時における為替相場は1香港ドルが15円で、1斤（600グラム）あたりの価格。

B. シンガポール小売り市場³⁹⁾

表17 シンガポール小売り市場における干ナマコの種類と価格（1999年10月と1997年11月）

ナマコ	日本円換算価格 ¹⁾		現地通貨での価格 ²⁾	
	1999年	1997年	1999年	1997年
<i>H. scabra</i>	6,300-11,000円	12,300-13,900円	S\$100-175	S\$160-180
<i>H. fuscogilva</i>	6,400-11,300円	8,500-11,600円	S\$102-180	S\$110-150
<i>S. japonicus</i>	n/a	17,000円	n/a	S\$220

出所：店頭での聞き取りより筆者作成。

注：¹⁾ キログラムあたりの日本円価格。それぞれの調査時における為替相場は、1999年10月が1シンガポールドルは63円、1997年11月が77円。

²⁾ シンガポール通貨での価格はキログラムあたりのもの。

C. 台北小売り市場

表18 台北小売り市場における干ナマコの種類と価格（1998年1月）

ナマコ	日本円換算価格 ¹⁾	現地通貨での価格 ²⁾
<i>H. scabra</i>	11,700-13,300円	元1,750-2,000
<i>T. ananas</i>	20,000円	元3,000
<i>S. japonicus</i>	25,700-30,000円	元3,850-4,500

出所：店頭での聞き取りより筆者作成。

注：¹⁾ 日本円におけるキログラムあたりの価格。

²⁾ 調査時における為替相場は、1台湾ドルが4円で、1斤（600グラム）あたりの価格。

香港、シンガポール、台北で小売りされていた熱帯産干ナマコは、*H. fuscogilva* と *H. scabra*, *T. ananas* の3種に限定されていた。いずれも高級種である点で共通している。次に、上海市と福建省廈門市で販売されていた干ナマコについて、現況を報告しよう。

D. 廈門小売り市場

表19 廈門小売り市場における干ナマコの種類と価格（1999年3月）

ナマコ	日本円換算価格 ¹⁾	現地通貨での価格 ²⁾
<i>B. graeffei</i>	1,500-1,800円	元100-120
<i>H. fuscopunctata</i>	1,800-3,300円	元120-220
<i>T. ananas</i>	4,100-7,200円	元270-480
<i>S. japonicus</i>	12,000-26,400円	元800-1,760

出所：店頭での聞き取りより筆者作成。

注：¹⁾ 日本円におけるキログラムあたりの価格。

²⁾ 調査時における為替相場は1人民元が15円で、1キログラムあたりの価格。

E. 上海小売り市場

表20 上海小売り市場における干ナマコの種類と価格 (1999年8月)

ナマコ	日本円換算価格 ¹⁾	現地通貨での価格 ²⁾
<i>H. atra</i>	1,400-1,800円	元90-120
<i>H. fuscopunctata</i>	1,500円	元100
<i>Bohadschia</i> spp. ³⁾	1,800円	元120
大烏参 ⁴⁾	2,600-3,000円	元170-200
<i>T. ananas</i>	3,300-4,500円	元220-300
<i>H. nobilis</i>	4,500円	元300
<i>H. fuscogilva</i>	6,000円	元400
<i>S. japonicus</i>	18,000-29,400円	元1,200-1,960

出所：店頭での聞き取りより筆者作成。

注：¹⁾ 日本円におけるキログラムあたりの価格。

²⁾ 調査時における為替相場は1人民元が15円で、1キログラムあたりの価格。

³⁾ 漢語では「赤参」と表記されており、フィリピンで *lawayan* とよぶナマコである。

⁴⁾ 大烏参 (*da wu san*) は、フィリピンで *hudhud* とよばれているナマコである。フィリピンでは *hudhud* をダウン (*dawsu*) とよぶが、これは漢語の *dawusan* が変化したものだとおもわれる。

厦門では、*H. fuscopunctata* や *B. graeffei* などの低級種ナマコが小売りされていたのが特徴的である。表20にしめたように、上海では8種の干ナマコが販売されていた。ところが、8種もの干ナマコを販売していたのは、上海でもっとも品揃えが豊富な食料品店として定評ある第一食品店にかぎって観察された。市内中心部に位置する同店は、価格もやや高く設定しており、在庫種の多様性もふくめて、例外的といえる。他方、上海市副食品交易市場の乾物売り場では、中級種の大烏参（フィリピンでは *hudhud*）と *T. ananas* が販売されていたものの、*H. atra* と *H. fuscopunctata* がもっともふつうに観察された。

5.2 戻し売りされているナマコ

干ナマコを調理するには、およそ1週間かけて水に戻さねばならない。そのため、ナマコ食がさかんな地域では、干ナマコをあらかじめ水に戻したもの（以下、戻しナマコ）が生鮮食料品店で販売されている。これまでに香港、上海、厦門、シンガポール、マニラ、ジャカルタ、スラバヤにおいて、わたしは戻しナマコを確認した⁴⁰⁾。

干ナマコの場合と同様に、小売りされる戻しナマコの種は、それぞれの都市によって異なっている。香港島の上環市場では *H. scabra* のみが、また北角市場では *H. scabra* と *H. fuscogilva* の2種が販売されていた。シンガポールの中華街にある生鮮品市場では、*H. scabra* と *H. fuscogilva* が販売されていた。上海の天山市場では *H.*

atra, 厦門の霞浜市場では、*H. fuscopunctata* と *B. graeffei* が販売されていた⁴¹⁾。いずれの都市においても、乾燥物として流通しているのと同種が戻しナマコとして、販売されている傾向がうかがわれる。

以上の5都市の小売り状況を概査したかぎりでは、香港、シンガポール、台北では高級種のみが流通し、上海と厦門では低級種がおもに流通すると結論づけられる⁴²⁾。

5.3 ナマコ食文化の多様性

現在のナマコ食文化の特徴として、マックエルロイは、香港やシンガポールでは高級種が消費される一方で、中国で低級種が消費されていると仮定した。この点においては、マックエルロイの仮説は正しいようにおもわれる。ところが、韓国で1980年代後半に熱帯産ナマコをもちいた大衆中国料理が人気となったように、ナマコ消費は多様化をみせており(赤嶺 1999c)、ことは単純ではない。1980年代中葉以降、ソウル市街地に高級中国料理レストランが登場しはじめ、なかにはみずから「正統中国料理」と称するものも登場した。そのようなレストランでは、韓国産の *S. japonicus* をもちいる高級ナマコ料理と輸入した熱帯産ナマコをもちいる大衆料理の2種類のナマコ料理が供される。高級料理は、「葱焼海參」(ナマコのネギ風味煮)や「紅焼海參」(ナマコの醤油煮込み)など、あくまでもナマコを主体とした料理である。他方、スープ(湯)にしる炒物にしる、大衆料理におけるナマコは、複数の具のひとつにすぎず、料理の主体ではない。

そのようなナマコをもちいた大衆料理の代表が、*S. variegatus* をもちいた三鮮(*samsun*)とよばれるものである⁴³⁾。三鮮料理の普及によって、韓国における熱帯産干ナマコの需要がたかまったことは、第3節でみた輸入量の急増でも裏づけることができる⁴⁴⁾。低級種にくらべて価格の上昇率が鈍い高級種のなかで、きわだった価格上昇の傾向をみせているのが、韓国で消費される *S. variegatus* である。

フィリピンにおける干ナマコの消費はどうであろうか。1990年代には、マニラ中心部の再開発が進み、高級ホテルの改装や新築が相次ぎ、高級中国料理店数も増加した。これらの店では、おもに *Actinopyga* spp. をもちいた宮廷料理や豪華な広東料理を売り物にしている。そして、1990年代半ばより、ホットポット(hot pot)とよばれる鍋料理がフィリピン各地に広まった。これは漢語で火鍋と書く中国料理である。中国料理店で注文する場合もあるが、むしろ、一定料金で肉類や魚介類が食べ放題できる火鍋専門店のほうが評判よい。この火鍋にも干ナマコがもちいられているのである。しかし、火鍋に使用される干ナマコは、マニラで戻し売りされている高級な *H.*

scabra や *Actinopyga* spp. ではなく、肉薄の低級種である。また、近年では、フィリピンでチョプスイ (chopsuy) とよばれる八宝菜の具としても低級種ナマコがもちいられる場合がおおい。ナマコが入った火鍋や八宝菜などを消費するのは、華人系フィリピン人にかぎらない。むしろ、非華人系フィリピン人の需要によって消費されているようにみうけられる⁴⁵⁾。

つまり、フィリピンでは、1990年代半ばに生じたグルメブームによって、高級種ナマコと低級種ナマコを使いわけるナマコ食文化が登場したのである⁴⁶⁾。元来ナマコ料理が宮廷料理であったことを考えると、ナマコ食文化の高級化志向を問題にする必要はないだろう。むしろ、低級種ナマコが好んでもちいられる点に注目したい。韓国で安価な熱帯産干ナマコが積極的に消費される現象を以前わたしは、「宮廷料理の大衆化」と表現した (赤嶺 1999c)。しかし、干ナマコの消費が高級化と大衆化の2極に分化している現状を考慮すると、宮廷料理が大衆化した側面ばかりを強調するのは正しくないとおもわれる。火鍋や八宝菜の具として低級種ナマコがもちいられる現象は、消費者が意識するとしないとにかかわらず、カップラーメンに小さなエビが入っていることに類似している。低級種ナマコの消費拡大は、低級種とはいえナマコがもつ高級感を活用した「大衆料理の高級化」傾向ととらえるべきである。

6. む す び

以上、ナマコ資源の多様性について、流通を中心に報告した。フィリピンで商業目的に捕獲されている20種のうち、高級種はその3割をしめるにすぎない。現在高級種として流通しているナマコは、19世紀初頭から商品化されてきた歴史をもつ。一方、低級種ナマコは、近年になって商品価値をもつようになった。低級種ナマコが流通するようになって、フィリピンの干ナマコの生産量は急増した。そして、多様化したナマコ資源の利用は、従来の宮廷料理とは別に大衆中国料理の高級化現象をもたらした。高級種の漁獲量が少なくなったために、それまで無価値だった種が玉突き的に資源として認識されるようになったのではない。低級種ナマコには、低級種ナマコしか果たしえない積極的な存在理由があるのである。

低級種ナマコに関する肯定的な観点から、鶴見良行が唱えたナマコ食文化発達に関する3段階説を再検討してみよう。鶴見仮説は、マックエルロイ説と同様に宮廷料理としてのナマコ料理を念頭においたものであった。しかし、現在のナマコ食文化は、宮廷料理だけに代表されるものではない。高級料理のみならず、大衆料理にもナマコ

食文化は浸透しつつある。ナマコ食文化の大衆化によって、干ナマコの消費量が急増したのである。したがって、鶴見の記述しえなかった次の段階へ、現在のナマコ食文化が進んでいると考えざるをえない。第4段階としてのナマコ食文化は、生産と消費の「肥大化」を特徴としている。

しかも、第4段階をむかえたナマコ食文化は、中華人民共和国や香港、シンガポールなどの「華人国家」だけで繁栄しているのではない。ソウルやバンコク、マニラ、ジャカルタなどアジアの主要都市でもナマコ食文化は隆盛をきわめている。また、カナダやアメリカ合衆国など、華人移民のおおいアジア以外の地域にも普及しつつある。

ナマコ消費のひろがりには、マンシ島漁民の経済活動が、外部社会とどのようなネットワークでつながっているのかにかかわってくる。第4節でみたように、マンシ島のナマコの買付け価格は、プエルトプリンセサの仲買価格に連動していた。仲買価格は、在庫量と需要との関係を判断して、マニラ本社が決定するものである。漁民や加工業者には、価格の決定権はなく、流通事情が価格を左右する。そのような資本家優位の環境のもと、今後、漁民がとる行動としてどのようなパターンが想定できるであろうか。

まず、高級種をもとめて、あらたな漁場を開拓してゆくことが考えられる。しかし、1990年初頭に南沙諸島に進出したマンシ島漁民にとって、新規漁場を開拓する余地はほとんどない。南沙諸島海域じたいが、関係各国の軍事的理由で囲いこまれており、むしろ狭まる傾向にあるからである。その結果、資源の豊富な漁場をもとめて、潜水深度が深まる方向に進んでいる。しかし、漁獲努力もむなしく、高級種の漁獲数は減少してきている。漁獲高にしめる低級種の比重が増大しており、漁民の低級種ナマコへの経済的依存は確実に進行している。

それでは、現在のマンシ島は、フロンティアではなくなったのであろうか。高級種がわずかしか漁獲されないにもかかわらず、マンシ島にはダイバーを目指してビサヤ人のあらたな流入が現在でもつづいている。この現象をどのように解釈したらよいのだろうか。

この点に関して、インドネシアのブギス人農村の調査にもとづいた田中耕司の考察が参考となる。開拓年数が古い集落ほど栽培される商品作物の種類がおおく、新しい集落ほど種数が減少するという観察をふまえて、「開拓地ではフロンティア状況が形をかえて継続する」と田中は指摘している。つまり、ある商品作物のブームは、開拓前線を物理的に推し進め、新規に開拓された集落で栽培されるだけではなく、かつての開拓前線であった既存の集落にもおよぶのである。したがって、古い集落ほど栽培

される商品作物の数がおおくなる。開拓前線が未開拓地へ進展する様態を「開拓前線の外延的拡大」、開拓前線で栽培される商品作物が既存集落でも栽培されることを「開拓前線の内延的重層」と表現する田中は、東南アジアのフロンティア空間について、「外延的拡大と内延的重層の双方向のベクトルがはたらくことによって、開拓前線にかぎらず、すでに開拓前線が通過した集落でも、同時代的なフロンティア状況を共有することになる」と結論づけている（田中 1999b: 95-97）。

高級種ナマコをもとめて、あらたな漁場を開拓するのが、開拓前線の外延的拡大であることに異論はなかろう。また、コンプレッサーをもちいて、作業場所を深みへ展開する場合も同様である。他方、マンシ島でみられるような低級種ナマコの大量生産は、田中がいう「開拓前線の内延的重層」に相当すると解釈できよう。高級種ナマコと異なり、低級種ナマコは、大きさや品質によって、価格が左右されることはない。獲ってきたナマコを釜茹でし、燻し、天日乾燥するだけである。加工に特別な技術が必要としないため、だれもが参入可能である。しかし、高級種ナマコがわずかな個数で利益がえられるのにたいして、低級種ナマコは大量に流通させてはじめて利益がえられる。したがって、低級種ナマコの採捕や加工、流通で生活するためには、ナマコ漁から生産・加工までを組織的におこなう必要がある。さらには、流通販路に関する情報を所有していなければ、商業的成功をおさめることはむずかしい。マンシ島の場合には、高級種ナマコの生産時代から培ってきた情報ネットワークと資本力が低級種ナマコの大量生産、つまり、「ナマコ資源の重層的利用」を可能にしたのである。

今後、ますます低級種ナマコへ依存する傾向がたかまると、第3節でみた T 氏のように漁船を所有せず、買付けた生鮮ナマコを加工する業者は淘汰される可能性もある。また、プエルトプリンセサのナマコ仲買商から融資をうけて、T 氏ら加工業者が、ナマコ漁を組織するようになるかもしれない。外部資本が参入すれば、あらたな社会関係が創出されるであろう。

東南アジア海域世界は、「海洋資源をもとめて人と資本が移動する世界」であるとされてきた。たしかに今回報告したような低級種ナマコの利用がさかんな地域は、わたしが知るかぎりでは、フィリピンとインドネシアだけである。南太平洋諸島でも低級種ナマコが生産されているが、輸出量に占める割合はおおくない。『FAO 統計年鑑』や『SPC ナマコ事情研究報告』から察するかぎりでは、南太平洋諸島における高級種ナマコの生産地域は、その外延を拡大するばかりである。高級種の水揚げが少なくなった時点で、仲買業者が撤退し、干ナマコの生産が中止される場合も少なくない。第3節で高級種ナマコの価格が低級種にくらべて上昇率が低いことを指摘した。

高級種の需要が少ないのではなく、高級種を求める漁場が外延的拡大をつづけているため、供給と需要のバランスが保たれているためと推察される。

低級種ナマコの生産をめぐる、フィリピンやインドネシアと南太平洋地域とで差異が生じるのは何故なのか。特殊海産物にたいする漁民の働きかけが、東南アジア海域世界と南太平洋地域とでは異なるからなのであろうか。もちろんフィリピンやインドネシアでは、国内に低級種ナマコを利用する「大衆料理」市場が成立していることと無関係ではないだろう。また、南太平洋地域では、低級種ナマコの輸送に関するコストが高づくために、流通業者が積極的に買付けないものとも考えられる。しかし、いずれは南太平洋諸島でも低級種ナマコの利用が活発となることが予想される。今後は、海洋資源の多様性を意識し、資源利用の歴史の変遷とその流通をめぐる人的ネットワーク形成の歴史を具体的に跡付ける作業が必要である。

謝 辞

本稿を作成するにあたって、故鶴見良行氏の所蔵資料を参照しました。資料の利用を承諾してくださった鶴見千代子氏に深謝いたします。本稿でもちいた主要データは、文部省科学研究費補助金国際学術研究「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」（代表 牛島巖）と同「ウォーラセア海域世界のネットワーク型社会の文化生態的動態」（代表 田中耕司）による実地調査でえたものです。調査の機会をあたえてくださった両先生に感謝いたします。本稿の執筆にあたり、国立民族学博物館共同研究会「先住民による海洋資源利用と管理」（代表 岸上伸啓）と文部省科学研究費補助金「フロンティア社会の地域間比較研究」研究会（代表 田中耕司）にて発表し、参加者の方々から有意義なコメントをいただきました。発表の機会を与えてくださった両先生と参加者の方々に感謝申し上げます。

注

- 1) 「特殊海産物」は、鶴見良行のことばである。香料も産地に利用する文化がなかったことから、特殊海産物にふくめる場合もある。しかし、鶴見良行は、香料も特殊海産物も産地住民に利用する文化が育っていなかった類似点を認めつつ、両者の相違点について以下の4点を指摘している（鶴見 1987: 168）。①香料と特殊海産物では、生産に必要な労働力が異なる、②香料は西方のインド・ヨーロッパと東方の中国へ輸出されたが、特殊海産物は中国に輸出された、③マルク地方を原産とする香料の生産地はかぎられているが、特殊海産物に利用される生物じたいはめずらしい存在ではない、④香料交易は植民地政府の管理下におかれたが、特殊海産物交易を植民地政府は管理することができなかった。以上の理由により、本稿では香料を特殊海産物とみなさない立場をとる。
- 2) フロンティア空間にみられる人口移動について、田中耕司は、「都市空間が1点への人口集中であるとすれば、開拓空間への人口集中は、より巨視的には人口の周辺部への拡散である」と都市空間と開拓空間の相違点を的確にとらえている（田中 1999b: 88）。
- 3) 海洋民族学では、漁村と外部経済を接合する流通を視野にいれた研究の必要性が目目され

ている。秋道智彌は、水産資源が生産地からさまざまな人間の手を経て、最終消費者へ流通する過程に形成されるネットワークをエスノネットワークとよび、各地域ごとに展開されるネットワークの実態を解明していくことが海洋民族学の課題のひとつであると指摘している（秋道 1995: 179）。すなわち、現行ネットワークの地域的特性をあきらかにするとともに、そのようなネットワークが形成された歴史過程の解明が求められているのである。このような研究視角は、カツオ産業を題材に水産社会論の構築を試みる若林良和も主張するところである（若林 2000）。

- 4) 1980年代に急増したインドネシアにおけるフカのひれ生産と流通、フカのひれブームが漁村におよぼした影響については、漁業経済学者の鈴木隆史の論考（鈴木 1994; 1997）を参照のこと。
- 5) 清朝における宴会料理の格式は、第1位が子豚の丸焼きを主菜とする焼肉席であった。以下、ツバメの巣を主菜とする燕菜席、フカのひれを主菜とする魚翅席、ナマコを主菜とする海參席とつづいた（田中 1997: 454）ように、干ナマコは高級食材であった。
- 6) 中国において干ナマコが食用に供されるようになるのは、元代後期もしくは明代初期のことであり、明代後期にはすでに食品として珍重されていた（松浦 1972: 26）。徳川幕府が倭物の公貿易を開始した元禄11(1698)年は、清朝の康熙37年にあたり、干ナマコ料理が中国料理のなかで不動の地位を獲得していた時期に相当する（荒居 1975: 38）。
- 7) 19世紀をつうじてインドネシアのスラウェシ島南部住民は、オーストラリア北岸部に積極的に干ナマコの生産をおこなった。オーストラリア先住民のアボリジンは、これらの人々をマカッサン（Macassan）と総称した。マカッサンは12月頃に卓越する北西季節風を利用し、オーストラリア北岸にわたり、ナマコを採取したのち、翌年4月より卓越する南東季節風によってスラウェシ島へ帰島した。最盛時には、900~1,800名のマカッサンがオーストラリア北岸部でナマコ採取に従事したと考えられている。マカッサンがオーストラリア北岸へ出漁を開始するようになった時期について、考古学者のマックナイトは、18世紀初頭であると推定している（Macknight 1972: 283-284; 1976: 1）。
- 8) ナマコは体重量の90~95パーセントが水分である。干ナマコに加工すると、もとの体重量の10パーセントに減少する（Conand and Byrne 1993: 1-3）。したがって、乾燥品600トンを生産するには、およそ6,000トンの生鮮ナマコの水揚げが必要であったと予想される。生鮮ナマコ6,000トンの水揚げがどれほどの規模であるかは、以下のフィジーの事例が参考となる。フィジーでは、1988年には665トンの干ナマコを生産した。これらが6,650トンの生鮮ナマコから加工されたとする、生鮮ナマコの水揚げ量は、同年のマグロ2,800トンをはじめとしたそれ以外の魚類の水揚げを足した量とほぼ等しかった計算となる（Preston 1990: 4）。
- 9) およそ1,200種が存在するナマコ綱の生物すべてが食用とされるわけではない（Conand 1990: 7）。食用とされるものには、クロナマコ（*Holothuriidae*）科のクリイロナマコ（*Actinopyga*）属とクロナマコ（*Holothuria*）属、ジャンメナマコ（*Bohadschia*）属、マナマコ（*Stichopodidae*）科のマナマコ（*Stichopus*）属とバイカナマコ（*Thelenota*）属がおおい（Conand and Byrne 1993: 2-8）。本稿では、学名があきらかなものは学名でしるす。属名の *Holothuria*, *Bohadschia*, *Stichopus*, *Thelenota* はそれぞれ *H.*, *B.*, *S.*, *T.* で略記する。また、学名が不明なナマコについては、方名をイタリックでしるす。
- 10) 1810年代初頭、マカッサル港から年間420トン（7,000ピクル）の干ナマコが広州へ輸出された（Crawford 1820: 443）。ちなみに1810年に長崎から中国へ輸出された干ナマコは130トン（222,000斤）であり（永積 1987: 310-311）、琉球王国から福州へ輸出された干ナマコは、最盛期の1836年でも13.8トン（23,000斤）にすぎなかった（真栄平 1998: 231）。注8で指摘したフィジーの事例に加えて、長崎と琉球の事例と比較すると、19世紀初頭のマカッサルやスル王国から、いかに大量の干ナマコが輸出されていたかが理解できよう。同時に、いかに多大な労働力を必要としたかも想起されよう。
- 11) *basar, tengah, kachil* は、現在のインドネシア語では *besar, tengah, kecil* となるが、原文の綴りをしるした。先述したマカッサンは、メルヴィル島以東、カーペンタリア湾西岸をマレゲ（*Marege*）⁹、ダーウィン以西のキンバリー（*Kimberley*）周辺をカユジャワ（*Kayu Jawa*）とよび、両者を区別した。マカッサンはおもにマレゲに出漁し、カユジャワやヨーク岬半島、トレス海峡、オーストラリア東海岸にまで出向くことはすくなかった（Macknight 1976: 33-37, 152; 村井 1985: 66-68）。

- 12) フリンダースの引用は、King (1827: 137) によった。
- 13) 梅花参 (*T. ananas*) については、以下の4名称が記載されている。①祥一號梅花参 (南洋産)、祥丹=産スル梅花産ナリ。品質最モ良好ナルヲ以テ此名アリ。②初字梅花参 (濠州産)、濠州北西部=産シ、初字ハ名稱ナリ。③篤字梅花参 (南洋産)、初字ナドト同ジク高評ノ名アリ。④開片梅花参 (南洋産)、腹部ヲ切開シテ製シタル梅花参ナリ (東亞同文書院 1908: 434-435)。
- 14) ここでは岩参を「*H. nobilis* もしくは *H. fuscogilva*」と両義的に解釈した。*H. nobilis* と *H. fuscogilva* は、いずれも楕円形の丸々したナマコで、側面に乳首のような突起があることを特徴とする。1980年まで生物学でも同種とされていた (McElroy 1990: 3) ように、両者の外観は酷似している。しかし、*H. nobilis* の体色は黒く、浅い場所に棲息する一方、*H. fuscogilva* は白く、水深の深い海底に棲息するとの生態的な差異が認められる (Conand 1990: 42-43; McElroy 1990: 4; Cannon and Silver 1994)。生物学の議論とは別に、両者のナマコを漢人がどのように認識していたかは、興味ある問題である。漢語では *H. fuscogilva* を白石参もしくは猪婆参、*H. nobilis* を烏岩参、烏石参、黒参などと表記する。「烏」は黒の隠喩であり、「白」と対立しているし、「岩」は「石」よりも大きいことをしめしている。石参の白いものが白石参であり、黒い場合が烏石参である。つまり、漢語名では *H. nobilis* と *H. fuscogilva* の差異を同一種の変種として「石参」もしくは「岩参」として認識し、ナマコの体色と大きさによって区別していたものとおもわれる。したがって、19世紀初頭のマカッサルの事例でとりあげた「バトゥ (石) なまこ」は、漢語からの翻訳借用であった可能性がたかい。
- 15) ドマントイ (Domantay 1958; 1968) は、干ナマコにかぎらず海藻、海綿、フカのひれなどフィリピンにおける特殊海産物の生産を包括的にあつかった点で評価できる。しかし、温帯にしか棲息しないマナマコ (*S. japonicus*) をフィリピン産ナマコとしてあつかうなど、信用性に欠ける。
- 16) 仲買商 A と B の2社は、プエルトプリンセサとサンボアンガの2ヶ所に支店を構えるほか、A社はスリガオにも支店を設けているし、B社はルセナ (Lucena)、ナガ (Naga)、タクロバン (Tacloban) にも支店を設けている。C社はプエルトプリンセサに支店を構えるだけであるが、サンボアンガには代理店契約をむすぶ買い付け人を配置している。C社のプエルトプリンセサ支店支配人によると、C社は2000年1月にセブ (Cebu) にあらたに支店を開設する予定である。
- 17) 各社が展開する国際的ネットワークについての調査は、現状では不十分である。A社は、シンガポール出身の兄弟2名が経営している。兄弟のいずれもが華人系フィリピン人の配偶者を持ち、フィリピン国内に仲買いネットワークを展開している。父方の叔父が香港で特殊海産物問屋を営んでおり、A社がおこなう香港への輸出は、すべてがその店へ出荷される。また、海産物を海外に輸出する一方で、マニラでは、フカのひれの皮を剥いたり、干ナマコを水に戻して、すぐに調理できるようにした製品をレストランへ供給する事業も展開している。最近、水煮にしたトコブシの缶詰製造事業も開始したといわれている。
- 18) バラットの語源は、「動物の表皮」や「果物の皮」である (Zorc 1983: 35)。
- 19) 台湾総督府が著わした『比律賓群島水産資源』には、1920年代のフィリピンで通用していたナマコの名称として、*balat*, *balatan*, *balate*, *bilate*, *bot*, *hisam*, *munang*, *namaco* の8名称があげられている (比律賓政府科学局 1927: 305)。最後の *namaco* は日本語からの借用であろう。*hisam* は漢語名「海参 *hai-sam*」が、*bot* は *bat* の母音が変化したものだとおもわれる。*balate* と *bilate* については不明である。*munang* は先述したように、*Actinopyga* 属のナマコをさす総称である。なお、『ピカッサン比英辞書』が、*balatay* に「死んだ蛇のように長く横たわるもの」との意味をあたえている (Santos 1978: 115) ように、*balatay* は *balat* とも音がちかく、ナマコを連想させる語義をもつ。しかし、タガログ語の接尾辞として *-ay* は存在しないため、*balat* の派生語として **balat-ay* は想定できない。したがって、*balat* と *balatay* の意味上の連関性は偶然にすぎず、*balatay* はナマコとは無関係である。
- 20) 語尾の *-an* は、フィリピン諸語に共通した名詞派生接尾辞であり、語幹の意味におうじて、さまざまな名詞を派生する機能をもつ (赤嶺 1996)。
- 21) 江戸時代の長崎会所 (俵物役所) においては、寸法によって干ナマコを10等級に分類していた。もっとも大きなものを「10番」とよび、1斤に10個 (1個あたりの重量は60グラム) もしくは4寸5分 (およそ13.6センチメートル) 丈を基準とした。もっとも小さなものが

- 「1番」で、1個あたりの重量は2～3グラム、もしくは3センチメートル以下のものが1番に該当した。そして、腹のなかに砂が残っていたり、形状がねじれているものは「番外」とされた(農商務省水産局 1935: 49-50)。番外は、本稿における等外品に相当する。
- 22) Trinidad-Roa (1987) より引用した1986年の資料は、以下にしめす3点の問題をはらんでいる。まず、採集したデータがマニラのものであるのか、そのほかの集散地のものであるかが不明である。次に、調査した日時も記載されていない。干ナマコの価格は、中秋の名月(旧暦8月15日)から春節(旧暦1月1日)にかけて上昇する(Akamine 1999: 161-163)ため、提示された価格が何月のものであるかは無視できない要因である。最後に、当時のフィリピンで何社の仲買商が存在しており、そのうちのいずれの仲買商からえた資料であるかがあきらかではない。このような不備を認めざるをえないが、ほかに資料が存在しないため、ここではトリニダッド・ローアの資料との比較を試みる。なお、提示されたナマコの名称から判断すると、トリニダッド・ローアが取材した仲買商は、本稿でいう仲買商 A であった蓋然性がたかいため、仲買商 A の価格と比較する。
- 23) *S. chloronotus* は体壁が溶けやすい(Conand 1990: 27)ために、高価なわりに生産量が少なかったものとおもわれる。
- 24) ジャカルタの中華街では、もっぱら *H. scabra* が「ブリトンなまこ(勿里洞海參 *teripang belitong*)」として、小売りされていた。ブリトンは南スマトラ州のジャワ海北西部に浮かぶ小島で、古くからナマコの産地として知られている(Sopher 1965)。これも2.2節で述べた地名を冠した銘柄事例のひとつである。しかも、寸法によって、細かく差別化されているのが特徴である。わたしが観察したかぎりでは、最大で16等級に区別して小売りされていた(表i参照)。6個の干ナマコで1キログラムとなる大きさを最大とし、50個で1キログラムとなるものが最小である。価格は最高の385,000ルピア(約11,550円)から最低の155,000ルピア(約4,650円)まで、およそ2倍半の開きがみられた。このように詳細な分類が設けられている事例は、わたしが知るかぎりではジャカルタだけに観察される。

表i ジャカルタにおける *H. scabra* の小売り価格(1997年10月30日)

個数	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30	35	40	50
価格	385	375	365	352	340	320	310	297	285	275	265	253	237	225	175	155

出所：聞き取りより筆者作成。

注：単位は1,000ルピア。調査当時の為替相場は1,000ルピアが30円。価格はキログラムあたりのもの。

- 25) 『FAO 統計年鑑』は、生産各国からの報告にもとづいて作成されているため、いくつかの不備を認めざるをえない。たとえば、輸出量としては、フィリピンと1,2位を争うインドネシア(Conand 1990; Tuwo and Conand 1992)が、1988年を最後に記載されていない。そのために1989年の世界における輸出量は前年比の半分以下におちこんでいる。また1983年以降に干ナマコの主要産地となるニューカレドニア(Conand and Byrne 1993: 4)の輸出についても記載されていない。このような不備がめだつものの、『FAO 統計年鑑』は干ナマコの世界貿易の概要をしるうえではもっとも包括的な資料である。なお、南太平洋地域における干ナマコ産業については、太平洋地域連合事務局(SPC: Secretariat of the Pacific Community)が発行する『SPCナマコ事情研究報告』(*SPC Bêche-de-Mer Information Bulletin*)が詳しい。同研究報告は、<<http://www.spc.org.nc/coastfish>>にて全文閲覧ができる。
- 26) フィリピンにおいて、春節(旧正月)を控えた時期に干ナマコの買付け価格が上昇することは注22で指摘したとおりである。春節用の食材として、干ナマコの需要が増大するためと解釈できる。季節によって海産物需要に変化がみられることに関して、廖赤陽が優れた研究をおこなっている。1906年～1938年の長崎・廈門間貿易を研究した廖は、長崎から廈門に輸出される海産物のうち、田植えや稲刈りなどの農繁期には安価な塩干魚がしめる割合がおおくなる一方、春節(旧正月)期間には干アワビやスルメ、干ナマコなどのような高級水産物の輸入が増大すると指摘している(廖 1994: 794-795)。
- 27) c と d で指摘した韓国とタイの輸入傾向は『FAO 統計年鑑』からもうかがえる(付表A参照)。『FAO 統計年鑑』においても、韓国が輸入する干ナマコの平均単価は、1980年代の

前半と後半とで異なっている。一方、輸入量が不明な1984年をのぞいたタイの平均輸入単価は9米ドルと、ほかの主要輸入国のそれを凌駕している。

- 28) 日本がフィリピンから輸入した干ナマコについて、『日本貿易月表』と『フィリピン海外貿易統計』に記載された数値は一致しない。『日本貿易月表』によると、1988年から1996年までの8年間に、1989年と1994年しか日本はフィリピンから干ナマコを輸入していない。しかし、『フィリピン海外貿易統計』によると、量のばらつきはあるものの、1993年と1995年をのぞいて、フィリピンは日本に継続的に干ナマコを輸出している。このような統計上の差が生じた理由は不明である。ただし、1989年分については一致しないものの、1994年に日本がフィリピンから輸入した干ナマコの平均単価がキログラムあたり2,000円前後であることは、両統計とも一致している。
- 29) マンシ島での実地調査は、1998年7月20日から9月24日までの2ヶ月間おこなった。なお、1997年7月におこなった予備調査の報告は、赤嶺(1999a)を参照されたい。調査に際して便宜をはかってくださったハジ・シャフルディン氏に感謝したい。
- 30) マンシ島において、トコブシ漁は女性が参加する唯一の漁業活動であった。したがって、トコブシ漁が下火となった現在では、女性が漁業活動に参加することはない。なお、マンシ島では、現在でもタコノキ科植物の葉をもちいた莫蔭が編まれている。サマ語でテポ(*tepoq*)とよばれるこの莫蔭編みは、女性の主要な仕事となっている。
- 31) E氏(1959年生)は、マギンダナオ人の父親とウグスマタタ村出身のサマ人の母親をもち、ウグスマタタ村で生まれ、ミンダナオ島のコタバト(Cotabato)で育った。戒厳令後に、コタバトよりマンシ島へ移動した。1976年から1985年まで、サバ州のサンダカン(Sandakan)市内で警備員などの仕事をした。マンシ島に戻ってきて以降は、南沙諸島海域でダイナマイト漁をおこなってきた。1993年末に、ハジK氏のナマコ漁船にダイバーとして参加した。1997年から、ハジI氏の漁船で漁撈長と船長を務めている。1年に5~6回、南沙諸島へ出漁する。現在、E氏は、妻と義父、娘1人との4人暮らしであるが、将来はコタバト近海でナマコ漁のビジネスを展開したい、と考えている。
- 32) アレクサンドラ堆は、漢語で人駿灘、ベトナム語でBai Huyen Tranとよばれ、北緯7度58分~8度02分、東経110度35分~110度38分に位置している(浦野1997:25)。E氏によると、アレクサンドラ堆はベトナム軍が実効支配している。同堆周辺海域では、ベトナム漁船もナマコ漁をおこなっており、フィリピン漁民にもナマコ漁の操業が認められている。
- 33) ダイバーから購入した*H. fuscogilva*をハジI氏は24リングット(およそ240ペソに相当)でマレーシアのクダットで売却した。1個あたり100ペソあまりの差額はすべてがハジI氏の利潤となる。つまり、ハジI氏は、船主であると同時に干ナマコの仲買人でもあるのである。実際に、船主としての報酬よりも仲買人としての利潤のほうがおおきようにみうけられた。しかし、ハジI氏が仲買人を兼務するとはいえ、*H. fuscogilva*を中心に経営をおこなっているため、サリサリ・ナマコについては、買付け価格は設定されていない。ハジI氏はサリサリ・ナマコのすべてをプエルトプリンセサの仲買商Cに売却した。表12に示したサリサリ・ナマコの内訳の詳細は、C社からの伝票にもとづいている。
- 34) プエルトプリンセサの仲買商が提示する買付け価格に大差がないことは、付表Bを参照のこと。なお、プエルトプリンセサでナマコ仲買商4社が競合するようになったのは、1995年にC社が新規参入するようになって以来である。
- 35) もっとも仕入れのおおかったナマコは、*hudhud*であった。T氏によれば、近海で*hudhud*の群生が発見されたためだという。しかし、加工前の状態で*hudhud*と*H. atra, brown beauty, white beauty*の4種を区別するのはむずかしく、分類に際しては、T氏自身も混乱をきたしているようにみうけられた。実際には表13に示した個数よりも*hudhud*は少なく、*brown beauty*と*white beauty*が多くなるものと推察される。したがって、中級種の*hudhud*が減少した分だけ、低級種がしめる割合が増大するものと考えられる。
- 36) C社の買付け価格とT氏が作成した買付け価格を照合すると、平均しておよそ6割の価格をT氏が設定しており、ナマコの種によって、割引率に幅があることがわかる。とくに、高価な*buliq-buliq*と*katro-kantos*については、C社価格の8割を設定している。このことについて、競争が激しいため、利益が少ないのを承知で、買付け価格を高く設定せざるをえない、とT氏は説明した。
- 37) 小売り店における特殊海産物のあつかいは、一様ではない。干ナマコを小売りする商店は食材店が圧倒的に多いが、なかには漢語で「参茸行」もしくは「参茸薬行」と記す漢方薬

局で販売される場合もみうけられる。たとえば、マカオやボルネオ島東岸のサンダカンとタワウでは、漢方薬局で干ナマコやツバメの巣、フカのひれ、干アワビなどが販売されている。他方、マニラやジャカルタの漢方薬局では、ツバメの巣はあつかっていても、干ナマコとフカのひれをあつかう店はない。販売形態の違いは、食材として、それとも滋養強壮に富む薬剤として、特殊海産物が認識されているのかの差異に起因するとおもわれる。また、経営者の出身地によっても販売形態は異なるようである。今後は、干ナマコをはじめとした特殊海産物をあつかう小売りの店の類型化も必要となる。

- 38) 為替レートの変化を考慮し、日本円は10の位を四捨五入した。また、都市によってはキログラムあたりの価格や斤あたりの価格など、単位が不統一であったため、日本円で換算した場合には、キログラムあたりの価格に統一した。概査は、店頭での聞き取りを中心におこなった。なお、香港調査は1999年9月2日から9月5日にかけておこない、南北行の天德行海陸産品有限公司にて同社の聶國良氏と林樹田氏から情報を提供していただいた。シンガポールでは海産物問屋「海瑞」の陳氏より情報を提供していただいた。廈門調査は、1999年3月14日から3月18日まで、上海調査は1999年8月12日から8月15日にかけておこなった。廈門では潘宏立氏、上海では松原雅子氏と越智幹文氏に、通訳をふくめて調査の便宜をはかっていただいた。紙面を借りて、感謝したい。
- 39) シンガポールにおける干ナマコの卸値が、過去3年間で2倍になり、中国と香港、台湾でも価格が上昇しつつあるとの指摘がある (Ferthouse 1999: 6)。しかし、わたしがシンガポールで調査した1997年11月と1999年10月では、そのような傾向はみられず、むしろ、*H. scabra* の価格には下降傾向もみとれる。
- 40) 鶴見良行は、バンコクや朝鮮半島各地でも戻しナマコを観察している (鶴見 1999a: 12)。しかし、1999年2月に、ソウルの南大門市場をわたしが調査したかぎりでは、戻しナマコを販売する業者はみられなかった。また、石毛直道は1987年に新疆ウイグル自治区の首都ウルムチで、戻したスルメとクラゲとともに、戻しナマコが売られているのを観察している (石毛・ラドル 1992: 110)。
- 41) わたしが観察したかぎりでは、マニラの中華街では *H. scabra* と *Actinopyga* spp., ジャカルタとスラバヤの中華街では *H. scabra* が戻し売りされていた。
- 42) 『FAO 統計年鑑』によると、1978年に1トンに満たなかった中国の干ナマコの輸入量は、翌1979年には1トン、1980年には27倍の27トン、1981年には倍増して59トンを記録した (付表A参照)。1982年には前年のおよそ4倍弱に急増し、翌1983年には前年比5倍増となった。1984年には前年にくらべてほぼ倍増し、1985年には3倍増の4,500トンを輸入し、ピークに達している。1980年代に急増する中国の干ナマコの輸入は、1978年12月に開催された11期3回中央委員会において、開放・改革政策が決定されたことが影響していると考えられる。一方、干ナマコのキログラムあたりの輸入単価は、1980年から1990年までの11年間の平均で1.51米ドルである。同期間のシンガポールの平均輸入単価は5.66米ドルであり、中国の平均輸入単価の3.7倍である。中国が輸入する干ナマコは量がおおいものの、低級種の割合が圧倒的におおいことが予測される。
- 43) 三鮮料理とは、3種類の魚介類を具にもちいた中国料理で、麺や炒飯などの応用料理である。ソウルでは、エビ、貝類、熱帯産干ナマコに肉や野菜が調理されていることがおおく、三鮮炒飯の価格は、通常の炒飯の2倍ほど高く設定されていた。
- 44) 1999年2月、ソウル市内の北倉洞 (Pukch'ang Dong) とよばれる中華街では、*S. variegatus* が多数売られていた。なかには「原産地フィリピン」と銘記されたものもあった。いずれも7~10センチメートルの寸法で、キログラムあたり33米ドルで販売されていた。この寸法の *S. variegatus* は、フィリピンではLサイズに分類される。ソウルの小売り価格は、ブルートプリンセサにおける仲買価格のおよそ2.6倍に相当する (表6参照)。
- 45) 非華人系フィリピン人にみられる干ナマコ人気は、ナマコが低コレステロールであるうえ、蛋白質に富む食品であることが原因である (Gamboa et al. 1999)。
- 46) 干ナマコ需要の拡大は、アジア各国でみられたバブル経済とそれともなうグルメブームと無関係ではない。もちろん、グルメブームは干ナマコ消費の増大のみにかぎらない。たとえば、香港におけるフカのひれ価格は1980年代後半に高騰した。ふかひれブームは、香港にかぎらず、東南アジアの主要都市でもみられた。鈴木隆史によると、インドネシアでは、1980年代後半にジャカルタやスラバヤなどの大都市に高級ホテルや中国料理レストランが誕生した。なかにはふかひれ料理専門店も誕生し、インドネシア国内でもフカのひれ需要が増

大したという(鈴木 1997: 86)。マニラでも1990年代前半にふかひれ料理専門店が登場した。また、1990年代になってシンガポールや香港、中国南部などでハタ科の活魚需要が顕在化した(田和 1998)、東南アジア各国でハタ科の漁獲がさかんとなった。ナマコにかぎらず、高級中国料理グルメブームが東南アジアの漁村におよぼす影響は、総合的に考察されねばならない問題である。

文 献

- 赤嶺 淳
 1996 「暮らしの野帳・言語編」山田勇編『フィールドワークの最前線』pp. 173-192, 東京: 弘文堂。
 1999a 「南沙諸島海域におけるサマの漁業活動: 干魚と干ナマコの加工・流通をめぐって」『地域研究論集』2(2), 123-152。
 1999b 「フィリピンにおける干ナマコ産業について」『族』31, 36-62。
 1999c 「大衆化する宮廷料理」『エコソフィア』4, 56-59。
 n.d. 「ダイナマイト漁をめぐる一考察」『地域漁業研究』40(3), 印刷中。
- Akamine, Jun
 1999 The trepang industry and domestic trading networks in the Philippines. In M. Yamao (ed.) *Proceedings of the seminar on "Fisheries today in the Philippines"*, pp. 153-165. Kagoshima: JSPS and Kagoshima University.
- 秋道智彌
 1995 『海洋民族学——海のナチュラルリストたち』東京: 東京大学出版会。
- 荒居英次
 1975 『近世海産物貿易史の研究』東京: 吉川弘文館。
- Cannon, L. R. G. and H. Silver
 1994 *North Australian sea cucumbers*. CD-Rom edition. Expert Center for Taxonomic Identification. Amsterdam: University of Amsterdam.
- Conand, Chantal
 1990 *The fishery resources of Pacific island countries part 2: Holothurians*. (FAO Fisheries technical paper 272.2) Rome: FAO.
- Conand, Chantal and Maria Byrne
 1993 A review of recent developments in the world sea cucumber fisheries. *Marine fisheries review* 55(4), 1-13.
- Crawford, John F. R. S.
 1820 *History of the Indian Archipelago* III. Edinburgh: Archibald Constable.
- Domantay, Jose S.
 1958 The aquatic products of Zamboanaga, Basilan and the Sulu Archipelago. *The Philippine journal of fisheries* 6(1), 17-40.
 1968 Aquatic biological resources of the Philippines. *Acta Manilana*, series A 4(1), 24-58.
- Food and Agriculture Organization
 1978- *FAO Yearbook: Fishery statistics, commodities*. Rome: FAO, UN.
- Ferdouse, Fatima
 1999 Beche-de-mer markets and utilisation. *SPC beche-de-mer information bulletin* 11, 3-9.
- Flinders, Matthews
 1814 *A voyage to Terra Australis in the years 1801, 1802, and 1803*. 2 volumes. London: G. & W. Nicol.
- Gamboa, Ruth, Kenji Nabata, and Takeshi Takahasi
 1999 Laboratory production of Japanese sea cucumber, *Stichopus japonicus*. Paper read at the 5th National Symposium in Marine Science, October 17-19, The Philippine Association of Marine Science.
- 濱下武志
 1997 『朝貢システムと近代アジア』東京: 岩波書店。

赤嶺 熱帯産ナマコ資源利用の多様化

比律賓政府科学局(編)

1927 「比律賓群島水産資源」台湾総督府訳、『南洋之水産』第三巻, pp. 223-306, 台北: 南洋協会台湾支部, 1929年。

石毛直道, ケネス・ラドル

1992 『アジアの市場——歴史と文化と食の旅』東京: くもん出版。

Kathirithamby-Wells, J. and John Villiers (eds)

1990 *The Southeast Asian port and polity: Rise and demise*. Singapore: Singapore University Press.

King, Philip P.

1827 *Narrative of a survey of the intertropical and western coasts of Australia: Performed between the years 1818 and 1822*. London: John Murray.

Macknight, Charles Campbell

1972 Macassans and Aborigines. *Oceania* 42(4), 283-321.

1976 *The voyage to Marege': Macassan trepangers in Northern Australia*. Carlton, Vic.: Melbourne University Press.

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。

松浦 章

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

McElroy, Seamus

1990 Beche-de-mer species of commercial value: An update. *SPC beche-de-mer information bulletin* 2, 2-7.

村井吉敬

1985 「東インドネシア諸島民と北オーストラリア先住民の交流史」『上智アジア学』3, 56-79。

永積洋子編

1982 『唐船輸出入品数量一覽1637~1833年: 復元唐船貨物改帳・帰帆荷物買渡帳』東京: 創文社。

National Statistics Office, Republic of the Philippines

1970- *Foreign trade statistics of the Philippines*.

農商務省水産局

1935 『日本水産製品誌』第2版, 東京: 水産社。

太田貞太郎

1915 『輸出海産物貿易』東京: 水産書院。

Preston, Garry

1990 Mass bech-de-mer production in Fiji. *SPC beche-de-mer information bulletin* 1, 4-5.

廖 赤陽

1994 「長崎華商「泰益号」の交易ネットワークについて——20世紀前半の厦門貿易を中心として」『社会経済史学』59(6), 786-816。

Santos, Vito C.

1978 *Vicassan's Pilipino-English dictionary*. Revised edition. Manila: National Book Store.

Sommerville, William

1993 Marketing of beche-de-mer. *SPC beche-de-mer information bulletin* 5, 2-4.

Sopher, David

1965 *The sea nomads: A study of the maritime boat people of the Southeast Asia*. Singapore: National Museum Singapore. Reprinted in 1977 with postscript.

鈴木隆史

1994 『フカヒレも空を飛ぶ』東京: 梨の木舎。

1997 「フカヒレ価格の高騰とサメ延縄漁業の発展」『上智アジア学』15, 83-98。

立本成文

1999 『地域研究の問題と方法』(増補改訂), 京都: 京都大学出版会。

- 高山伊太郎
1914 『南洋之水産』東京：農商務省水産局。
- 田中静一編
1997 『中国食物事典』第3版，東京：柴田書店。
- 田中耕司
1993 「東南アジア海域世界と農業フロンティアの拡大——インドネシア南スラウェシ州の事例から」『東南アジア研究』30(4), 427-443。
1999a 「海と陸のはざまに生きる」秋道智彌編『自然はだれのものか』（講座人間と環境1）pp. 111-135, 京都：昭和堂。
1999b 「東南アジアのフロンティア論にむけて——開拓論からのアプローチ」坪内良博編『〈総合的地域研究〉を求めて：東南アジア像をてがかりに』pp. 75-102, 京都：京都大学学術出版会。
- 田和正孝
1998 「ハタがうごく——インドネシアと香港をめぐる広域流通」秋道智彌・田和正孝編『海人たちの自然誌』pp. 33-78, 西宮：関西学院大学出版会。
- 東亞同文書院
1908 『支那経済全書』第9輯，東京：東亞同文會。
- Trinidad-Roa, M. J.
1987 Beche-de-mer fishery in the Philippines. *Naga, the ICLARM quarterly* October 1987, 15-17.
- 鶴見良行
1987 『海道の社会史』東京：朝日新聞社。
1999a 『ナマコ』（鶴見良行著作集9），東京：みすず書房。
1999b 『マングローブ』（鶴見良行著作集7），東京：みすず書房。
- Tuwo, A. and C. Conand
1992 Developments in beche-de-mer production in Indonesia during the last decade. *SPC beche-de-mer information bulletin* 4: 2-3.
- 浦野起央
1997 『南海諸島国際紛争史』東京：刀水書房。
- 若林良和
2000 『水産社会論——カツオ漁業研究による「水産社会学」の確立を目指して』東京：御茶の水書房。
- Warren, James F.
1985 *The Sulu zone: The dynamics of external trade, slavery, and ethnicity in the transformation of a Southeast Asian maritime state*. Quezon City: New Day Publishers. Originally published from Singapore University Press, 1981.
- Zorc, David Paul
1983 *Core etymological dictionary of Filipino: Fascicle 1*. 2nd edition. Manila: Linguistic Society of the Philippines.

付表 A 干ナマコの輸入 (1978-1993)

		1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992	1993
合計	q	3,000	2,822	2,414	2,597	3,222	4,979	6,438	12,159	10,886	12,339	13,161	8,451	11,929	11,336	9,278	6,913
	v	6,297	8,423	9,739	11,029	11,499	13,032	14,307	23,933	25,605	29,944	42,870	34,909	54,224	58,687	42,601	33,554
	v/q	2.10	2.98	4.03	4.25	3.57	2.62	2.22	1.97	2.35	2.43	3.26	4.13	4.55	5.18	4.59	4.85
香港	q	1,028	971	962	1,055	1,124	1,998	2,905	6,209	5,194	5,896	7,717	4,527	6,596	7,885	4,929	4,531
	v	2,500	3,076	4,157	4,427	4,697	5,959	6,467	11,531	14,241	16,920	24,499	17,219	29,714	35,481	20,547	19,162
	v/q	2.43	3.17	4.32	4.20	4.18	2.98	2.23	1.86	2.74	2.87	3.17	3.80	4.50	4.50	4.17	4.23
シンガポール	q	670	639	467	446	506	533	590	637	803	829	1,212	1,032	1,068	1,415	1,359	855
	v	1,671	2,293	2,288	2,678	2,917	3,373	3,308	2,899	4,409	4,395	7,263	6,083	6,806	10,555	10,976	6,886
	v/q	2.49	3.59	4.90	6.00	5.76	6.33	5.61	4.55	5.49	5.30	5.99	5.89	6.37	7.46	8.08	8.05
中国	q		1	27	59	200	933	1,642	4,531	3,916	4,319	2,620	1,365	2,112			
	v		12	26	129	475	1,346	1,885	6,577	4,133	3,698	3,229	2,756	3,841			
	v/q		12.0	0.96	2.19	2.38	1.44	1.15	1.45	1.06	0.86	1.23	2.02	1.82			
マレーシア	q	578	606	531	528	921	1,084	940	333	490	406	400	418	432	452	401	335
	v	329	309	367	863	809	907	1,155	1,020	1,016	922	947	1,361	1,020	1,176	1,081	761
	v/q	0.57	0.51	0.69	1.63	0.88	0.84	1.23	3.06	2.07	2.27	2.37	3.26	2.36	2.60	2.70	2.27
タイ	q	6	6	9	9	4	1	0	5	2	1	0					
	v	55	56	81	76	38	10	2	44	14	10	1					
	v/q	9.17	9.33	9.00	8.44	9.50	10.0	...	8.80	7.00	10.0	...					
韓国	q		7	30	23				13			5	10	452	364	18	21
	v		32	115	85				36			18	130	4,860	4,275	265	327
	v/q		4.57	3.83	3.70				2.77			3.60	13.0	10.8	11.7	14.7	15.6

 出所: *FAO Yearbook, Fishery Statistics* より筆者作成。

注: 輸入量 q はメトリックトン, 輸入額 v は1,000米ドル。v/q はキログラムあたりの平均単価を米ドルであらわす。空欄はデータなし。

付表B プエルトプリンセサにおける干ナマコの買付け価格 (PHP/kg)¹⁾

ナマコ名	学名 ²⁾	大きさ	A	B	C	D
1 putian	<i>H. scabra</i>	XL	1,300	1,000	—	1,000
		L	1,000	900	1,000	900
		M	700	650	680	600
		S	400	370	330	210
2 susuan	<i>H. fuscogilva</i>	XS	300	270	210	180
		XL	950	920	—	—
		L	900	860	1,050	950
		M	750	650	750	600
		S	550	470	440	350
3 katro-kantos	<i>S. chloronotus</i>	n/a	700	650	600	550
		L	650	600	580	350
4 bakungan	<i>H. nobilis</i>	M	550	470	—	—
		S	450	300	200	—
		XS	400	190	—	—
		L	650	650	650	630
5 buliq-buliy	<i>Actinopyga</i> spp.	M	450	450	430	400
		S	350	350	340	320
		XS	250	300	—	200
6 hanginan	<i>S. variegatus</i>	L	550	550	540	530
		M	400	380	360	380
		S	300	280	270	280
		XS	180	180	200	200
7 tinikan	<i>T. ananas</i>	L	450	470	420	410
		S	—	350	300	—
8 hudhud	n/a	L	420	340	350	300
		S	—	200	—	—
9 khaki		L	360	350	340	250
		M	220	220	230	200
		S	160	160	170	160
		XS	100	120	100	—
10 leopard	<i>B. argus</i>	L	230	240	230	215
		S	—	160	—	—
11 lawayan	<i>Bohadschia</i> sp.	L	160	160	160	150
		M	120	120	115	110
		S	80	80	80	70
12 legs	<i>T. anax</i>	n/a	150	140	155	140
13 black beauty	<i>H. atra</i>	L	110	140	150	105
		M	70	75	85	60
		S	30	35	45	38
14 white beauty		XS	—	—	20	—
		n/a	110	120	150	130
15 brown beauty		n/a	100	90	125	100
16 red beauty	<i>H. edulis</i>	n/a	100	90	110	100
17 sapatos	<i>H. fucopunctata</i> ³⁾	n/a	80	90	85	75
18 bulaklak	<i>B. graeffei</i>	n/a	60	50	85	70
19 patola	<i>H. leucospilota</i>	n/a	80	85	75	100
20 labuyug		n/a	28	27	30	25

出所：赤嶺 (1999c)。

注：¹⁾ 価格はいずれもキログラムあたりのフィリピンペソ。1998年10月現在のもの。

²⁾ 空欄は不明。

³⁾ Cannon and Silver (1994) は、*H. axiologa* としている。