

エビ研究からイワシ研究へ —村井吉敬（1943-2013）が歩こうとした道—¹⁾

福家 洋介（大東文化大学国際関係学部）

From shrimp study to sardine study: Prof. Yoshinori MURAI(1943-2013)'s new road

Yosuke FUKUE

はじめに

私は、村井吉敬（当時、早稲田大学アジア研究機構教員）が研究代表者として組織した科学研究費助成事業「アジア地域における水産物グローバル化とその諸影響」（課題番号 23310188）に、研究分担者（5名）のひとりとして参加した。同助成事業は基盤研究（B）として、研究期間は2011～2013年度を予定していた。しかし、村井さんが2013年3月、膵臓がんで急逝したために同助成事業は最後の1年を残して中断された。

私にとって村井さんたちとの共同研究は久しぶりのことであった。2007年12月には『エビと日本人Ⅱ —暮らしのなかのグローバル化—』（岩波新書）が出版されていたので、2011年11月の科研費勉強会で、いきなりミヨルチ（カタクチイワシ）の話が飛び出して、驚いたことを記憶している。このときは、村井さんが膵臓がんで急逝するとは思ってもいなかった。まして、私が研究代表者として、彼がやり残した研究を引き継いで、あらたに基盤研究（B）として科学研究費助成事業「イワシ、カツオ・マグロ等からみえるアジアにおける水産物グローバル化とその諸影響」（課題番号 26283010、研究期間 2014～2016年度）を組織するとは予想もしていなかった。幸いにも同助成事業は2017年3月、6名の研究分担者の協力を得て、無事終了することができた。私はこの間、村井さんがなぜイワシ研究にのめり込んでいったのかを考えていた。本研究ノートは、この間の研究成果を活かしながら、この疑問に私なりに答えようとするものである。

1 ミヨルチをより深く

2011年11月4日、村井さんは早稲田大学での科研費研究会に「ミヨルチに始まる韓国水産業探索」と題するレジュメを提出している。このレジュメは3回の韓国旅行（2010年4月29日～5月9日、2010年12月23日～29日、2011年8月20日～31日）をまとめたもので、そのはじめにで、次

のように述べている。

- (1) (2010年5月7日、慶尚南道統営でイワシの日を目撃して) 統営にはミョルチが溢れていた。市場に溢れるミョルチの煮干し、ミョルチは煮干しだけでなく塩辛(チョッカルまたはチョッ)として加工されキムチなど広く利用される。塩辛はカタクチイワシだけでなく、アミ・イカ・カニ・タラなど(があり、)韓国料理の基底にあるのではないか。
- (2) イワシは弱し、弱い魚。韓国ミョルチはやはり弱虫の代表になっている(ワンチョ)。
- (3) ミョルチとの出会いは日帝時代の日本漁民の移住(侵略)との出会いでもあった。

3回の韓国調査旅行をまとめたレジュメのはじめに述べてられているのは、ミョルチにかかわることだけである。まるでイワシ研究を開始する宣言文書のようなものであった。エビやマグロ、イシモチなどの話を関係諸機関の担当者から聞いたという記述は出てくるが、どれも具体的な話ではなかった。想像するに、統営でのイワシとの出会いが、村井さんにとってエビやマグロに代わるモノの登場を予感させるものだったようだ。

レジュメに従うと、統営に続いて同年12月には全羅南道木浦水産市場を、2011年8月にはソウルの鷺梁津水産市場、中部市場を訪れている。とくに中部市場について「ここは巨大乾物・塩辛市場で数百軒の店が軒を連ねる。そして30種以上のいりこ(煮干し)を区分けして売る」とレジュメに書き込んでいる。2010年5月の韓国旅行に同行した李泳采さん(恵泉女学園大学教員)は、「(統営の)イワシを売る店では、店の主人が自慢気にイワシの種類を教えると、村井先生は小学生のように一つ一つ頭を下げながら教わっていました。イワシ食堂を見つけて入ってみると、出されたすべての料理にイワシが入っていて、イワシがこれほど庶民の生活の中で活用されているとは知らず驚きました。なぜイワシにこだわっていたのか未だに分かりませんが、イワシ食堂では(イワシは)民衆の魚、魚の民衆ですねという話になった」²⁾と書き留めている。私にはそのときの村井さんの興奮がわかる気がする。

村井さんは2011年に、当時フィリピンのネグロス島にいた大橋成子さん(NPO法人Alternative People's Linkage in Asia, APLA³⁾ 駐在員)にメールを送り、ネグロス島でイワシがたくさん獲れるか確認していた。彼女は「イワシはフィリピンでも代表的な庶民の魚だ。私が住んでいたナヨン村は、どこにでもある零細漁民の村で、1年に数回やってくるイワシの大漁時期には、バケツ一杯20ペソ〜30ペソ(約40円〜60円)で村民は買うことができた。そうすると来る日も来る日もおかずはイワシ、まずは刺身、そして酢づけ、最後は塩をまぶして保存する。しかし、この値段もここ数年で倍に高騰した」⁴⁾と、メールで答えている。いまにも飛んで行きたいと思ったのだろう。村井さんはすぐに「とにかくイワシ漁に行きたいから漁船を用意してもらえないだろうか」と、大橋さんにメールを送っている。2012年5月彼女の帰国を待って、同年7月にネグロス島イワシ漁の旅を決めていた。残念ながら、この旅は村井さんの体調が悪化して中止になったが、結局実現することはなかった。

2015年4月、私は村井さんがイワシにのめり込む理由を確認したくて、韓半島南海岸を訪れた。

ちょうど釜山広域市機張はイワシ祭りで賑わっていた。ここでは煮干しが16種類に分類されていた。料理によって煮干しを使い分けるイワシ食文化の奥深さに驚かされた。市場だけでなく、釜山の町中では、小型トラックの荷台にさまざまな煮干しが並べてられて売られていた。村井さんはさらにイワシなどの塩辛にも注目していた。慶尚南道南海郡弥助港ではイワシの水揚げの横で、イワシの塩辛がプラスチックの大樽に仕込まれて、韓国各地に宅配されていた。



釜山市機張の乾物店、ミョルチが主役だ

韓国のイワシ研究者、金秀姫さん（嶺南大学）は2016年7月16日のイワシ研究会で、19世紀末期、日本の広島漁民によって伝えられたイワシ文化は韓国の食文化として定着し、とくに南海岸で行われたカタクチイワシの漁法や加工方法は韓国人が継承、発展させていると報告している。けれども、日韓の間ではイワシに対する嗜好と食べ方の違いがあるという。日本人は孵化した小さなイワシを好み、そのままご飯などにかけて食べるが、韓国人は中間サイズのイワシを油で炒めたり、そのまま食べる。またはスープ料理や味噌料理にそのまま2〜3匹入れたりする。韓国の家庭はイワシをもっとも日常的に利用している。だから主婦たちはカタクチイワシや塩辛の品質について、その良し悪しを見極める目を持っているという。そしてイワシ文化は発展途上であるともいう。料理人でもあった村井さんは、この韓国のイワシ文化を自分の目と舌で確認したかったに違いない。

一方、瀬戸内海の伊吹島（観音寺、香川県）は讃岐うどんのダシになる煮干し生産で有名だ。2015年7月、煮干しの入札風景を見学することができたが、煮干しはたった6種類（大羽、中羽、小羽、かえり、ちりめん、雑魚）に分類されていただけだった。乾物の専門店でも煮干しの分類はほぼこの6種類であった。煮干し生産量が日本1位の長崎県でもこの6種類に分類されていた。韓国と比較するとやはり非常に少ない。

藤林泰さん（研究分担者、大阪経済法科大学・アジア太平洋研究センター教授）によれば、「江戸期、農産物の拡大に肥料（干鰯、しめ粕）として多用されたイワシが煮干しとして食材で市場に登場したのは20世紀初頭であった。だが、名実ともに全国的に広く普及するのは戦後のことである」という。だとすれば、日本と韓国におけるイワシ文化は、とくに韓国にとっては過酷な植民地時代、朝鮮戦争を含む約100年の間に、日本のイワシ文化をはるかに超える発展、進化を遂げたこ

とになる。

レジュメのはじめにを読んで、これはイワシ研究開始の宣言文書のように書いた。そこには、これから始まるイワシ研究の進むべき方向性が示されているように思えた。はじめにの2番目は、弱い魚イワシに「小さな民」、庶民の生きざまを重ねてみようとしている。さらに3番目では、ミョルチの出会いは日帝時代の日本漁民の移住との出会いでもあったと、歴史的な文脈のなかで考えることを忘れていない。日本以上に韓半島で深く人びとの暮らしのなかに根付いているミョルチである。そして1番目には市場に溢れるミョルチを持ってきた。村井さんは食べるだけでなく、料理人でもあったから、その圧倒的存在に強いインパクトを受けたに違いない。

レジュメの最後に課題として挙げられているのは、韓国水産業に関連して水産会社分析、日本の水産会社と韓国、水産業グローバル化仮説、200海里と漁業協定問題(対日本・ロシア・中国)などが並び、そして「ミョルチをより深く」で終わっている。具体的課題と比べると、違和感を覚える。村井さんにとってはやはり「ミョルチをより深く」なのだと思えることである。

2 インドネシアは海だ、その中に島じまがある

では、なぜ韓国の韓半島南部海岸なのかである。そのヒントは、2005年5月28日、埼玉大学共生社会研究センターに開設された「鶴見良行文庫」を記念して開催されたシンポジウム「アジアと日本と、市民社会のゆくえ」の第二部、パネル討論のなかの村井さんと内海さん(大阪経済法科大学アジア太平洋研究センター所長)の発言にあるように思える。少し長くなるがその部分を引用する⁵⁾。

内海 池澤夏樹さん(作家)が「国家の過剰な存在」ということを指摘されましたね。実は5月23日に、東大で金大中・元韓国大統領が講演し、翌日には「東北アジアの共同体を目指して」というシンポジウムがありました。それに参加したのですが、東北アジアの国境の壁が非常に高い、壁が厚く内部の凝縮力も強い。

そういう東北アジアがどのような共同体をめざすのか。その議論のなかに、東南アジアの緩やかな国家という視点がほとんど入ってこない。日本の「大東亜共栄圏」は、東北アジアと東南アジアをともに支配していたわけですから、その侵略の思想を突き崩すには東北アジアだけでなく東南アジアをも視野に入れる必要があるのではないかと思います。それと、海の視点から、もう少し別の韓国が考えられないのだろうか。韓国南部の多島海、濟州島や沖縄を結ぶ海の道など、海から韓国を見たらどう見えるのか、韓国から中国へのフェリーもありますし……。

村井 それはとてもおもしろい視点だと思います。東アジアは「堅い国家」、東南アジアは「柔らかい国家」というのは、鶴見(良行)さんも意識していたはずですよ。よく、竹内好さんや鶴見和子さんを引き合いに出されて、中国からオルターナティブ(内発的な発展論)を引き出すのではなく、東南アジアのとりとめない、非優等生的なところに学ばねばならないと言っていました。これは私も全面的に賛成です。しかし、その東南アジアは、何とも歯がゆいことですが、国家建

設、近代化、開発という目標のなかで優等生をめざすようになる。でも、本性のところできくに島嶼部東南アジアには、国家が中央から統制しきれない闊達さ、鶴見良行的に言えばとりとめのなさのようなものがある。済州島や半島南部の多島海あたりは、これから注目していいところだと思います。

島嶼部東南アジアのとりとめのなさを学ぶのは、日本だけでなく韓国も必要だという。それは海から韓国をみることであり、その場所は韓半島南部の多島海あたりと想像を働かせていた⁶⁾。ここでミョルチに出会ったのである。しかし、島嶼部東南アジアのとりとめのないインドネシアが、奪われている海洋資源を取り戻すことに強い関心を持つようになった。それは韓国のように優等生をめざしているようにもみえる。

元インドネシア大統領、ワヒド（1940～2009）は、マジヤパヒト王国の宰相ガジャマダにならって海洋資源の「開発」を強化しようとした。ガジャマダはマジヤパヒト王国が14世紀ごろ、今日のインドネシアに匹敵する海域を支配したときの宰相である。しかし、外国漁船による不法操業は70年代半ばから大規模になっていた。しかしワヒド政権（99年10月～2001年7月）以降の政権下でもこうした状況は変わらなかった。ジョコウィ現大統領も宰相ガジャマダのように、インドネシア海域の海洋資源を取り戻したいと考えただろう。

インドネシアの代表的日刊紙『KOMPAS』（2014年12月28日付）は、ジョコウィ大統領の公約である海洋国家を「取り戻す」に関して、歴史家であり、NGO活動家でもあるヒルマール・ファリッドとのインタビュー記事を掲載している⁷⁾。ファリッドの関心は海洋の歴史自体ではなく、われわれの回りにある海を見えなくさせた歴史にあった。彼によれば、インドネシアの国民的作家プラムディア・アナンタ・トゥール（1925～2006）は、インドネシアの脱植民地化が失敗したのは海洋国家としての地理的意識が欠如していたからだという。だからプラムディアは、なぜわれわれの記憶から地理的意識が無くなったのかを作品を通して追求したのだ。

ファリッドは、なぜ海が開発の時代に取り残されたのかについて次のように答えている。歴史的想像力と地理的想像力の欠如が、開発を表面的なものにしたのだ。歴史は教えられているが、批判的ではない。スリウィジャヤ（7世紀～14世紀にかけてスマトラ島、マレー半島を中心に栄えた）やマジヤパヒトは強大な海洋国家だと言われるが、なぜ強大になり、なぜ滅んだかについては明らかになっていない。年代を暗記できても文脈が消えているのだ。歴史は直面する問題を考える知識として使われず、思い出すべき遺産としてあるだけだ。だから歴史が負担になるのだ。

ファリッドは地理的想像力の喪失はもっと深刻だという。多くの学者がインドネシアを群島国家というが、これは間違っている。「インドネシアは海だ。そのなかに島じまがある」（島じまからなる国家というのは、陸からの発想ということだろうか）。海に背を向けるようになったのは、投資や知識や技術が欠けていたのではない。私たちの文化から海と海洋世界が切り離されたことが問題なのだ。歴史のなかで文化の流れを逆転させる変化が起きたのだ。

17世紀以降、インドネシアの諸王国がオランダに敗北すると、われわれは海洋に関わる能力を

低下させていった。そしてゆっくりと陸のほうに移動していった。この敗北は単に政治経済的な負けだけでなく、文化的な面でも敗北したのだ。やがて人びとは知識を生みださなくなり、相互のコミュニケーションも無くなった。われわれはますます「植民地」の再生産を担い、わが文化は専門家に乗っ取られ、ついに他人によって定義されるようになったのだという。

ファリッドは、これから逃れるためにいま必要なことは、子どもたちに歴史知識ではなく、考える術として歴史を批判的に教えることだという。学校では知識が詰め込まれるが、知識を整理する批判能力に欠けている。数字の暗記ができなくても知識の整理ができる子どもは、問題の分析で何が求められているかを理解できる。いま私たちの教育から、批判し、疑問を持つ姿勢が消えてしまっている。

これはインドネシアだけの問題ではないだろう。日本でも韓国でも、そしてフィリピンでも同じ状況にある。海を見えなくさせたそれぞれの歴史の見直しが求められているということだろう。村井さんは、ミョルチがそのためのきっかけになると直感が働いたに違いないと推測するが、同時に時間をかけるテーマだとわかっていたと思う。

ジョコウィ大統領はインドネシアに海洋国家を「取り戻す」ために舵を切ろうとしている。しかし、ファリッドは楽観できないと考えている。人びとは私たちの前庭（海）が長い間無視されてきたことに気づき始めた。しかし、海洋国家構想が単純に、高速航路、橋梁、漁港・港湾建設などに始終すれば、船舶が増加するだけだろう。現状に対する理解が十分でなければ建設業者のお祭りで終わってしまう。誰が船を建造し、港湾を建設するのか？ 海洋産業を育成しなければ、また役者はインドネシアの外からやって来るだろう。私たちはそれを見物するだけだ。漁業問題、海洋管理計画などもすでに議論されているが、これらを足元から組み立てる基本枠が見えてこない。

村井さんやファリッドの心配は現実のものになりつつある。インドネシア側の準備が整う前に、日本政府だけでなく、中国政府も韓国政府とそれぞれの建設業界はすでに準備万端である。

3 民の経済がしっかりと動いている

2012年10月3日の科研費勉強会で、村井さんは同年2月6-20日の調査旅行を「Jawa-Bali イワシ日誌」にまとめている。この旅行が彼にとって最後のインドネシア旅行となった。彼はジャカルタの海洋水産省でバリ海峡がイワシの一大産地であること、イワシを原料とした缶詰と塩煮魚(pindang)について情報を入手している。バリに行く途中、中ジャワのレンバン(Rembang)に立ち寄っている。1983年に同地を訪問しているが、そのときの印象がまだ残っていたのだろう。「レンバンはやはりイワシの町だった。29年前に訪問したときと様相は変わっていたが、漁業は一層盛んになっていた」と、記録している。漁港、競り市場を回って、カワハギの薫製場、イワシのpindang加工場を訪れている(29年前、私たちの関心はエビにあったため、イワシを見逃すことになった)。

バリ島では早速、バリ島西部インド洋側のイワシ漁港 Pengambengan を訪れている。ボタン印の

イワシ缶を製造する工場の見学はできなかった。「意外と警戒的、BBC（英国放送協会）体験ツアーがあったらしい」⁸⁾と感想を書き留めている。

しかし、バリ島東海岸、Padangbai（ロンボク島へのフェリー発着港）から Kusamba に向かい、イワシとカツオの pindang 加工場、女性だけのイワシの競りに出会う。イワシは 25～30 尾が籠に入れられ 30 分ほど（塩水で）茹でる。売値は 25000 ルピア／2 キロ。ほかにはカタクチイワシの油揚げ（1 袋、5000 ルピア）、蒸し焼き（1 個、1000 ルピア）が 60～70 軒の露店によって売られている。原料のイワシとカツオの一部は Pengambengan から冷凍で来ているという。カツオの pindang を試食して美味しいと記録している。そして最後に「民の経済がしっかりと動いている」と書き残している。

2014 年末にジャカルタの工業省を訪問した際に、pindang 生産が盛んな中・東ジャワ州の工場リストを入手した（表 1 参照）。それによると、中・東ジャワ州には 104 軒の pindang 加工場があり、中ジャワ州には 32 軒（31%）、東ジャワ州には 72 軒（69%）が存在していた。中ジャワ州ではレンバン県（18 軒）とパティ県（12 軒）に集中している。東ジャワ州でも 80%以上がトゥレンガレック県（26 軒）、シトゥボンド県（21 軒）、バニュワンギ県（12 軒）の 3 県に集中している。いずれの県も原料の鮮魚が入手しやすい漁港近くに位置している。



プカロンガンの pindang 加工場、原料不足で干し場は半分以上空いていた。

表 1 中・東ジャワ州における塩煮魚（ikan pindang）加工場数

中ジャワ州県名	加工場数	(%)
レンバン (Rembang) 県	18	
パティ (Pati) 県	12	
プカロンガン (Pekalongan) 県	2	
小計	32	31
東ジャワ州県名		
ジュンベル (Jember) 県	5	
ラモンガン (Lamongan) 県	7	
シトゥボンド (Situbondo) 県	21	
バニュワンギ (Banyuwangi) 県	12	
トゥレンガレック (Trenggalek) 県	26	
トゥルンアグン (Tulungagung) 県	1	
小計	72	69
合計	104	100

（出所）インドネシア工業省資料より（2014年12月）

北窓時男氏の「海域東南アジアのグローバリゼーションと水産業 —バリ海峡のイワシ漁業を事例として—」（第 57 回地域漁業学会、2015 年 10 月 24 日、広島大学での報告）によれば、バリ島

には pindang 加工場が 25 軒、いずれも民族系の家内経営であった。これはジャワ島の場合も同じであろう。Pindang 加工場はいま鮮魚の原料の調達が難しくなっている。バリ島はまだ島内の冷凍工場から調達が可能であったが、ジャワ島の同工場では海外からの輸入に依存するようになっていく。原料を缶詰工場と奪い合っているからである。

缶詰工場は pindang 加工場と重なるように立地している。インドネシア工業省資料(表2参照)によると、全国に 103 工場が展開していたが、中ジャワ州(12工場)と東ジャワ州(48工場)に約 60%の工場が集中していた。バリの工場を加えると、70%近くに達する。製品別にみると、カニ缶と生鮮カニ(冷凍)が 43%(42工場)を占めている。中・東ジャワ州に多いが、工場は全国に散らばっている。カニ関連工場が工場の半数近くを占めていることははじめて知った。製品の大部分は輸出向けだと思われる。

イワシ缶(14工場)とイワシ/サバ缶(2種類の生産可、14工場)は合わせると 28工場(27%)を占めている。工場は東ジャワ州とバリ州に集中している。マグロ缶(19工場、18%)は中・東ジャワ州と北スラウェシ州に集中している。これら 47工場からインドネシアの国内市場と海外市場にその製品を送り出している。それぞれ大規模な工場であることが予想される。一方、ASEAN からインドネシアに入ってくる缶詰、とくにイワシ缶、サバ缶も多い。アジア各地の都市や地方のスーパーやコンビニでもイワシ缶、サバ缶を中心に、まだ少数だがマグロ缶も缶詰コーナーで目立つ存在になっていた。その他には、カタツムリ、エビ、貝、タコ・イカの缶詰工場があった。いずれも輸出向けが大部分であろう。国内市場でほとんどみることはない。



町のスーパー：イワシ・サバ缶のトマト煮やピリ辛が棚を占領している。

反対に、日本の魚介缶詰コーナーはツナ缶を除けば控えめな存在になっていた。むしろペットフードのほうが種類も量も圧倒的に豊かであった。『水産白書』(平成 29 年版)によれば、一人当たりの魚介類消費量の増加は世界的な傾向にあり、元来より魚食習慣の強いアジア地域では、生活水準の向上に伴って顕著な増加を示している。とくに中国では過去半世紀に約 8 倍、インドネシアでは約 3 倍に増加しているという。缶詰の消費が貢献しているのかもしれない。そのなかで日本の魚介類消費量の減少が際立っている。

表2 州別・製品別缶詰工場数

	イワシ	イワシガ	マグロ	カニ	生カニ	その他	合計
北スマトラ州	0	0	0	2	1	3	6
西ジャワ州	0	0	0	4	4	1	9
中ジャワ州	0	1	3	5	3	0	12
東ジャワ州	9	6	11	4	10	8	48
バリ州	5	3	1	0	0	0	9
南スラウェシ州	0	0	0	4	1	0	5
北スラウェシ島	0	4	3	0	0	0	7
その他の州	0	0	1	2	3	1	7
合計	14	14	19	21	22	13	103

(出所) インドネシア工業省資料より (2014年12月)

缶詰工場と pindang 加工場、どちらが持続的かと考えるようになった。もちろん pindang は歴史的には長い。その理由のひとつは経営規模、つまり家族単位の規模にあるのではないか。そしてイワシ資源の気まぐれである。伊吹島では不漁だと1ヵ月でイワシ漁を漁協が中止にしている。来年までお預けである。規模が家族単位だからできることだろう。

タイにあるような大規模な缶詰工場は、原料を世界各地で調達できる体制を築くことが可能かも知れないが、持続的かと言えば難しいのではないか。どこの缶詰工場も原料調達に四苦八苦していた。原料不足から操業休止をする工場はインドネシアやフィリピンではめずらしくなかった。労働者の管理もたいへんになる。缶詰工場と pindang 加工場の動きについて、とくにこれからの動きに注目したい。

4 「三十三年の夢」を超えて

村井さんは2010年度から3年間の科学研究費助成事業に申請をする前、2007年から2009年にかけて、『エビと日本人Ⅱー暮らしのなかのグローバル化ー』(岩波新書、2007年)と『ぼくが歩いた東南アジアー島と海と森とー』(コモンズ、2009年)をまとめている。『エビと日本人Ⅱ』に関連して、村井さんは『毎日新聞』(2008年3月19日付)で中島岳志さん(当時、北海道大学准教授)とエビとフェアトレードについて対談をしている。また同紙(2008年10月16日付)で食のグローバル化についてインタビューを受けている。

1988年に出版された『エビと日本人』から20年間の変化について、村井さんは次のように語っている。「昔、私が強調したのは、日本の消費者がエビを食べるほど「南」の生産者が追い詰められる構図でした。今、インドや中国、東南アジアが経済成長をして、現地でもエビをたくさん食べています。「貧しいアジア」でひとくりにできなくなってきた」(3月19日付)。

また、次のようにも説明している。

「バブルの絶頂期へと突き進んでいた時代に、日本は世界一のエビ消費国でした。ところがそれから20余年状況は激変しました。養殖の先進地だった台湾は高密度養殖で病気が広がり壊滅的打

撃を受け、代わって生産の中心はタイ、ベトナム、インドネシアといった東南アジア諸国に移っています。エビの種類もブラックタイガーから、病気に強くて成長が早い中南米原産のバナメイに転換が進み、97年以降、米国が日本を抜いて世界最大の輸入大国になりました。そして生産量世界一の中国は輸出も多いけれども、輸入も急増しています」(10月16日付)

一方、日本はどう変化したのだろうか。中島さんは「冷凍ギョーザや食品偽装の背景には、消費者の問題もあります。ミートホープの社長は消費者が安いものを求めすぎる」(3月19日付)と言い、村井は「あの冷凍ギョーザを扱っていたのが生協でした。金もうけ主義の風潮が、消費者を第一に考えていたはずの生協にまで及んでしまっているところに問題の根深さがある」(10月16日付)と答えている。右肩上がりの時代の消費者は「私たち消費者」とくることができたかもしれないが、右肩下がりの時代の消費者は分断された。

だから、右肩上がりの時代に始まり、成長してきたフェアトレードについて、村井さんは「私のかかわっているオルタ・トレード・ジャパン⁹⁾の場合、90年ごろからジャワの自然養殖のエビを扱い始めました。十数年間、エビのフェアトレードをやって、一定の範囲で消費者に知られたけれど、限界も明確になってきたが、それでもフェアトレードはおもしろいんです。それをやる過程で、生産者と消費者が互いに地球を作り替えてゆく可能性を探れる。このおもしろさがあるんです」(3月19日付)という。おもしろいというところは、村井さんの真骨頂である。

それでも、『ぼくが歩いた東南アジア 一島と海と森と一』のプロローグで、村井さんは「1975年、はじめてインドネシアに行ってから33年がたった。宮崎滔天は中国革命に思い入れ、その夢が果てた後に『三十三年之夢』を書いた。わたしのアジアは、いまなお夢うつつのなかにあるのかもしれない。曖昧で、甘く、ときには苦々しい思いが脳裏を走る」(p.17)と、驚くほどひどく感傷的である。

2007年、村井さんは台湾南部のブラックタイガー養殖発祥の地である東港を22年ぶりに訪れている。そこで養殖業者の変わり身の早さに感心している。伝統的なミルクフィッシュの養殖はしぶとく生き残り、ブラックタイガーはハタとバナメイ養殖に転換していた。台湾養殖業者にウナギ、ブラックタイガー、クルマエビなど日本にさんざん振り回されて腹は立ちませんかと、村井は尋ねている。「いまは海外市場は日本だけでなく世界中に広がっているのでどうとも思わない」との答えが印象的だった(『エビと日本人II』p.123)とも書いている。

アジアはまだとりとめのなさを残している。だから韓国、台湾、インドネシアの人びとは結構しぶとい。むしろ心配なのは優等生だった日本である。いまこそ、アジアから学ぶときである。村井さんは、ミョルチからアジア各地で地に足がついたしぶとさとその可能性を感じ、味わい、さらにそのおもしろさを私たちに伝えようとしていた。その急逝がほんとうに悔やまれることである。

おわりに代えて

科学研究費助成事業による3年間の研究期間を終えて、村井さんが2013年3月に急逝することなく、研究代表者として研究課題「アジア地域における水産物グローバル化とその諸影響」を無事

終了していたら、その後はどうしていただろうかと考えることがある。私には何となくこうするだろうという予感がある。それは「Jawa-Bali イワシ日誌」のなかにでてくる。「レンバンはやはりイワシの町だった」という言葉である。29年前、砂浜から直接イワシの水揚げが行われていた。天秤棒の両側の籠から落ちこぼれたイワシを、争うように拾い集めていた子どもたちがいた。エビ調査でスマランのエビ加工場に向かうバス旅行の途中だった。当時お金はなかったが、時間はたっぷりあった。バスを乗り継ぐ旅行だったが、エビに急かされてイワシを見逃した。今回やっとイワシにたどり着いたぞと、どっしりとイワシを見つめているのではないだろうか。

(付記)

本研究ノートは、科学研究費助成事業「イワシ、カツオ・マグロ等からみえるアジアにおける水産物グローバル化とその諸影響」(課題番号 26283010) による研究成果の一部である。ここに記して深く感謝申し上げます。

注

- 1) 本研究ノートは2017年3月23日、村井さんの4回忌(イワシ研究会・恵泉女学園大学平和研究所共催、会場:大坂経済法科大学アジア太平洋研究センター)で報告した「エビの旅、イワシの旅 - 33年の夢を超えて-」を下敷きにしている。報告の機会を与えていただいた同大学アジア太平洋研究センター所長の内海愛子さんに感謝を申し上げます。なおイワシ研究会とは、私が研究代表者であった2014 - 2016年度の勉強会の通称である。村井さんが研究代表者であったときの勉強会は科研費勉強会と呼んでいた。
- 2) 李泳采「民衆の底辺の生活に根ざし社会を変えようとした歩く革命家」『村井吉敬さんと仲間たちの会』編『アジアを歩く - 村井吉敬さんと仲間たち-』2013年9月、222ページ(非売品)、p.122。
- 3) フィリピン中部にある「砂糖の島」ネグロス島で起こった飢餓救援のため1986年2月に設立された日本ネグロス・キャンペーン委員会(JCNC)を母体に、その活動を2008年3月APLAに引き継いだ。詳しくは hyyp://www.apla.jp/aboutus/jcnc を参照。
- 4) 大橋成子「ネグロスでイワシ漁船に乗りたかった」(前掲書、p.134)
- 5) 埼玉大学共生社会研究センター編『歩く学問 ナマコの思想』(コモンズ、2005年12月、pp.97-98)
- 6) 村井吉敬さん、内海愛子さんには朝鮮とインドネシアを舞台にした以下の共著がある。
『赤道下の朝鮮人叛乱』勁草書房、1980年(2012年韓国語版刊行)
『シナアスト許泳の「昭和」植民地下で映画づくりに奔走した一朝鮮人の軌跡』(凱風社、1987年)村井さんは韓国ドラマをよく観ていた。そこから何かヒントを得たのかもしれない。
- 7) 福家洋介「インドネシアは海だ、その中に島じまがある」『歴史地理教育』(No.839、2015.9、pp.4-11) から一部を修正、編集して引用している。ヒルマール・フェアリッドは沖縄に関心があって、すでに沖縄を訪れたことがあるようだ。インドネシアと沖縄を重ねて考えようとしているのかもしれない。
- 8) これはBBCの体験ツアーではなく、BBCが英国の食いしん坊の若者をインドネシアのエビ加工場、マグロの缶詰工場に送り込み、作業を体験するテレビ番組のことであろう。日本でもNHKのBS世界のドキュメンタリー『食いしん坊がゆく!汗と涙とツナ缶と』のタイトルで2010年8月17日放映されている。もうひとつは『続・食いしん坊がゆく!汗と涙とエビ養殖』のタイトルで2011年1月20日放映されている。英国を含む欧米のアジア産魚介類消費量、とりわけマグロとエビが増加していることを反映しているのであろう。彼らはカツオ・マグロ漁船に乗り組んだり、加工場で「たいへんな」作業に従事しながら、労働者の低賃金に驚き、憤慨する。工場側は、労働者を劣悪な環境で働かせているブラック企業のイメージを嫌い、工場見学の許可を出さなくなった。私たちはタイ、インドネシア、フィリピンで缶詰工場の見学許可を申請したが、許可はでなかった。
- 9) APLAと同じく、JCNCを母体にネグロス島の飢餓救援活動から新しい援助の形として、ネグロスの人びとが製造したマスコバト糖を生協などと協力して公正な形で購入を始めた。そこからさらに、商社とは異なるオルタナティブな自立した民衆交易を行う機関として、1989年オルタ・トレード・ジャパン(ATJ)が設立された。