

カツオとかかわるアジア海域世界の人びと

—宮崎南部沿岸漁村の事例を中心に—

李善愛（宮崎公立大学・教授）

I はじめに

春になると、カツオは赤道付近から暖流の黒潮に乗って2月末には九州南方海域、3月末に四国・紀州、4～5月には伊豆・房総、8月には三陸沖まで至り、この時期に獲れるのは「初カツオまたは上りカツオ」という。そして10月頃からは同じ海域を經由して南下していくが、この時期に獲れるのは「戻りカツオまたは下りカツオ」という。カツオは、古くから縁起の良い魚として江戸時代からは「カツオの刺身が武家や町民などの広い階層にわたる」ようになった。また、「目に青葉山ホトトギス初鰹」と春の象徴として詠われ、そのうえ、「カツオ節が改良されて返上品や土産物として珍重され、カツオの需要はますます増加して」（にんべん 2015）現在に至っている。

日本におけるカツオ利用の歴史は古く、カツオ節という日本独特の食文化を生み出している（若林 2004、宮崎日日新聞社 2014、ii 2014）。しかし、カツオを食としているところは、日本以外にもアジアの全域にみられる。カツオの漁獲量がもっとも多い赤道付近から（宮内・藤林 2013）日本の沿岸海域まで回遊するカツオを追いかける人びとの移動や技術・文化交流をとおして各々の地域文化がアジアの全海域で生成あるいは再構築されている（李 2016）。

一方、日本は20世紀後半からカツオの漁獲量が減少し、若者の魚離れ、漁師の後継者不足と高齢化などの諸問題に直面している（宮崎日日新聞社 2014）。

本研究ではカツオ漁の諸問題に直面している宮崎南部沿岸漁村の事例を中心にアジア海域世界におけるカツオと人とかかわりについてジェンダーと環境適応の視点から明らかにする。

II 社会や漁場変化に素早く対応してきた日本のカツオ漁

1 日本一のカツオ一本釣漁

宮崎県の海岸線は長さ397キロメートルで南北に長く、漁場までの距離や漁獲物によって漁業形態が異なる。港から延長約12キロメートル海域で行う沿岸漁業には5～10トンの小型船でサバ・アジを主に獲る一本釣、延縄、イカ釣があり、延長約37キロメートル海域では20～150トンの漁船で行う近海漁業にはカツオ・マグロ・フカを主に獲る一本釣、延縄、施網がある。200海里国際経済水域で長期滞在しながら行う遠洋漁業には200～500トンの大型漁船でカツオ・マグロを獲る一本釣や延縄がある。遠洋漁業は明治時代にカツオ・マグロ漁のため始まり、長崎県五島及び鹿児島県奄美大島海域や、沖縄、台湾近海にまで漁場を拡大した。

2012年現在の宮崎の地域別漁業形態をみると、北部は5～30トンの中型船による沿岸、近海漁業の旋網、底曳網、養殖を中心に平均年齢56.5歳の漁業者1310人が年間約115億円を水揚げしている。中部は単調な砂浜海岸であるため、5トン未満の小型船による底曳網などの沿岸漁業を中心に、平均年齢59.2歳の漁業者600人が年間約33億円を水揚げしている。

一方、南部は高温の黒潮によって川から流れ込む富栄養水が持ち去られるので近海・遠洋漁業を中心に30トン以上の大型船によるカツオ一本釣とマグロ延縄と、小型船による曳縄、延縄、一本釣で平均年齢60.7歳の漁業者889人が年間約311億円を水揚げしている。とくに近海カツオ一本釣の漁獲高は宮崎県内で9割以上を占めており（図1）、漁業者の平均年齢は北部や中部地域に比べて一番高い（宮崎県漁政対策委員会 2013）。需要が多く商品価値の高い刺身用のカツオは鮮度管理が重要なため、カツオ一本釣漁は、スピードの速い数億円の新鋭船や最新機器が操作できる若い船頭が多い。

カツオ一本釣漁では生きアジを餌にカツオ、シビ、ビンチョウマグロなどを獲る。2月から5月頃までは「沖縄や鹿児島県屋久島周辺の海域に出漁し、漁獲したカツオは母港に水揚げし、宮崎市や関東、関西圏にトラックで陸送する。5月からは北上し、6月までは勝浦港を拠点に房総海域で、11月までは気仙沼港を拠点に三陸沖で操業する。一部の船は長崎県沖合の五島海域を中心漁場としている（宮崎日日新聞社 2014：10）。

2 宮崎南部沿岸のカツオ漁の変遷過程（表1）

①帆船によるカツオ漁

宮崎県南部沿岸におけるカツオ漁の始まりは江戸時代までさかのぼる。現日南市周辺を治めた飢肥藩は、カツオ漁やカツオ節の製造を専売制に指定し、カツオ節は藩庁に納めさせ、特産品として大阪などに出荷した。江戸時代中期に紀州から伝わったとされるカツオ一本釣漁法は、帆船に6丁の櫓をこぐ15～20人が乗り込み、宮崎市青島から鹿児島県山之浦沖合を漁場に日帰り漁をしていた。しかし、明治維新後は農家が大量に沿岸のカツオ漁に進出したことで乱獲が進行し、漁師の一部は県外に出漁し、カツオが少ない冬はマグロ延縄漁を始めるようになった（宮崎日日新聞社 2014：154-155）。

②カツオ漁船の大型化・近代化と漁場拡大

第2次世界大戦後から船動力のディーゼルエンジン化が本格的に移行し、カツオ・マグロ漁場は台湾、フィリピン、赤道近くまで拡大された。そのうえ、陸上では交通機関の発達や運輸の便も開け、生活水準の向上とともに魚類の需要も増加した。また、漁船の大型化でカツオ・マグロの遠洋漁業が可能になり、年々漁獲高が増加してカツオ・マグロ漁は宮崎南部沿岸の主幹漁業となっていた（南郷町誌編纂委員会 2011：85-88）。1960年代からは漁船の近代化で太平洋全域にカツオ・マグロの遠洋漁業の漁場が拡大され、水揚げも急増したため、運搬船の建造や関連施設も充実して町も栄えていた（日南市産業活性化協議会編 1993：86-112）。しかし、1978年に200海里国際経済水域体制の定着化や海外旋網船による大量漁獲でカツオ・マグロ資源が減少し、過剰漁獲で輸入量は増加するが、水産物消費は伸び悩んで魚価は低迷した。そのうえ、漁師の後継者不足と高齢化、燃料費の高騰などによる漁家の倒産と漁協の経営悪化で漁業は長期不振が続いた（南郷町誌編纂委員会 2011：85-88）。

③外国人実習生受け入れと6次産業化

1985年から大堂津、南郷、栄松、外浦漁業協同組合（以下漁協と表記）はカツオの出荷先の情報を共有・連携し、それまで加工用カツオの水揚げ先が主に鹿児島県の枕崎や山川

港であったのを地元に変えた。そして、カツオの鮮魚は宮崎県内外へトラック輸送する陸送出荷体制を確立して（宮崎日日新聞社 2014：48）、販路の拡張や魚価の高騰を試みた。また、カツオ・マグロの大量供給による需給の不均衡によって起こった魚価低迷の打開と安定化を図るため、国や県の助成を受けてカツオ・マグロの漁獲量を調整し、船の減船も行った。当時、急増した50～100トン中心のカツオ・マグロ大型船は、3ヶ月から半年間、外国で長期滞在しながら操業することができて漁獲量の3分の2は冷凍し、3分の1は生で持ち帰るようになった。そして南郷町の年間カツオ漁獲高は約50億円まで至った（南郷町誌編纂委員会 2011：85-88）。さらに、漁業不振を打開するため、3つの漁協は1993年に1つの漁協に合併し、水産物加工センターを作った。そのうえ、漁師の働き手不足のため、外国人実習生受け入れを開始した（宮崎日日新聞社 2014：157）。

2000年代は南郷漁協の小型船主組合や日南市漁協の女性部加工グループにより、朝市や祭をとおして漁獲物の直売、水産物加工品の製造・販売、魚食普及活動を行うようになった。またシーフード・レストランや直売店を新設して沿岸で釣った鮮魚やカツオ・マグロの加工品も直売することで漁協の年間収入や漁村女性の雇用機会を増してきた。

④漁場や社会変化に適応して生きるカツオ漁師たち

1949年カツオ漁村T村生まれのHKさん（67歳、男性）は、中学校を卒業した後、1965年から父親の船に乗ってマグロ漁を始めた。最初は父親と一緒に約4トンの木船で種子島沖までマグロ漁に出かけた。1968年には15トン船で奄美大島海域まで出漁し、1972年には19トン船で沖縄沖まで行き、漁獲量が増えたので1976年にはもっと船を大きくして48トン船で石垣島まで南下した。1972年から日本の景気もよくなってきたので、さらに船を大きくして1979年には59トンの鉄船でヤフ島やミクロネシアまで出漁範囲を広げた。1983年には69トンの鉄船2艘でインドネシア、フィリピンまでマグロ漁に行き、翌年の1984年には79トンの漁船と59トンの冷凍船でインドネシア、ソロモン、パプアニューギニアなど赤道付近まで南下した。そこには冷凍できる量を計算しながら漁をしなければならぬほど60～80キロの大きなマグロが多く獲れた。外国へ出漁する間、母親と妻は家を留守番しながら船員の給料やマグロ漁に必要な諸経費を捻出するなど資金管理を賄った。1987年には50～80トンの船を4～5艘に増やしてHKさんは船の機関士をする傍ら、マグロ漁をしないときは屋久島、種子島沖でマギリ（疑似餌曳縄）カツオ漁も併行していた。マグロ漁のときは、寄港地のグアムでフィリピン人労働者を現地雇用し、漁が終わったときはグアムで彼らを降ろして日本に戻った。ところが、マグロ漁の餌を買いに行く船で偶然出会った日本の大手商社マンから世界的にマグロが不漁になる話を聞いて1994年には遠洋マグロ漁を止めた。そして1995年からは長崎県五島列島・対馬でヨコワ（クロマグロの子）・シビ（キハダマグロの子）の曳縄漁に切り替えた。しかし、長崎県は魚があまり獲れないのに漁協の販売手数料が漁獲高の半分を占めていたため、2005年からは宮崎沿岸を中心に曳縄ではカツオ・ヨコワ・シビを、延縄ではアマダイ・レンコダイを獲っている。獲れた魚は漁協の競りにかけるが、朝市のときは直売もしていた。2014年からは国と県・漁協の予算で新設された漁協直営の物産館にアマダイ・レンコダイを出している。HKさんが獲った魚は人気があり、えびの、小林、都城からよく買いにくる常連客もいる。HKさんは、「もはや漁師が魚を獲るだけの時代は終わった。できるだけ獲り立ての新鮮な魚を直接消費者に食べてもらおう工夫しなければいけない。そのためには魚を獲ってから売られるまで鮮度の維

持・管理がなにより大切である」という。

漁場・社会変化の影響で漁村は1988年に漁船数273隻が2013年現在106隻に半減し、当時、カツオとマグロの漁獲量が年間それぞれ1万5千トンであったのが、現在はカツオが1万3千(87%)トン、マグロが2千トン(約1割)に減った。同時に漁獲高は1988年にマグロ約87億円、カツオ約45億円であったのが2012年現在、マグロは11億円(13%)で大幅に落ち、カツオは43億円(96%)でやや減っている(図2、宮崎県 2013)。しかし、近海一本釣カツオ漁獲高は日本一である。

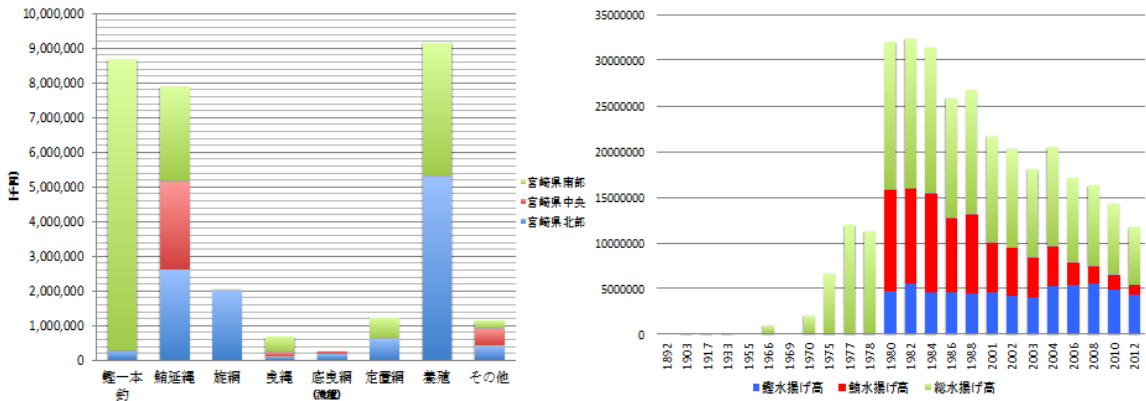


図1 宮崎県の地域別漁種別生産高 図2 宮崎県の漁獲高の推移 (宮崎県 2013)

(宮崎県漁政対策委員会 2013年を参考に作成、単位：千円)

Ⅲ カツオを追って動くアジア海域世界の人びと

1 日本一カツオ漁獲量の多い漁村

日向灘に流れ込む南郷川に隣接しているT村とD村の世帯数や人口数の変動をみると、カツオ漁が主なT村の世帯数は第2次世界大戦後から伸び続けて2011年現在は約410戸であるが、トビウオ漁が主なD村は約170戸の状態を維持している。一方、人口数は1960年代から段々と減ってT村は約1万人、D村は約4000人に至り(宮崎県 2013)、両村の1戸当りの平均人口数は2.3~2.5人で、世帯・人口数はT村がD村より2.4~2.5倍多い。しかし、両村とも50代以上の人口が全体人口数の半数以上を占めている。

T村漁協の組合員数は2013年現在271人で、60代以上が全体組合員数の47%を占め、その次が50代(20%)、40代(14%)、30代(13%)、20代(6%)の順で、平均年齢は55.7歳である。一方、D村漁協の組合員数は78人で、年齢的には60代以上が72%を占めてもっとも多く、50代(22%)、40代(5%)、30代(1%)の順で、

表2 T村・D村の漁種別・年齢別漁業者数(単位：人)

平均年齢は61.2歳である。T村はD村より漁業者数が3.5倍多く、20代から40代までの漁業者数も多いため、平均年齢もT村が5.5歳若い(表2)。

漁種	20代		30代		40代		50代		60代以上		合計	
	T村	D村	T村	D村	T村	D村	T村	D村	T村	D村	T村	D村
鰹一本釣	15		23	1	30	2	42	12	53	39	163	54
鯖延縄	0		5		6		7	2	7		25	2
曳縄一本釣	1		3		2		2		33		41	0
定置網・磯建網	0		2		1		3		15	1	20	1
延縄	0		0		0	2		3	0	16	0	21
その他	0		1		0		1		20		22	0
小計	16		34	1	39	4	55	17	128	56	271	78

(2013年T村・D村漁協資料により作成)

表1 宮崎南部漁村のカツオ漁関連の歴史

年度	概 要
1877	油津町周辺海域で150隻のカツオ漁船が操業
1891	大堂津の船員25人が木造帆船で長崎県五島に出漁、カツオ節が宮崎県水産製品生産額の44%を占める
1896	南郷村の漁師が奄美大島でカツオを探索
1901	目井津漁業組合設立
1902	帆船で近海や沖合で日帰りカツオ漁
1905	南郷村の漁師が沖縄や台湾に出漁、冬はカツオ漁船24隻がマグロ延縄漁に従事
1910	南郷村の漁師がカツオ動力船建造
1913	南郷村外浦の漁師が漁船に15馬力の焼玉機関採用
1917	旧南郷町にカツオ節製造工場15戸あり、女性従業員180人が作業
1938	宮崎県内のカツオ節工場59戸中、油津6、大堂津4、南郷6戸が稼働
1939	宮崎県カツオ水揚げの約7割がかつお節加工用として鹿児島県の山川、枕崎港になる
1949	焼玉からディーゼルエンジンへの移行が本格化
1951	フィリピン、赤道までカツオ・マグロの漁場拡大
1952	漁協に婦人部設置
1957	39トン型のカツオ漁船が急増
1960	三陸沖でカツオ漁船の操業開始。カツオ・マグロの複船経営、40トン以上の造船増加
1966	種子島漁場失い新しい漁場開拓。カツオ・マグロの遠洋漁業へ発展
1969	漁船の大型化、近代化で水揚げ高も急増、運搬船の建造など施設の充実
1970	カツオ船が59トン型に移行し、鋼鉄や繊維強化プラスチック（FRP）製の漁船が増加
1971	遠洋カツオ一本釣大型鋼船（300t）の造船、油津はカツオ・マグロの小型船漁業主体
1973	オイルショック、魚価安、漁業用燃油高騰、200海里漁場の規制による漁家の倒産で漁協の経営悪化
1975	婦人部の魚料理講習活動
1978	200海里国際経済水域体制定着、水産資源の減少、巻網による大量漁獲、燃料費高騰、オイルショック、水産物需要伸び悩み、魚価の低迷、過剰漁獲による輸入物増加、後継者不足で長期不振、目井津に婦人部設置
1980	50～100トンの大型カツオ・マグロ漁船の急増、冷凍施設を持って外国で滞在操業
1985	カツオ・マグロ船の減船と漁獲量調整で魚価の安定化。沿岸漁業の振興。南郷漁協は鹿児島県山川、枕崎港へ加工用として水揚げしていたカツオを地元で揚げ、鮮魚として県内外へトラック輸送する「陸送出荷」体制を確立
1993	外国人漁業研修生受け入れ事業開始、鶴戸・油津・大堂津漁協が日南市漁協に合併
1994	近海カツオ一本釣漁獲量が日本一に。漁協に水産物加工センター新設、シイラ加工
1996	漁業研修生の受け入れ先をインドネシアに変更
2001	日南市漁協の女性部が加工センターを直営・管理し、シイラ、トビウオ、カツオなど市場価値の無い水産物加工品の製造・販売、魚食普及活動
2005	新鮮な水産物の消費拡大と魚食普及のため南郷漁協は小型船主組合の要望でシーフード・レストラン「港の駅めいつ」新設
2008	燃油高騰を受け全国の漁業者が一斉に休漁
2010	日南市4漁協が宮崎市でカツオ漁業危機突破快起集会とデモ行進
2011	朝市「なんごう日の出市場」で南郷漁協小型船主組合員による鮮魚直売
2014	南郷漁協小型船主組合の要望で鮮魚直販店新設

(南郷町郷土史編纂委員会 1980 ; 1990 ; 2011、日南市産業活性化協議会編 1993、日南市編さん委員会 1978、宮崎日日新聞社 2014を参考に作成)

T村の漁船勢力は19トン未満の小型船が84隻（79%）、100トン以上の大型船22隻（21%）の中、カツオー一本釣船が14隻（13%）あり、カツオー一本釣漁者は6割（163人）を占めている（表3、図3）。カツオ漁業者は20代から60代以上まで携わっているが、60代以上が33%（53人）でもっとも多く、次は50代26%（42人）、40代18%（30人）、30代14%（23人）、20代9%（15人）の順である。

一方、D村は、0.5トンから19トン未満の小型船24隻（73%）の中、3トン未満の延縄船が14隻（42%）あり、60トン以上の大型船は9隻（27%）ある。大型船の中、近海カツオー一本釣船は8隻（24%）あり、カツオー一本釣漁者は約7割（54人）を占めて（表3、図4）もっとも多く、カツオ漁業者数の約7割（39人）が60代以上で、20代はいない。トビウオ延縄漁業者数は3割（21人）を占めるが、その数の約76%（16人）が60代以上である。

カツオー一本釣船数はT村がD村より約1.8倍多く、その漁業者数はT村がD村より約3倍多いが、両村とも60代以上の漁業者がもっとも多い。

表3 漁種別・漁船勢力数（単位：トン）

の 漁種	0～3		3～5		5～10		10～20		63～80		100～120		137～150		199	200	300	合	
	T村	D村	T村	D村	T村	D村	T村	D村	D村	T村	D村	T村	D村	T村	T村	T村	T村	T村	D村
遠洋艦一本釣													3					3	0
近海艦一本釣							1	2	4	10	2							11	8
遠洋鮪延縄												1	1	2	1	1		5	1
近海鮪延縄							3	2										3	2
曳縄	14		6		4		4											28	0
小型一本釣		1		6														0	7
大型定置網	2		1				1											4	0
小型定置・磯建網	19	1	1															20	1
小型底曳網			2															2	0
小型延縄		14																0	14
その他	30																	30	0
合計	65	16	10	6	4	0	9	4	4	10	2	4	1	2	1	1	1	106	33

(2013年漁協資料により作成)

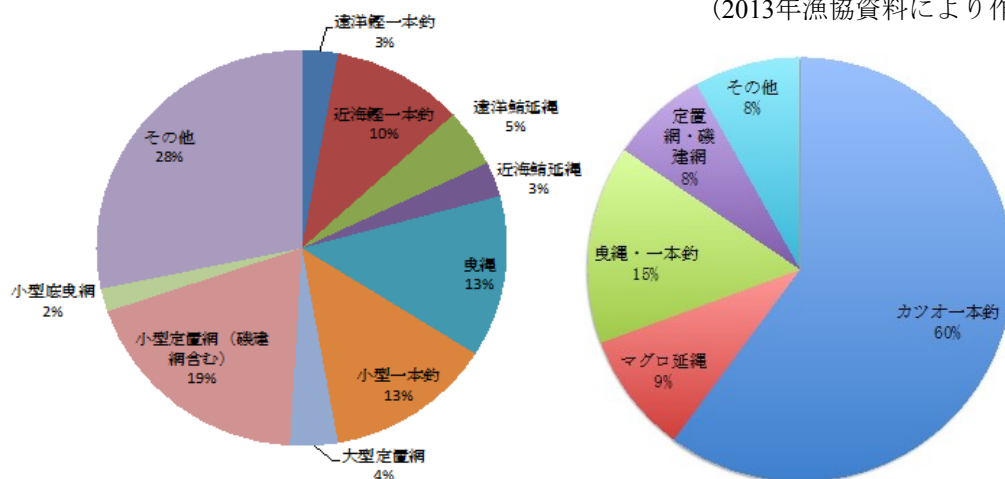


図3 T村の漁法別漁船数(左)と漁業者数(右)の割合 (2012年漁協資料により作成)

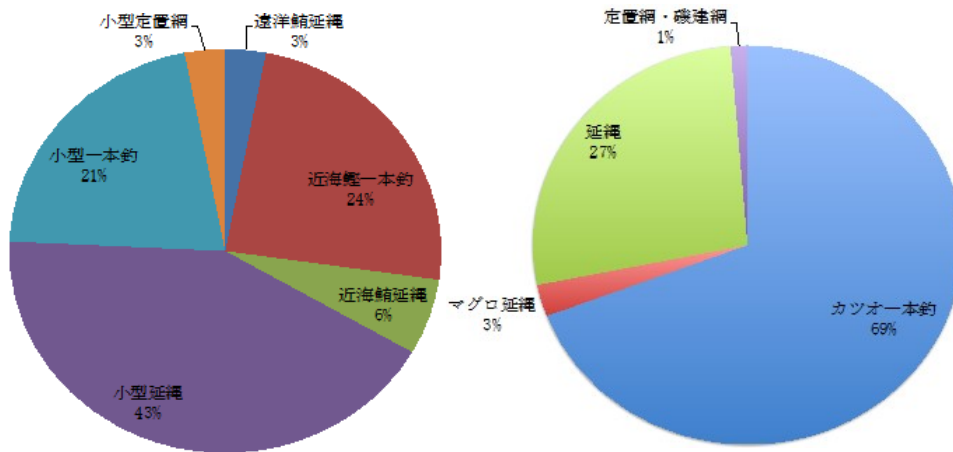


図4 D村の漁法別漁船数(左)と漁業者数(右)の割合 (2012年漁協資料により作成)

2012年現在、T村のカツオの漁獲高は、総漁獲高(63億円)の約7割(約43億円)を占めてもっとも多く、次はマグロ漁獲高で約2割(約11億円)を占める。一方、D村のカツオの漁獲高は、総漁獲高の約96%(約1億8千6百万円)を占めてもっとも多く、次はマグロ約2.6%(約5千万円)、シイラ約1%(約2千万円)、トビウオ0.5%(1千万円)の順である。ところが、T村の総漁獲高はD村より3.3倍多く、カツオ漁獲高はT村が2.3倍多い(表4)。漁業者数も多いT村漁協にはマグロ船主組合(8人)、カツオ船主組合(14人)、小型船主組合(42人)、女性部(130人)の下部組織がある。下部組織の代表は毎年1月10日に豊漁を祈願する十日エビス祭の準備をする。カツオ船主組合は数億円の尖端機器を使うため30,40代の船頭が多い。この若い船頭を支えているのはインドネシア人実習生たちである。さらにT村漁協は、組合員が獲った水産物の消費拡大と付加価値を高めるため、直営のシーフード・レストランや直売店を開設して毎年1億7千万円以上の収入を得ている。

一方、D村は女性部加工グループを中心にD村港に水揚げされたカツオ・マグロなどを加工、販売することで魚価や付加価値の相乗効果を高めている。D村でマグロ延縄漁をしている50代のYMさんは、以前は延縄でトビウオやレンコダイ漁をしていたが、1日2万円の漁獲高で、船の燃料費や餌付けの人件費などを除いた金額では生活が厳しかったため、マグロ漁に切り替えたが、2014年現在はT村のHKさんの勧めでカツオ曳縄漁をしている。YMさんは、今の60代以上の小型船漁業者は豊漁時代に漁を始めたため、漁獲高が少なくなっても新しい漁法への切り替えをあまり好まない。しかし、漁獲量が減るころ漁業を始めた50代、40代の漁業者は、一定の漁獲高を確保するための漁法開発や新しい漁法への切り替えを常に試みている。漁業は30年前と違って収入が少ないうえにきつく、港に戻るまでの船上生活で自由がないため、若い人の参加が少ないという。

カツオ漁が中心であるT村は漁法や捕獲魚種が多様である一方、漁協規模が小さいD村は漁法や捕獲魚種が単純である。

表 4 T村とD村の主な魚種別総漁獲高(単位：100万円、%)

	カツオ	マグロ	シイラ	トビウオ	その他	総漁獲高
T村	4,258 (67.27)	1,133 (17.90)	0	0	939 (14.83)	6,330 (100)
D村	1,859 (95.92)	50 (2.58)	19 (0.98)	10 (0.52)	0	1,938 (100)

(2012年T村・D村漁協資料を参考に作成)

2 日本のカツオ漁村を支えているインドネシア人実習生

日本には技能実習制度により外国人実習生が建設、農業、漁業などの現場に2014年現在17万人いる。国際貢献のための制度としてできたが、実際には仕事がきつく、日本人が敬遠しがちな単純労働の担い手として活用されている。この制度は海外から発展途上国などの外国人を最長3年に限って受け入れ、技能や技術を学んでもらい、送り出し国の経済発展を担う人材を育てる目的で1993年にできた（法務省 2015年）。実習生の対象職種は農漁業や建設、食品製造、繊維関係など約70種で、中国が6割でもっとも多く、次いでベトナムが2割、フィリピン・インドネシアが続く（朝日新聞 2008年）。

漁村における働き手不足と高齢化の中で宮崎南部沿岸漁村におけるインドネシア人実習生は近海カツオ一本釣漁の担い手として地域の根幹産業を支える重要な存在である。南郷漁協は「1970年代に入ってから、漁獲量減少や就職先の多様化などで若手船員の確保が難しくなっていたので、1993年に全国では初めて外国人実習生制度を導入した。毎年12月ごろ水産高校を卒業した実習生約60人が来て、1年目は研修生として、日本の習慣や言語（宮崎弁）、船上での安全管理などを学び、残り2年間は実習生としてカツオ漁に参加する」（宮崎日日新聞社 2014：54-55）。2015年でインドネシア人を実習生として受け入れて20年目になるが、評判がよくてマグロ延縄や大型定置網漁にも拡大され、「高知、三重、静岡県近海カツオ一本釣漁にも受け入れられている」（国土交通省 2015）。

宮崎県内に在住する15歳以上のインドネシア人数は299人で（宮崎県 2013年）、その数のほとんどがカツオ一本釣漁の実習生であるため、漁業に就業する男性数が多いのが特徴である。若い日本人の働き手不足を補うように、インドネシア人実習生が働いているため、近海カツオ一本釣漁の漁獲量は日本一である。カツオ一本釣船の乗組員20人のうち6人がインドネシア人の研修生や実習生である。カツオの群れと遭遇すると、全員が甲板に出て釣サオを垂らす、1年目はエサ運びをし、2年目から釣りに加わる。南郷町は漁師のなり手が激減したため、いち早く外国人実習生をフィリピンから2年間受け入れたが、失跡事件が続き、その後からインドネシアの水産高校の卒業生に変えた。燃油の高騰が漁村を直撃し、漁に対するコストも上がったが、カツオ単価は横ばいで、「若い人がいなくなる中、外国人実習生制度に助けられた」という（朝日新聞 2008年）。インドネシア実習生の年齢はみんな20歳前後で、カツオ漁のため1年の中10ヶ月以上は海の上で過ごし、残りの期間は陸上で船主が提供する家で6人が共同生活する。インドネシア実習生が陸上に滞在するときは村の公園でサッカーをしたり、買い物に行ったりする。定置網漁に従事する実習生は小学校の運動会にも参加して村人との交流もし、地域住民の生活空間に溶け込んでいる。そのため同じ年ごろの若い日本人も漁業へ関心を持つ人が出てくるようになったと漁協関係者はいう。

3 カツオ節輸入国としての日本

日本は世界一のカツオの漁獲国であると同時に世界一のカツオの消費国である。世界全体のカツオの年間漁獲量は140～160万トンである。日本のカツオ漁獲量は30万トン前後で世界全体の約20%を占める。1998年国別カツオの漁獲量をみると、日本は38.5万トンで一番多く、その次がインドネシアで20.3万トン、台湾19.7トン、韓国15.3万トン、アメリカ12.3万トンの順である。操業区域別にみた日本のカツオ漁獲量の割合は、遠洋漁業約50%、近海漁業約40%、沿岸漁業が約10%である（宮川・藤村 2013：40-54）。その中で日本の伝統食のカツオ節は毎年3.5万トン前後が国内で製造されるが、インドネシア、フィリピン、ベトナム、モルディブ、中国、ソロモンなどから年間約0.6万トン（総供給量の20%）が製造され、日本へ供給されている。とくにカツオ漁獲量が日本に継いで多いインドネシアは、毎年0.2万トンから0.3万トンのカツオ節を製造して日本へ輸出しているが、海外からの供給量の約半分を占めている（鳥居 2016：1）。インドネシアの中でもスラウェシ島が日本へのカツオ節輸出量が多いため多い。鹿児島県山川町のカツオ節漁協の工場は、カツオ節工場が多いビトンの取引先の人に製造の技術指導をするが、現地の人が製造技術を習得するため来日もしている（親泊 1992：202）。

IV アジア海域世界における女性のカツオとのかかわり

1 食文化を再構築している宮崎カツオ漁村の女性たち

女性部は地区内に居住する漁協の組合員またはその家族の女性を中心に構成する組織で、女性のパワーと団結の力で健全な漁協の発展と住み良く豊かな漁村を創るために活動する組織である。1950年代から漁協の信用事業と連携して貯蓄推進運動で始まったが、現在は魚食文化の伝承と普及、海にやさしい洗剤の使用と普及、浜の掃除などの活動をしている（JF全国女性連 2013）。

宮崎県全体の女性部員は、2012年現在60代以上が全体数の53%でもっとも多く、続いて50代が27%、40代14%、30代5%、20代が1%の順を占めるほど高齢化している。T村は、60代がもっとも多いが、20代から70代以上まで部員の年齢層が多様であるが、D村は、70代がもっとも多く半数以上を占めている（表5）。

T村の女性部は1978年に婦人部として設置され、1992年に今の名称に変わった。当時、女性部員は約400名いたが、2012年現在は当時の約3割の130名しかいない。夫が漁協の組合員であれば自動的に部員になれるが、今は一般人にも加入を勧めている。T村の女性部は、魚食普及活動を中心に、漁協の諸イベントの手伝いや洗剤の普及活動をしているが、以前は香典返しや盆・初盆の線香代などの無駄と見栄をなくす啓発運動や貯蓄奨励活動が中心であった。魚食普及活動のため、県漁連の要請を受けて小学校（年2回）、中・高校（年4、5回）、一人暮らしの老人を訪れてカツオの捌き方、料理の仕方を教えている。

一方、D村の女性部は、1952年に婦人部として設置され、1975年から魚料理の普及のため魚の捌き方や料理講習活動を始めている。女性部専用の作業場である水産物加工センターは、1994年にD村漁協が国や県の予算で、地元の漁港に大量に水揚げされるが、商品価値の無いシイラの加工品を作るため建てられた。しかし、1997年からシイラの漁獲が激減し、漁協の赤字経営が続いたため、水産物加工センターの管理運営は女性部に移され

た。女性部は、2001年に、女性部加工グループを立ち上げ、地元の漁港で水揚げされたカツオ・マグロ・シイラ・トビウオの加工品を製造・販売している。2012年現在20人が女性部加工グループとして活動している。

表5 T村とD村女性部員の年齢構成（2012年度現在）

村名	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	合計
県全体	14	70	196	397	453	312	1442
T村	2	8	13	31	43	33	130
D村	0	1	0	13	23	38	75

（宮崎県 2013より作成）

夫がカツオ船主の女性部員は、インドネシア実習生6人を含めた乗船員24名の給料や保険料、船の燃料費などの諸経費の会計、資金の管理や運営をする。船員の給料は、その年の水揚げに比例する出来高制であるが、総収入から諸経費を引いた金額の1.7倍は船長、1.8倍は機関長、2倍は漁労長、0.2倍はコック長に配分する。夫がカツオ船員の女性部員は、看護師、経理を勤めたり、漁協直営のレストランや物産館、水産物加工センターのパートで働いたりしている。

女性部員たちが製造・販売しているカツオなどの加工品（**図5**）には、港町の代表的な家庭料理のカツオ醤油節、カツオカレー、カツオメシなど17種類がある。加工品は地元の保存食や家庭料理をベースに添加物を使わず、日持ちが長くて美味しい商品を都市の人の味覚に合わせて開発している。代表的なブランド品のカツオ醤油節は、販売で余った刺身用のカツオを醤油で煮込んだものである。他にカツオの煮汁に卵を炊いた煮卵、カツオを捌いたとき出た部分で作ったカツオ味噌などがある。カツオ以外にも地元で盆や正月などに食べられていたシイラの播り身天ぷら、トビウオの播り身で作った魚うどんなどの加工品がある。

カツオなどの加工品は、魚の水揚げ、諸イベント、朝市、大量注文、売り具合を見て製造する（**図6**）。製造した加工品は東京や宮崎県の物産館、道の駅、港の駅、近所のスー



図5 カツオの加工品（左：醤油節、右カツオカレー）



図6 加工品の製造

パーやデパートに納入するが、中元や歳暮、土産、法事などのお返しや結婚式の引き出物として、全国や地元テレビ局、新聞などのマスコミの影響、口コミ、漁協のホームページで知られている。また、諸イベント、朝市があるときも出店して加工品の販売や宣伝活動をしている

(図7)。加工品全体の売り上げは、水産物加工センターの設備投資、管理運営費や人件費などに当てている。魚価安、燃料費の高騰の影響で漁業が厳しい状況の中、夫が釣ってきた魚に付加価値を付けた加工品の売り上げが伸びると、魚価も上がる。女性部員は、水産物加工センターを漁業の6次産業化の場だけではなく、雇用の場、地域魚食文化の持続・再生産の場として活用することで、漁家の所得向上や漁村経済の活性化を図っている。



図7 女性部員による加工品の販売活動

2 災害でカツオ食文化を作り出したインドネシア漁村の女性たち

インドネシア・スマトラ島北部にある漁村では、大津波で夫を亡くした女性たち30人が家族を養うため、女性組合を立ち上げ、「Tsunami」というブランドのカツオ加工品を製造・販売している。カツオは魚価が安く、働く女性が簡単に早く作れるおかげで加工すれば、売れると思い、作り始めた。「Tsunami」をブランド名にしたのは、災害を忘れずに記憶にとどめるためであった。カツオの加工品(図8)には、干したカツオのチップと味付け用調味料をセットにして箱詰めしたIkan Kayu、カツオの薄切りをカリッとあげたIkan Kayu Crispy、カツオの田麩Abon Ikan、小鶏肉の味がする魚(Kanbinkanbin)の播り身で作ったKurupukuの4種類がある。働く女性たちがカツオ加工品を水で戻した後に、調味料を入れたり、野菜などと一緒に炒めたりして食べるように作っている。原材料のカツオは魚市場の仲買人に直接注文して仕入れ、出来高制で茹でたカツオを薄く切って天日干しする(図9・10)。調味料の香辛料アサム・ブリンビン(Achue)はアチェ州のビルン(Beruen)から購入する。漁村女性たちの重要収入源となるカツオの加工品はメッカ巡礼の前の研修の際に巡礼者に配給するために政府が大量にまとめ買いしている。地方から注文が来るとき



図8 カツオの加工品 (左: Ikan Kayu、右: Ikan Kayu Crispy)



図9 女性組合員によるカツオの加工作業



図10 薄く切ったカツオの天日干し

もあるが、そのときはさらに収入が増える（李 2016：14）。カツオ漁は20～30トンの漁船でまき網や一本釣で1年中行われている。

V おわりに

以上のように、環境適応とジェンダーの視点からカツオと人とのかかわりは時代によってさまざまであり、広範囲にわたっていることがわかる。とくに、カツオ漁の6次産業化とカツオの加工技術や人の移動は、漁村経済の活性化、食文化の生成と再構築、男女の役割の拡大を促し、村と都市、国境を越えて地域間を支え合うことで、アジアの海域世界がなり立っているとと言える。

カツオ漁がアジアの海域や宮崎南部沿岸漁村の根幹産業になっているのは、社会や漁場の状況変化を漁民たちが素早く読み取って対応してきたからである。先述したように、資源減少の場合は漁船の大型化や近代化と赤道付近まで新しい漁場を開拓して対応した。漁業者の担い手不足や高齢化に対しては外国人実習制度を早くから取り入れたためカツオ漁を地域の根幹産業として維持することができ、その成果が他の漁業や地域まで影響を及ぼしたのは、20年間の試行錯誤による経験積みと異文化間の相互理解が実ったからである。カツオの需要の伸び悩みについては、女性たちが魚食普及活動と並行して積極的にカツオ漁の6次産業化に参加し、地元の家料理や保存食の知識を生かして全世代が好まれる商品に開発して販売活動することにより、消費拡大につながった。また、インドネシア漁村女性のように、壊滅な災害被害による生活困窮を、カツオ加工品の発明、販売で乗り越えて一家や漁村経済を活性化し、漁村と都市をつなぎ、イスラム宗教のメッカ巡礼まで支えている。さらにカツオ節という日本の伝統食品は海外からの輸入、製造技術や人の移動により支えられている。これらのような人とカツオのかかわりがアジア海域世界の生活や文化を形成する。

アジアの海域世界における日本以外のアジア地域のカツオと人とのかかわりと日本との比較については今後の研究課題とする。

参考文献

単行本

- 南郷町郷土史編纂委員会（1980）『南郷町郷土史：町制施行四十周年記念号』南郷町。
- 南郷町郷土史編さん委員会（1990）『南郷町郷土史（続編）』南郷町役場。
- 南郷町郷土史編集委員会（2011）『南郷町郷土史総集編』日南市。
- 別府俊紘・末永和孝・杉尾良也（1992）『宮崎県の百年 県民百年史45』山川出版社。
- 日南市産業活性化協議会編（1993）『油津－海と光と風と－』鉦脈社。
- 日南市編さん委員会（1978）『日南市史』日南市役所。
- 宮内泰介・藤林泰（2013）『カツオ節と日本人』岩波書店。
- 宮崎日日新聞社（2014）『黒潮の狩人：漁獲量日本一・宮崎県日南市のカツオ漁師』宮日文化情報センター。
- 若林良和（2004）『カツオの産業と文化』成山堂書店。
- 親泊一郎（1992）『われら黒潮民族』琉球新報社。

論文

- 李 善愛（2016）「カツオで大津波被害を乗り越えたインドネシア漁村の女性たち」な
じまあ-Accessible Asia-06号、14.

英文

- li, S. (2014) 'Anthropological study on the role of gender in two Miyazaki fishing
villages, Japan' Gender in Aquaculture and fisheries: Navigating change. The
Journal of the Asian Fisheries Science (Special Issue), 27s,201-210.

朝日新聞 2008年4月20日

<http://www.asahi.com/national/update/0420/TKY200804190221.html>

国土交通省（2015年11月3日閲覧）

www.mlit.go.jp/common/000118233.pdf

JF女性連（2013年5月10日閲覧）

www.zengyoren.or.jp/zengyofuren/

鳥居享司 インドネシアにおけるカツオ節産業の概要（2016年2月1日）

Home.hiroshima-u.ac.jp/~yamao/syokumotu/katuo/pdf

にんべん カツオ漁場と漁法（2015年12月20日閲覧）

www.ninben.co.jp/katsuo/katsuobushi/gyojyo/

農林水産省 2010 カツオ・マグロ類に関する国際情勢について（2013年12月20日閲覧）
<http://www.jfa.maff.go.jp/>

法務省 外国人技能実習制度とJITCO（2015年12月20日閲覧）www.moj.go.jp/

宮崎県 統計調査（2013年5月10日閲覧）

<http://www.pref.miyazaki.lg.jp/tokeichosa/kense/toke/0025.html>

宮崎県漁政対策委員会 水産宮崎640 漁政（2013年5月10日閲覧）

<http://www.jf-net.ne.jp/mzgyoren/magazine/201312/category01/indes.html/>

本研究は、宮崎公立大学開学20周年記念論文集「生活戦略としての漁業の6次産業化と男女の性的分業」（2014：49-64）を修正、加筆したものである。