

科学研究費助成事業 研究成果報告書

平成 29 年 6 月 18 日現在

機関番号：32636

研究種目：基盤研究(B) (一般)

研究期間：2014～2016

課題番号：26283010

研究課題名(和文) 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

研究課題名(英文) Globalization of marine products and its impacts in Asia seen through sardine, bonito, and tuna etc.

研究代表者

福家 洋介 (FUKE, Yosuke)

大東文化大学・国際関係学部・准教授

研究者番号：80199273

交付決定額(研究期間全体)：(直接経費) 11,200,000円

研究成果の概要(和文)：私たちは80年代以降、水産物グローバル化の先頭を走るエビ、カツオ・マグロ(ペットフードを含む)の研究を続けてきた。グローバル化は乱獲による漁業資源の枯渇、大規模な環境破壊を引き起こしていた。また水産食品加工の現場では、国境を越えた低賃金労働者(子どもを含む)の供給体制や工場では厳しい労働者管理が敷かれていた。本研究でもグローバル化の影響はさらに悪化していた。しかしグローバル化のなかで私たちが見落としていたイワシが、日本や韓国そして東南アジア各地で多くの人びとを活かしていることを発見した。エビやマグロに頼らなくても、イワシを中心とした「民の経済」が持続的で、発展していることが明らかになった。

研究成果の概要(英文)：We have continued studying shrimp, bonito, tuna including pet food, as front runners in globalization of marine products since 1980's. But its globalization resulted in depletion of fish resources due to overfishing, and in large scale environmental destruction in Asia. Also the supply system of cheap labor including children beyond borders and strict labor control were working at sites of seafood processing. In this study, impacts of globalization was further deteriorated, but we could find that sardines behind shrimp, tuna kept a large number of people alive continuously in Japan, Korea, and Southeast Asia regions even if its economy growing upwards or falling downwards. We could witness that without shrimp, tuna, people's economy centered on sardines has been sustainable and could be developed in Asian regions.

研究分野：インドネシア社会経済論

キーワード：水産業 グローバル化 イワシ カツオ・マグロ 缶詰

1. 研究開始当初の背景

(1) 2013年3月急逝した村井吉敬は研究代表者として「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)の調査を通してイワシ研究にのめり込んでいった。当初、この研究で取り上げようとしていたのはエビ、カツオ・マグロ、フカヒレ、ナマコ、ハタ類などで、イワシは主要なテーマではなかった。しかし、生産現場である韓国南海岸、バリ島の漁村を歩きながら、イワシが村井の中心テーマになっていく。私たちが村井の急逝でストップした研究を引き継いだ理由のひとつは村井が遺した「ミョルチ(イワシ)をより深く」、「民の経済が動いている」の意味を新たな調査研究の中で追求しようと考えたからである。

(2) エビ調査が開始された80年代初めの消費現場は右肩上がり時代の時代であった。しかし90年代半ばを過ぎると、日本のエビ輸入量は頭打ちになってきた。そして魚の消費量も減少していく。一方、欧米では東南アジアからのエビやマグロの消費量が伸びていく。インドネシアのエビやマグロ加工工場でイギリスの若者が労働体験をする番組が制作されるほど、欧米の消費者の関心も強くなっていた。東南アジアでも現地生産のイワシ缶やサバ缶が都市だけでなく地方のスーパーやコンビニで日本以上に目立っていた。水産物を通してアジアの生産現場から消費現場を歩いて、いまの私たちとアジアの人びとの関係を明らかにしようと考えた。

2. 研究の目的

(1) 本研究は村井の急逝によって途中でストップ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)を引き継いだものである。村井はエビ、カツオ・マグロ、ハタ類、フカヒレ、ナマコなどの調査を忘れてイワシ調査に没頭する。その理由にできるだけ接近したいと考えた。またカツオ・マグロ調査で、西太平洋で漁獲されたカツオがバンコクやソクラー(南タイ)のコンテナ港で大型冷凍運搬船から水揚げされているところを目撃した。ここから缶詰工場に運び込まれ、世界市場に輸出される。カツオ・マグロは近海でもタイ漁船によって漁獲されている。どちらも海上で長期にわたり操業する漁船やその乗組員には会えなかった。生産現場から消費現場をつなぐ線がかすかに見えてきたが、漁船の乗組員や缶詰工場の労働者の姿がより鮮明に見えるようにしたいと考えた。

(2) エビ調査以降、エビ以外の漁業のグローバル化が進行していった。中国の水産物市場への参入、タイ水産関連企業の活動はアジア・世界規模へ拡大した。この結果、カツオ・マグロの過剰な漁獲は漁獲量の減少を招き、各地で操業停止や魚体の小型化が目立って

きた。こうしたグローバル化の現状に、村井は「民の経済が動いている」という言葉を遺した。「ミョルチ(イワシ)をより深く」の言葉と合わせて、その漁獲、加工、流通、消費、環境や漁業資源へのインパクトを調査し、水産物グローバル化の諸影響を明らかにしようとした。消費については日本や韓国の範囲に加えて、東南アジア地域も含めて考えようとした。私たちがエビ研究を始めた1980年代からみると、日本も韓国もそして東南アジア地域も大きく変わっているからである。

(3) 私たちは身の回りにあるモノを通してその生産現場から消費現場までを追跡し、私たちとアジアの人びととの関係を目に見える形でその成果を公にしてきた。村井吉敬『エビと日本人』(岩波新書、1988年)、鶴見良行・宮内泰介編著『ヤシの実のアジア学』(コモンズ、1996年)、そして藤林泰・宮内泰介『かつお節と日本人』(岩波新書、2013年)などがある。今回のイワシ研究、カツオ・マグロ研究などもこれまでの延長線上にある。私たちの研究が地域研究者のみならず水産・食品研究者、そして何よりも消費者たる市民に関心を引き起こす研究になることを期待している。研究分担者、研究協力者はそれぞれNGO活動に関わりながら、海外調査地域のNGOとのネットワークを持っている。国内外の市民に向けて研究成果が広く発信されることが期待される。

3. 研究の方法

(1) 研究体制における研究代表者は村井に代わって福家が担当し、研究分担者は村井が組織した5名の研究分担者から福家に代わる新たな研究分担者1名を加えて5名とした。6名で日本、韓国、中国、台湾、タイ、インドネシア、フィリピンで実地調査を行う計画を立てたが、国内のイワシ調査が動き始めると、海外のイワシ、カツオ・マグロ調査が手薄になったので、インドネシアとタイにおける調査を2名の研究協力者で行うことにした。さらに最終年度(平成28年)は国内イワシ調査を担当する研究分担者1名を得て、福家は海外調査に従事できる体制を取ることにした。また海外調査地域のNGOからは調査期間中、現地の日刊紙に掲載された水産関連記事収集の協力や調査地域の関連情報を得ることができた。

(2) 私たちの調査手法はモノを最上流(生産現場)から最下流(消費現場)までを追いかけるものである。国内・国外に限らず、官公庁、漁港、コンテナ港、市場などの実地調査だけでなく、イワシ、カツオ・マグロなどの生産地、加工工場から輸出入を経て消費者にモノが届くまでを扱う。それぞれの現場では「あるくみるきく」を基本にしている。しかし調査期間中、欧米の政府やNGOは、タイ水産加工食品企業に対して、劣悪な労働

環境の改善を厳しく要求していた。インドネシアでもエビやマグロの加工工場の労働現場がイギリスで放映された。そのため、工場見学の許可はタイでもインドネシアでも出ることにはなかった。フィリピンでも状況は同じだった。しかし、諦めずに工場に行ってみるものである。工場が原料不足でしばしば操業を停止していることがわかった。また、現地の NGO の協力を得て労働者への聞き取り調査をすることができた。

4. 研究成果

(1) 村井が遺した「ミョルチ(イワシ)をより深く」のイワシはカタクチイワシ(以下、イワシと表す)のことである。村井は韓国の南海岸地域を歩いて、イワシ(煮干し)が16種類(日本では5、6種類)に分類され、販売されていることに驚いている。そして種類ごとにその利用の仕方を記録していたという。イワシの鮮魚は塩漬けにして韓国各地に宅配されている。イワシ文化は韓国で拡大発展していた。東南アジアでもイワシ文化はしっかりと維持発展していた。イワシは国境を越えて移動もしている。村井は「民の経済が動いている」と表現したが、同意できることである。村井が遺した言葉は、私たちのモノ研究が見落としてきたモノを指摘していた。村井がなぜイワシに注目したのか、その理由はまだはっきり見えていない。いまは、私たちが右肩下りの時代にあること、消費者が分断され始めていることを押さえておきたい。

(2) 日本国内のイワシ調査は瀬戸内海と長崎県を中心に行われた。イワシは漁獲後、1秒でも早く水揚げをして、塩水で煮てから乾燥する加工作業が勝負だといわれる。その規模は家族単位が中心になっていた。通常6月から約半年、イワシのシーズンが始まる。この期間の加工作業を支援する機械装置の商品名が「ファミリー」というのも家族単位の規模を示していて興味深い。この機械装置を生産している企業によれば、受託生産で全自動乾海苔製造装置も製作していた。その商品名の一部に「ワンマン」という言葉があった。イワシや海苔というモノが、家族単位の生産規模に適しているのだろう。「ワンマン」は1975年から「ファミリー」は1989年から製作販売が始まっていた。これら省力化の機械が家族単位の生産をますます持続的なものにしていく。イワシは気まぐれである。瀬戸内海の調査では、イワシが不漁で1ヵ月で漁協はイワシ漁を中止している。イワシ漁では大規模になれない。

(3) 韓国、東南アジア、国内イワシ調査を経て、2016年7月に「イワシの海」と題して、韓国のイワシ研究者と、海から日韓比較研究を試みている国立歴史民俗博物館の研究者を招いて講演会を開催した。韓国のイワシ研

究者は、「近代朝鮮に伝播された日本のイワシ文化」の報告のなかで19世紀末期からの日本の漁場略奪を厳しく非難したが、同時に韓国に伝えられたイワシの近代漁法が韓国の食文化として定着したことを認めている。いまやイワシが韓国人にもっとも好まれる魚であり、そして新たなイワシ文化が創造されているという。一方、日韓比較研究に従事している研究者は「海からとらえる日本と韓国」の報告のなかで、両国の海をめぐる文化体系の比較から、必要なものは取り入れ、必要でないものは排除して、すべてを受入れたり、拒否したりした関係ではないという。日本との接触があったか、なかったかに関わらず、イワシ文化をさらに発展させているイワシに村井はグローバル化に対抗する手がかりを見出そうとしていたのかもしれない。

(4) ここではグローバル化のなかにいるイワシ(マイワシ)、カツオ・マグロについて見てみたい。缶詰工場見学の許可が出ないことはタイ、インドネシア、フィリピンでも同じであった。しかし工場には出かけてみた。タイでは工場が操業を停止していることはなかったが、インドネシアやフィリピンの缶詰工場ではしばしば操業停止に追い込まれていた。原因は原料不足である。インドネシアでは原料の冷凍イワシ・サバは中国や日本から来ていた。原料調達はグローバル化が進んでいた。それでも足りないときはエビを冷凍加工(缶詰ではない)して中国向け商品を生産していた。缶詰工場長は原料調達問題に頭を痛めていることだろう。しかし、工場がストップすると、工場労働者の多くは出来高給だから、彼らには賃金が支払われないことになる。インドネシアでは雇用形態によって、常勤労働者・契約労働者・請負労働者・季節労働者・日雇い労働者など多様な労働者が工場内で働いていた。しかし、フィリピンの工場労働者はほぼすべてが労働者派遣業者によって送り込まれていた。しかも缶詰工場は系列の派遣業者を複数抱えていた。1ヵ月のうち1週間の操業停止はもはやめずらしくなくなっている。工場にとって労働者のこうした雇用形態は便利な調整弁になっていた。

(5) いまや世界レベルで活動するタイの巨大水産加工食品企業は、欧米のメディアによって原料調達から水産加工に従事している多くの外国人移住労働者が奴隷労働していると強く非難に晒されている。ビルマやカンボジア、ラオスからの労働者なしでは、水産加工食品産業自体が回っていかない状況がある。海上の漁船に長期滞在しながら、過酷な労働を強いられるカンボジア人乗組員の聞き取り調査をDVD化した活動には、USAIDやアメリカとカンボジアのNGOが参加していた。またタイの水産加工食品産業で働く外国人移住労働者の子どもたちに関する報告書は、タイとドイツのNGOが協力して出版して

いた。欧米の消費者がタイの水産加工食品産業で働く外国人労働者やその家族の人権や労働条件に関心を持つことは普通のことである。むしろ異常なのは、欧米以上にタイからの水産加工食品、ツナ缶やペットフードを消費している私たち日本人が彼らに向けた関心の低さである。私たちの調査から、日本の消費者へ伝えるべき情報の一部はすでに発表されたが、さらに継続していきたい。

(6) 私は村井が遺した言葉に強く影響されたかもしれない。その意味が何かを知りたくて、多くの字数を費やした。台湾のハタ養殖が独自のマーケットを開発していること、戦前の朝鮮半島と日本をカタクチイワシ、マイワシを通してみる試み、瀬戸内海や長崎のカタクチイワシと家族の聞き取り、煮干し問屋の聞き取り、タイ・インドネシア・フィリピンでの缶詰工場労働者への聞き取りなど、報告すべき多くの調査内容に触れることができなかつた。問題が収斂するのではなく、拡散して行ったのは、研究代表者の責任である。ここではあえてふたつの方向でまとめたい。村井が遺した言葉は、グローバル化に対抗するよりは受け流すような方法をイワシから学べといっているのではないかと強く感じている。アジアではイワシを中心とした「民の経済」が維持・発展してきた。そして、上で述べたように水産物のグローバル化が外国人移住労働者やその家族に、また私たちの生活に及ぼす影響をできるだけ少なくする努力を続けていくことだろう。

5. 主な発表論文等

(研究代表者、研究分担者及び連携研究者には下線)

[雑誌論文](計5件)

岡本和之、タイ：水産加工食品の現場では-監禁されて働く外国移住労働者-、ハリーナ、vol.02-no.32、2016年2月号、pp.3-7

李泳采、韓国済州島におけるイワシ業と住民の生活変化-楸子(チュジャ)島のフィールド調査を中心に-、アジア太平洋研究センター年報、第13号、2016年、pp.57-63

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、839号、2015年、pp.4-11

藤林泰、かつお節から見た沖縄と南洋の出会い、21世紀海域学の創成-「南洋」から南シナ海・インド洋・太平洋の現代的ビジョンへ-、研究報告書2、2015年、pp.55-70

砂井紫里、中国・台湾の魚食事情とハラール基準における養殖飼料の判断、月刊養殖ビジネス、51巻9号、2014年、pp.58-61

[学会発表](計4件)

福家洋介、エビの旅、イワシの旅-33年の夢を超えて-、イワシ研究会(科学研究費助成事業 課題番号 26283010)・恵泉女学園

大学平和研究所(共催)2017年3月23日(村井吉敬さん4回忌)大阪経済法科大学アジア太平洋研究センター(東京港区)

李泳采、韓国非正規雇用問題の現状と課題、日本弁護士会人権委員会、2017年3月4日、日本弁護士会館(東京千代田区)

北窓時男、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(東広島市)

砂井紫里、清真とハラールのゆらぎ：清真の制度化と中国福建省のムスリムと非ムスリムの食実践、日本文化人類学会第49回大会、2015年5月30日、大阪国際交流センター(大阪府大阪市)

[図書](計2件)

宮内泰介、歩く、見る、聞く 人びとの自然再生、岩波新書、2017年、214ページ

村井吉敬・内海愛子・飯笹佐代子編著、海境を越える人びと-真珠とナマコとアラフラ海-、コモンズ、2016年、pp.8-11、pp.120-148、308ページ

6. 研究組織

(1)研究代表者 福家洋介

(FUKE, Yosuke)

大東文化大学・国際関係学部・准教授

研究者番号：80199273

(2)研究分担者 内海愛子

(UTSUMI, Aiko)

大阪経済法科大学・アジア太平洋研究センター・教授

研究者番号：70203560

研究分担者 藤林泰

(FUJIBAYASHI, Yasushi)

大阪経済法科大学・アジア太平洋研究センター・教授

研究者番号：80292639

研究分担者 宮内泰介

(MIYAUCHI, Taisuke)

北海道大学・文学研究科・教授

研究者番号：50222328

研究分担者 李泳采

(LEE, Young Chae)

恵泉女学園大学・人間社会学部・准教授

研究者番号：30460108

研究分担者 砂井紫里

(SAI, Yukari)

大阪経済法科大学・アジア太平洋研究センター・研究員

研究者番号：90367152

研究分担者 金城達也
(KINJO, Tatsuya)
北海道大学・大学院文学研究科・ポストド
クタークラス
研究者番号：9076398
(平成 28 年度より)

(3) 研究協力者 北窓時男
(KITAMADO, Tokio)

研究協力者 岡本和之
(OKAMOTO, Kazuyuki)