

小さなシラスの大きな世界

1 2 3 4 5 6 7

1. はじめに

わたしたち地域研究ゼミは、具体的なモノをとおして、地域社会と外部経済の関係を学習している。そして、いわゆる環境問題についても、具体的な生産現場の視点に立脚して、議論を組み立てたいと考えている。

そこで、2003年度のフィールドワークでは、愛知県知多郡南知多町篠島のシラス漁に焦点をあて、篠島の生活とわたしたちの生活の接点について調査することにした。日ごろ何気無く口にしているシラス（チリメンジャコ）は、いったいどの様なルートを経て食卓に並ぶのだろうか。また、篠島の人びとはシラス漁業とどう向き合い、どう関わりあって生きているのだろうか。このシラス漁業を通して、わたしたちと環境との関わり方を見つめなおすことができるかもしれない。このような思いから、2003年8月1日からの2日間、ゼミで篠島におもむいた。



4年生

1 2 3 4 5 6 7

2. 漁業から見た篠島

篠島は、日間賀島、佐久島とともに三河湾に浮かぶ島で愛知三島のうちのひとつである。篠島は伊勢湾の三河湾口部に位置する南北に細長い周囲6キロメートルあまりの島である。主要産業は漁業・水産加工業、旅館業などの観光関連業などである。島の人口は2200人ほどで、そのうちの約7割がなんらかの形で漁業に関わっている。以下、現在刊行されている調査書のなかで、もっとも優れていると思われる『愛知県史民俗調査報告書1 篠島』を参照しつつ、わたしたちの聞き取り調査とともに、篠島の漁業活動について概略をのべよう。

現在、篠島は県内トップの漁獲高を誇るシラスの産地だが、シラス漁は、もとは静岡県の浜名地方の漁であった。昭和15（1940）年に4名が浜名へ視察に行き、漁具や漁法を持ち帰って来たことから、篠島でシラス漁が始まったといわれている。篠島では、加工前のシラスの目が白いことから、これを「シロメ」と呼ぶので、「シロメ漁」ともいわれる。当初シラスは、渥美半島まで運んで加工していたが、戦後（戦時中は休業、昭和23（1948）年に再開）に島内初のシラスの加工場が建てられて以降、飛躍的に漁獲高を伸ばしている。現在では、480の組合員のうち、約280がシラス漁に携わっており、篠島産のシラスは、県内で獲れるシラスの3分の1を占めている。シラス漁は、一昔前は、静岡県の浜名を中心とした遠州灘周辺や、篠島を含む三河湾内といったごく一部地域のものであったが、今では全国的におこなわれるものに拡大した。

篠島漁業協同組合によると、篠島において、シラス漁に次いで盛んな漁業が素潜りだという。篠島では素潜りのことを「クグリ」と呼び、水深20メートルほどのところで、アワビやサザエ、ミル貝、平貝、ナマコなどを獲る。昔は女性ダイバーも多かったものの、今ではその多くが30代以上の男性で、女性は40代から60代の5、6人（この島ではアマとは呼ばない）がいるにすぎない。素潜りは船上でおこなう漁と違い、サメに食べられたり、潜水病にかかったりするなど、身体にじかに衝撃を受けるというリスクを背負う。実際、平成7（1995）年にはサメによる死亡事故も発生しており、恐怖心から1ヶ月以上海に潜れないこともあったという。さらに近年、海岸の埋立てが進められているため、素もぐり漁は、漁場を失うという危機に直面している。そのため、組合員の抵抗を受けた漁協は、養殖をおこなって漁獲高を確保するなどの対策をたて、対処している。

漁船には、さまざまな慣わしがある。①不漁になるので船上で寿司を食べてはいけない、②包丁や針を海に捨ててはならない、③船には女の神様がおり、船底に魔除け用の女性の口紅や髪の毛を供える、④神様が宿っているとされる取り舵（船体の左側）からの立小便や死人を船へ上がらせることは禁止である、などが、篠島の漁師のなかで代々受け継がれてきた。しかし、今では祭りの際に船上でも寿司を食べるようになり、それらの慣わしはゆるくなっている。逆にそういった慣わしよりも、組合ごとに作られたさまざまな決まりを守ることが、現在では島内で漁師としてうまくやっていくための第1条件だとされている。島内での仲間意識は重要で、海難事故などの際には、船をあげて仲間を助けるという結束力がうかがえる。

また、そのような慣わしや小規模な取り決め以外にも、漁業にはさまざまな規制がかかる。地域ごとの漁業組織がそれらを取り締まっているが、その中心となる漁業協同組合の規模は、全国で1番大きい地域が北海道、次いで三重県である。愛知県内の漁協の経営規模は小さく、国に不満を訴えられるほどのものではない。また、現在県内には、篠島、日間賀島、師崎、知多、そして碧南を含む5つの地域からなる愛知シラス連合がある。近くの日間賀島や師崎とは、かつては漁を争うライバルだったが、現在は交流も盛んで、お互いに助け合う関係となっている。

篠島の漁師の平均年齢は、全国で15、6番目に低い。年間の新規就業者は5人程度だが、篠島は全人口に対して若者が多いため、若年層で構成される。最近では、加工場での仕事も増えたために、男性も漁師以外の職にも就くようになったものの、篠島では昔から男は海、女は陸で働くといった形態がある程度浸透しており、家庭の枠を超えて、島全体でうまく分業が成り立っているのである。

小さなシラスの大きな世界

1 2 3 4 5 6 7



3. 島民の生活

篠島の人と接すると、皆気さくであたたかいという印象を受ける。島という区切られた空間と、三河地方と静岡県西部の方言の融合体が、独自の雰囲気を作っているようにみうけられる。たとえば、古い時代から一貫して気の合う仲間同士の結束をあらわす、「朋輩」と呼ばれる若者組織がそうである。漁師であり、副業として莖ワカメの加工業を営む辻明門さんの話によると、篠島は本土との交通の便が非常に良い。住民は、用事があれば観光船（3割引の島民券を使用）で本土に渡り、本土では自家用車も使用する。師崎には、150から200台もの島民の車が駐車してあるという。子供も、小学校高学年か中学生になると、子供だけで島外へ出ることを許される。篠島には八百屋や薬局、生活用品店はあるが、それらのほとんどが定価売りのため、住民は頻繁には利用しない。ところが、本土まで買いに行くこともあまりなく、ここ数年は、県内の大型スーパーの「ネット通販」を利用して購入することが増えたという。けっして生活に不自由さを感じているわけではないが、海で外とのつながりを阻まれている島民にとって、インターネットは外との距離を狭める重要な手段であり、島の社会を変えるであろうと、辻さんは考えている。携帯電話の普及も急速に進んでおり、世代を超えて島中の人がびとが使いこなしていることを考えると、IT産業が島にもたらす影響は絶大なものであるといえる。

また、島内の交通手段は、細く入り組んだ路地も多いことから、もっぱら原付である。信号機がないのが篠島の大きな特徴のひとつで、自由に走り回れる一方、その分、自主的に注意を払うので、不思議と交通事故は少ない、という。その上、島外の人々の乗用車はフェリー乗り場までしか乗り入れることができない。乗用車が自由に島中を走れるようになってしまうと、道路が狭いために、逆にトラブルが起きやすいと考えられるからである。

篠島の平均結婚年齢は、現在は本土と同じか、それより若干若い程度だ。島内同士、あるいは日間賀島など近隣の島民との結婚が多く、集落には顔見知りだらけのコミュニティが形成される。ただ、ここ最近になって、自分の子

供のPTA総会に顔を出しても知らないお母さんが多いなど、島外の人も増えてきたという。島外から結婚のために来島するのは男性よりも女性が多い一方、また、島内の女性は本土へ嫁に出て行くことも多い。篠島の男性が多く島に残る理由には、就職難なこの時代にも、漁師になることで職が簡単に得られるという利点があるからである。篠島は若者の多い島で、島内にいても働き場所があること、若者組織（朋輩）が発達していること、などの理由から、若者にとって不自由のない環境だといえる。

篠島の島民の生活と漁業は、非常に密着している。若者のアルバイトも、漁業や養殖に関するものが大半である。中学生のうちから、アルバイトとして漁に出たり、水産物の加工に携わったりしている。漁が少ない時期（とくに冬季）には、ワカメやノリの養殖などといった副業をおこなっている家庭も少なくない。また、篠島には1年を通じて観光客が訪れるため、島のあちこちに民宿がみられる。漁師のいる家庭などが経営しており、漁で獲れた鮮魚をそのまま料理として出せるところが強みだという。ハンディキャップとしては、家庭で父親が漁師だと、休日が不定であるために一家がそろって過ごす機会がほとんどないということが挙げられる。

漁協および『愛知県史民俗調査報告書1 篠島』によると、この島では、7月の祇園祭、10月の神嘗祭、6月と12月の新嘗祭が大きな行事である。なかでも、10月の神嘗祭と6月、12月の新嘗祭は、伊勢神宮の三節祭（とくに重要な神事）であり、篠島で調製された「おんべ鯛」が奉納される。おんべ鯛とは、鯛の塩漬けを海水で洗ってから日干しにしたもので、伊勢神宮三大祭の神饌のひとつとされている。これは中世以来の伝統的なイベントとされており、島のステータスにかかわることである。7月の祇園（野島）祭は、漁協と観光協会が共同して催す年中行事である。この祭では、篠島本島の南にある野島という離島を、船団パレードという形で1周する（写真）。野島には社があり、1時間程度の時間をかけてお参りする。漁師以外の人が船に乗るのはこのパレードのときだけで、そこにも、篠島における漁業の地位や伝統的な慣わしの強さがうかがえる。

小さなシラスの大きな世界

1 2 3 4 5 6 7

4. 造船

船は漁にとって必要不可欠なものである。ここでは、篠島の造船業について述べて行きたい。篠島の造船技術は有名であり、篠島以外からも造船の注文を受けるほどである。そこで、わたしたちは篠島の造船所のひとつである伊藤造船所を訪ねた。

伊藤造船所の従業員は、アルバイトを含めて6名である。造船はまず設計から始まる。30分の1の設計図をかき、次に原寸大の設計図を描く。そして部品を切り出し、組み立てにとりかかる。伊藤造船所では、設計に使う定規は手作りである。既製品では役に立たないとのことである。そしてまた、設計図も手描きである。したがって、篠島で作られる船は、まさに職人技が映し出されたものといえる。しかし、造船業も漁業同様に厳しい時代であり、伊藤さんも造船業のかたわら、民宿業を営んでいる。

さて、次に篠島の船についてみてみたい。船には車と同様にナンバーがついている。そして船の名前「〇〇丸」というのは、城の「本丸」、「二の丸」に由来するという。船名には、子供の名前や所持主の名前を入れる人も多い。また親の名前と混ぜてつける人もいる。神社で縁起のいい名前をつけてもらったり、屋号から名前をとったりすることもある。また舳についている唐草模様のようなデザインは、篠島独自のものであり、魔除けの意味があると考えられている（写真）。

当然のことであるが、このように島人の船に対するこだわりは強い。なぜなら、船を持つことは、城持ちになると同様、漁をおこなうことに対する責任が重いと考えられているからである。漁に出ることは、漁獲量をいかに確保できるかにかかっている。漁の腕前が収入の差としてあらわれるのだ。それに加えて、船への設備投資の度合いもその差となる。まさに実力主義の世界である。実際、アルバイト漁師としての経験も持つ若い漁師たちの話によると、アルバイトで漁に出るのと、本職で漁に出るのとでは、親や先輩漁師たちの厳しさが違うようである。

ところで、全国的に見て漁の平均操業日数は150日なのに対し、篠島は110日である。したがって、1年のうち残りの200日あまりをいかに活用して収入を得るかが問題となる。現在は、辻さんのように、漁と副業をかねてやっている世帯が多い。とはいえ、出漁中の船が事故にあったら、すぐに救助に向かうそうだ。

小さなシラスの大きな世界

1 2 3 4 5 6 7

5. 商品としてのシラス

わたしたちは、漁師たちによってカタクチイワシの稚魚が陸に揚げられ、いくつかの過程を経て、シラスという商品になるまでの様子を、ヤマタ水産(株) (太次平商店) にて見学させていただいた。その他、辻さんや漁協組合の方々へのインタビューをもとにその流れを述べて行きたい。

(1) 漁

シラス漁は曳き網漁で、その名の通り、船で網を引っ張ってシラスを捕まえる漁である。まず漁に出るか出ないかを、前日の日中の下見から漁業組合の役員16名で決めることから始まる。県下には漁に出ている船団が104カ統あり、篠島はそのうち37カ統を占めている。出漁が決まると、深夜3時に出港し、9時、10時に入港する。出港時間や網揚げ時間は場所によって、また季節によって異なる。

無線による情報と経験から、前日にどのあたりに漁に出るかが決められる。漁は魚群を早く見つけて網を入れたものの勝ちとなる。よって魚群探知機で真下に魚を探し出し、他の船と無線でコミュニケーションをとっている。最近では魚群探知機ではなく、GPSが使われている。GPSとは、衛星情報をもちいたカーナビと同じ原理で、魚群を探索する。さまざまな魚群が無数に表示され、その中からシラスの魚群を見極めるのである。無線は1隻に3~4台で、多くて10台であり、この無線機によって情報の駆け引きが行われる。ときに人の無線を盗聴したり、デマを流されて魚群を逃してしまうこともある。まさに情報戦が海上で行われているのである。氾濫する情報からいかに適切な判断をし、活用するかが、漁業の世界でも重要視されている。

漁の体勢は1統3隻で行われる。3隻のうち1隻は探作船および運搬船で、あとは網船、手船である。1隻15トン未満である。最初に前にいた船が後ろに回って集めたシラスを獲る。これは魚をいためないためと、効率よくするためである。

漁は基本的には2艘が網を曳いていき、その前方に運搬船が走り、魚群を探して手船に知らせる。網は200~250mの大きさである。これらの作業を繰り返して、次の漁場に移動する。そして最後に魚が積まれている運搬船が市場へ走り、水揚げをして入札する(図1)。

(2) 加工

太次平商店 ヤマタ水産株式会社について

ここではまず、わたしたちが訪問した加工業者、ヤマタ水産株式会社（以下、ヤマタ水産と略す。なお、ヤマタ水産は、後述するように創業者にちなみ太次平商店とも呼ばれている）について説明する。ヤマタ水産は、篠島埋め立て地区の海の目の前に平成元（1989）年に完成した大きな加工工場を構える、戦後の愛知シラス工場認可第1号企業である（写真）。名古屋のパック工場を含み、年間売上高30億円は日本一を誇る。

創業者太次郎さんの呼称、「太次平」の名を持つ太次平商店は、現在3代目である。現在は篠島の埋立地工場でパート労働者を雇って機械化による生産体制をとっているが、以前は昔ながらの手法によって本島で加工していたそうだ。篠島の加工場の従業員としては漁師の妻、島の若者、インドネシア人研修生などの労働者が常時30名、フルで45名程度が従事する。そしてそのシラスが名古屋のパック工場に運ばれ、ここが営業所となってスーパー等に流通される。現在、年間売上げ50億を目標に掲げる。

「シラス」の分類

わたしたち消費者が一口に「シラス」と呼ぶものは製品名であり、加工過程によって大きく3種類に分けられる。カタクチイワシの稚魚という同じ原料から、「釜揚げ」、「関東干し」、「関西干し（上干、またはちりめん）」の3種類の製品が作られている。

それではこの3つは何が違うのだろうか。その答えは単純で、3種類を分ける基準は製品の含水量である。つまり、茹でた後にどれくらい乾燥させて水分を蒸発させたかによって分類されるのである。具体的な数字によって示すと、表1のようになる。

表1 加工前の原料の重量に対する、それぞれの製品に加工後の重量の割合
原料の加工状態 重量の割合

釜揚げ 約80%

関東干し 約60%

関西干し(上干、ちりめん) 約30%

(出所: 太次平商店とのインタビューにもとづき筆者作成)

太次平商店の説明によると、原料であるカタクチイワシの稚魚は、定められた規格の容器に入れられて水揚げされる。その容器に入る重量が氷を含めてほしい25キログラムである。これは規格だからいちいち計量はしないそうだ。この重量を基準として3種類を分けると、①釜揚げ、②関東干し、③関西干し（上干、ちりめん）の順に、含水量が少なくなり、重量が軽くなる。1番人気があるのが関西干しのカリカリしたものであるそうだ。これらの3つの製

品を、同じ加工場で製造するのである。

せり～塩茹で

早朝から漁に出た漁師たちがカタクチイワシの稚魚を漁船に積み、島へ戻ってきて陸に揚げるのがだいたい11時ごろであるが、この時刻は出航時刻、漁場によって異なる。そして加工業者が買い付けるためにせりがおこなわれる。規格容器1杯単位でせりにかけられる。小さな札状の紙にそれぞれ値を書き、回収したあと、もっとも高値をつけたものが買い手に決定する。この作業は手際よく行われる。こうして加工業者の手に渡ったカタクチイワシの稚魚は、鮮度の落ちが早い魚であるため、さっそく加工工程に移される。カタクチイワシの稚魚は、獲れたところが同じであれば、大きさも色もほぼ同じである。水揚げされたカタクチイワシは、1～3センチメートルのものと4～6センチメートルの2種類にサイズ分けされる。水洗いののち、先ほど出てきた魚の入った規格容器は大人の男性2人で抱えられ、大きな機械にぶち込まれる。そしてこの機械で2分半から3分間程度塩茹でされる。この塩水は、海水ではなく、真水に塩を加えたものである。最近健康食品ブームもあって、消費者には減塩食品が好まれるので、太次平商店でも塩を減らしているそうだ。工場の床には、容器からこぼれ出た魚がたくさん落ちていて、わたしたちはそれを足で踏みながら見学することになった。それくらい豪快に茹でるのである。

乾燥

茹でられたシラスは次に乾燥される。ここが釜揚げと関東干しと関西干しへの分かれ道となる。工場内の機械である程度乾燥させてから、その後外で干す。まず工場内では、茹でられたシラスは2台の乾燥機に分けて通される。温度を調節できるベルトコンベアー状の乾燥機で、関東干しと関西干しに分けて乾燥されるのである。ここでは風でごみが飛ばされる。釜揚げシラスを作るときは、この同じ乾燥機のバーナーを切り、冷却させる方法と、そのまま急速冷凍させる方法がある。乾燥機の先ではセイロと呼ばれる木枠に機械乾燥されたシラスが乗せられる。それをインドネシア人の研修生、漁師の妻たち従業員が流れ作業でフォークリフトを使って屋外へ運び出す。次の天日干しのためである。外では敷地一面にセイロが敷き詰められ、効率よく乾燥するように人の手によってかき混ぜられながら干される（写真）。これも主に女性パートタイム労働者によってなされる。このセイロは、およそ60×80センチメートルの長方形である。この大きさは、女性が1人で持つことができ、かつ量がたくさん乗る最大であるそうだ。

シラスは屋外で干すため、天候には左右される。雨が降れば屋内へ移動しなければならない。また、季節によって海水温が変化するため、「釜揚げ」、「関東干し」、「関西干し」への適・不適が生じる、夏の魚は釜揚げ、秋の

魚は関西干しにそれぞれ適しているようだ。屋外の作業台は、背の低い女性でも楽に作業ができるよう、低めに作ってある。屋外に干すため、鳥害が気になったが、鳥は塩茹でした状態のものは食べないため、心配はいらないとのことである。しかし、生の状態では食べられてしまうこともあるらしい。実際、水揚げ場やせり場には、さまざまな鳥類が飛来したのをわたしたちも見た。

昔は釜揚げから乾燥機ではなく、すぐに天日に干していた。しかし生産量が増え、皆が製品に対する判断を下すことができなくなり、機械の発達とあいまって、現在では温度と時間を設定するだけのマニュアル化が完成したそうである。

パック詰め

それぞれ関東干し、関西干しに十分なだけ乾燥されると、シラスは次に梱包作業場に運ばれる。わたしたちは作業場に入った瞬間冷たい空気に触れた。太次平商店では、作業場内の温度は摂氏20度弱に設定されている。これは雑菌の繁殖を防ぐためである。というのも、摂氏30度では、菌が繁殖しやすいからである。ここで最終的に大きさが選別され、箱詰めされる。だいたい1つのダンボール箱におよそ7キログラムのシラスが詰められる。またここでは、サンプルが日時、漁船名、ランクを明記して冷蔵保存されている。これは、製品に異物混入などなんらかの問題があった場合、すぐに確認して原因を突き止めることを可能にするためである。そのため、このサンプルは商品が売れるまで保存されるのである。

加工工場の労働形態

太次平商店では、労働力の多くを女性パートタイム労働者、インドネシアからの外国人研修生に依存している。彼らは交代で休憩をとりながら労働に従事する。2003年8月1日の時点で、従業員の最年少は高校中退者の未成年であり、最年長は60代の女性であった。女性労働者のほとんどが漁師の妻である。公休日は土曜日であるが、これは日曜日は市場が休みであるため、土曜日に出荷しても翌日に荷がさばけないためである。また、カタクチイワシを原料とするため、水揚げの多寡、出漁の有無によって加工業務も左右される。そのため、収入は安定したものではなく、場合によっては月収が0.5万円から15万円までの差が出ることもある。これでは雇われる側も困るため、パートを雇いにくいという問題を抱えている。しかし、逆に、加工業務が水揚げ量に追いつかなくなり、加工組合のほうから漁業組合へ漁のストップをかけ、休漁してもらうこともある。

(3) 出荷

シラスの値段

それでは加工されたシラスはどのように出荷されるのだろうか。シラスが高く売れる条件は、まず1つ目に色が透き通るように白いということが挙げられる。そして2つめは、大きさがそろっていることである。これらの条件によって製品はランク付けされるが、そのもっとも高いランクの製品を相手がいくらで買うかということが加工業者にとっての商売であるそうだ。その価値は1キログラムあたり1,000円～3,500円もの差が出ることもある。また、全国のシラス産地の獲れ高によって相場は変化する。

シラスの売上

2002年度における篠島産シラスの年間売上量は22億円であった。これは、愛知県全体の40パーセントを占める。シラスの需要には、とくに流行はなく、1年間の売れ行きは安定している。篠島のシラスは、愛知のほか東京、関西、中国地方にも出荷される。シラス漁が行われている地域には出荷されないそうだ。また、海外へ輸出もしていない。現在でこそ島内に加工場があるため、島からシラスを出荷することができる。しかし、先に述べたようにシラス漁が始まった当時は、島内に加工場がなかったため、獲ったカタクチイワシは渥美まで運んで売っていた。

ところで、わたしたちは年中いつでもシラスをスーパーなどで購入することができる。しかし、カタクチイワシの稚魚にもシーズンがある。漁獲期は4月下旬から11月である。そのため、シーズンオフにはシーズン時のものを冷凍して在庫にしてあったものを出荷しているのである。

シラス干し以外の加工例

ここまではカタクチイワシの稚魚がシラス干しに加工される過程に焦点を絞ってきた。しかしこの原料は、シラス干しにのみ加工されるために漁獲されるわけではない。ここではシラス干し以外の加工例について簡単に触れておく。

わたしたちがお話をうかがった辻さんのお宅では、シラスやコウナゴ、莖ワカメを佃煮に加工して出荷している。これは砂糖と醤油だけで味付けがしてあり、わたしたちも辻さんにご馳走になったが、ご飯によく合う。これらの製品も、スーパーなどで購入することができるのである。

6. 篠島の今後

篠島において懸念されていることはまず、三河湾の汚染の問題である。島民の約7割がなんらかの形で漁業に関わっているこの島では、汚染により良好な漁場が確保できなくなるという事態になると、多くの島民の生活が立ち行かなくなってしまう。この三河湾汚染の原因のひとつとなっているのが、埋立てによる干潟の喪失である。篠島では、1970年代から現在に至るまで埋立ての工事がおこなわれ、埋立地には、加工場や旅館、民宿などが建てられている。

水質の浄化には干潟が大きな役割を果たしているが、篠島周辺では埋立てによってその多くが失われることになってしまった。これにより、三河湾では赤潮が発生するなど問題が深刻化している。篠島の漁師たちも以前から干潟の重要性を訴えていた。そして、最近になって干潟の重要性が見直されてはきたが、篠島周辺の海は、とても深刻である。

もうひとつ、漁師たちが懸念していることは「魚離れ」である。近年、都会の子どもたちの魚離れは、とくに深刻なようで、生魚に触ったことがないばかりか、魚の生きた姿かたちを知らない子どももたくさんいるのだという。多くの子どもたちが、商品として売られている魚しか目にしない生活を送っている。だが、「魚離れ」はなにも都会にかぎったことではない。消費と生産の分化によって、同様の問題はあらゆる場所で起こっている。篠島内では、漁師たちが学校の授業の一環として魚のさばき方を教えることもしているそうだ。

ふだん、お金でものを買う生活を送ってばかりいると、生産者のほうへはあまり意識がむかないものである。消費者がいればそこには同時に生産者がいるということは、見落としてしまいがちな事実である。とくに、「海に出ると漁師は顔つきが変わる。海は漁師にとってまさに戦場だよ」というシラス漁にかかわる人のことばを思い出すたびに、わたしたちは、食卓に上るものすべての裏側に、生産者がいることを痛感させられる。

わたしたちは、消費と生産のつながりを見ないまま、環境や社会、人びとの生活を学ぶことはできないのではないだろうか。消費者としての立場から世界を見たのでは、消費社会の一部分しか見えてこないだろう。なぜなら、消費者と生産者のどちらがかけても社会は成り立たないものだからである。ひとつのものを見るにしても、複数の立場からの視点を忘れてはならないのである。

小さなシラスの大きな世界

1 2 3 4 5 6 7

7. おわりに

「シラスは、こんなに奥の深い食べ物だったのか。」

シラス漁業の調査を進めるにしたがって、わたしたちはこう感じるようになった。ふだん、なに気なく口にしているシラスに島の人達の生活が密接に関わりあっている事を知ったからである。じっさいに、この調査以後、名古屋市周辺のスーパーや飲食店で使用されているシラスに注目してみたところ、篠島をはじめとした三河湾周辺の産地のものが、思いのほか多いことがわかった。

また、2003年度後期のゼミでは、わたしたちの身近にある「モノ」が、どのように周辺地域とかかわりあい、身近に感じるにいたったかを理解しようとしてきた。この視点から、篠島での調査を振り返ると、シラスという「モノ」の周辺地域とのかかわり合いが、いかに大きく、そして密接であるかもわかった。

このような新発見ができるのも、じっさいに現地へおもむき、自分の目や耳で確かめるという方法をとるフィールドワークがあるからだ。今回の調査では、調査内容はもちろん、フィールドワークの重要さと面白さを実感するいい機会だった。

謝辞

調査にご協力下さった伊藤造船所、篠島漁業協同組合、太次平商店の皆様、および辻夫妻、坪井様（五十音順）に厚くお礼を申し上げます。ありがとうございました。

文献

『愛知県史民俗調査報告書1 篠島』編集委員会・愛知県史編纂専門委員会民俗部会編

1998 『愛知県史民俗調査報告書1 篠島』愛知県総務部県史編纂室。

金田禎之

1994 『日本漁具・漁法図説—増補改訂版—』成山堂書店。

西條八束監修・三河湾研究会編

1997 『とりもどそう豊かな海三河湾—「環境保全型開発」批判』三河湾研究会。