

だろうかということである。開発は地方の人々の人生に幸福感をもたらしているのだろうか。開発がしばしば地方の人々の利害に合致していないといわれるのは、国家という枠組みの中で、中央と地方が対立的にとらえられており、周辺には利益も情報も流れにくくなるという必然性があるからだろう。国家同士で境界線が決められ、そこに住む人々が知らないままにいつのまにか「地方」が誕生してしまった。考古資料の示すラロのかつての姿は、海に開かれた地の利を生かし、数千年前から連綿としてアジア諸地域と交流をくり返してきたというものである。現在のラロの人々は地方に暮らす自分を見定め、マニラとの往復の中で、新たな人生の模索を続けている。

(小川英文)

〔参考文献〕

- 青山和佳『貧困の民族誌——フィリピン・ダバオ市のサマの生活』東京大学出版会、2006年
清水展『噴火のこだま——ピナトウポ・アエタの被災と新生をめぐる文化・開発・NGO』九州大学出版会、2003年
中西徹『スラムの経済学——フィリピンにおける都市インフォーマル部門』東京大学出版会、1991年

22

干魚

★作る人・売る人・食べる人★

ミンダナオ島の西部に、カニの爪のようにはりだした半島がある。その突端のサンボアンガからボルネオ島にかけての海域には、無数の小島とサンゴ礁が点在している。スルー諸島とよばれるこの海域の海洋資源で豊富さは、一日の水揚げが50トンを超えるサンボアンガ漁港の活気にみとれる。

それだけではない。漁港に隣接するサンボアンガ市場では塩干魚売場も必見だ。売場面積の一単位は、横1メートル、縦1・5メートル。1998年8月には、ムスリム商人6名とクリスチャン商人8名の計14名が塩干魚を販売していた。

塩干魚は、縦34センチ、横50センチ、深さ23センチの木箱（アカシア材が多い）に配列されている。ある店では、ヤリイカ、フエフキダイ、タカサゴ、イトヨリダイ、メアジ、ムロアジ、サツパ（もしくはミズン）、インドアイノコイワシにハタ科魚などが陳列されていた。

同市場で干魚を小売りするKさんは、1998年7月25日から31日までの一週間に、419・55キロの塩干魚を1万7427・25ペソで売却した。平均すると、一日に60キロ、2490ペソを販売した計算となる。実際には、6キロしか売れなかつ



タカサゴ天日干しの風景（筆者撮影）

た日もあるし、155キロも売れた日もあった。売上げの多かったのは、近郊で雑貨店（サリサリストア）を経営する得意客やサンボア市場内の小売り商が、40〜50キロ単位でまとめ買いをしたためである。

「薄利多売」がこの業界の常識である。塩干魚商人たちは、さまざまな営業努力を心がけている。たとえばAさんは、来客を受動的に待つだけでなく、地方都市へ積極的に出荷している。セブとカガン・デ・オロの市場に得意客をもち、毎週50〜100キロを取りひきするのである。電話で注文を取りつける信用取引である。

他方Bさんは、毎週日曜日に、市内から車で2時間ほどの村へおもむき、出張販売をおこなっている。1998年8月10日の午前7時から11時までに、ムロアジ150キロ、タカサゴ55キロのタイワシメナダ80キロ、メアジ40キロ、学名不詳のルポイ60キロの合計385キロ、3万ペソ分を売った。この日の売上げ額は、Bさんがサンボア市場で販売する塩干魚の一週間分に相当する。

ところで、これらの魚はどのようにして捕獲されるのだろうか。メアジやムロアジなどは、大型の袋網で漁獲されることが多い。しかし、それ以外の魚のほとんどは、ダイナマイト漁による。

ダイナマイト漁は、爆発の振動で負傷した魚が海面に漂ったり海底に横たわったりしているところを、手づかみかタモ網ですくうだけの簡単な漁法である。爆薬の主原料は、化学肥料として流通している硝酸アンモニウムである。ビール瓶に爆薬を詰め、雷管をさし込み、ゴム栓をする。導火線に火をつけ、漁場に投げ込むと、ガチツというにぶい音とともに、海面が揺れるように盛りあがる。1、2秒遅れて、すさまじい爆発音と同時に水柱がたつ。それを合図に漁民は海へ飛び込み、魚を拾いあつめる。

ダイナマイト漁の操業規模は一様ではない。2、3名が小舟にのって操業するものから、18〜20名が15〜30トンの船で共同生活をしながら操業する大規模なものまである。共同漁のほとんどは、当局の監視がおよばない南シナ海でおこなわれている。2カ月間の操業期間中に、保存用にもちいられる食塩は1トンをこえ、食塩代だけでも日本円にして10万円にのぼる。軽油代を含めると、最低60万円相当の操業経費が必要となる。

南シナ海のダイナマイト漁で漁獲目的とされる魚は、唯一タカサゴである。タカサゴはリーフ外縁を群れて泳ぐ習性をもっているため、魚群にダイナマイトを投げつければ、簡単に一網打尽にすることができる。複雑な地形に多様な魚種がかくれているサンゴ礁において、単一種を大量漁獲するには、例外的に容易な漁法といえる。加えて、タカサゴは市場人気が高い大衆魚だ。ココナツ油で揚げた、ココナツミルクで煮込むと美味しい、と聞く。

しかし、30年ちかくも操業してきた結果、「無尽蔵」とされてきた南シナ海の資源量も減少が明らかになってきた。それにもなつて、機動力の高い漁船が求められるようになった。たとえば、70年代初頭に主流であった22馬力のエンジンが、90年代初頭には110馬力へと増大した。最近では165馬力のものが人気である。



サンボアンガの市場で干魚を卸売りする人びと（筆者撮影）

法に頼って生活している人びとがいる。問題は、それらを食べるのは誰なのか、ということになる。そのような漁法が成立する構造が明らかにされない限り、問題解決へむけた展望は開けてこない。

これらの魚は自家消費されず、すべてが塩干魚に加工され、サンボアンガを経て、ダバオへ運ばれている。ダバオ周辺では、マルコス時代の1960年代後半から開発が本格化した。バナナやパイナップル、ココヤシなど輸作物を栽培する外資系農園が大規模に開拓され、食いつめた貧農や土地無し農民たちが大量に入植した。これらの農園労働者のタンパク源や塩分補給源として、塩干魚は不

可欠な存在となっている。

サンボアンガの塩干魚市場の特徴は、大消費地を背後に抱えるダバオと直結していることと、卸売りが生産へ直接に関与していることにある。その結果、タカサゴだけを狙い撃ちにする「モノ漁業」が肥大化し、不安定な政治生態空間が出現したのである。（赤嶺淳）

〔参考文献〕

- 赤嶺淳「ダイナマイト漁民社会の行方——南シナ海サンゴ礁からの報告」（秋道智彌・岸上伸啓編『紛争の海——水産資源管理の人類学』人文書院、2002年）
- 赤嶺淳「ダイナマイト漁の構図——ダイナマイト漁民とわたしたちの関係性」（名古屋市立大学現代GP実行委員会編『環境問題への多面的アプローチ——持続可能な社会の実現に向けて』KTC中央出版、2008年）

当然、操業規模が拡大するにつれ、軽油の消費量が増大し、操業期間も延長され、逆に操業費がかさむことになった。そこに、外部資本が参入してくる余地がある。

現行の漁業法では、ダイナマイト漁には、5〜10年の実刑がくだされる。ダイナマイト漁の漁獲物を扱っただけでも2年以下の禁固刑となる。とはいえ、現実には、その漁