

かつお節から見た沖縄と南洋の出会い

藤林泰 (元・埼玉大学教授)

上田：藤林泰さんは早稲田大学を卒業した後、日本語教師、編集者などを経験した後、埼玉大学で教えておられました。今年の3月に退職されたということですが、鶴見良行さんと共に、いろいろ研究を進めておられました。『ヤシの実のアジア学』（コモンズ、1996）なる本、近著といたしましては、先ほどちょっと触れましたけれども、昨年岩波新書のほうから共著で『かつお節と日本人』（岩波書店、2013）を出されており、歴史的な側面などについて、深く掘り下げた著書を書いておられます。

藤林さんには立教大学もいろいろなところで力を貸していただいております、アジア地域研究所のほうでも、数年前に授業、食材・食べ物から来たアジアというようなところで、連続授業をやったときにもご登壇いただきました。それでは藤林さんよろしくお願います。

藤林：昨年（2013年）10月に若い友人である宮内泰介さんと『かつお節と日本人』という本を出しました。私の周辺では感想が分かれていて、「おもしろい」と言っていた方も多かったのですが、一方で「非常にマニアック」とも言われました。たしかに小さな事柄をしつこく調べているほうが性に合っているようで、古い資料を探したりほかの仕事の合間にあちこちの現場に出かけたりしながら、約19年間かつお節を追っかけてきました。小さなモノを追っかけることの意味についても少しお話しできればと思っています。

今日お話ししたいのは、かつお節から見えてきたさまざまな人の動きやネットワークのおもしろさ、あるいはかつお節づくりに携わった人びとと歴史的出来事との遭遇などについてです。

私たちが調査を始めたとき、かつお節についての知識は皆無でした。かつお節をどうやって作るのか、誰が作っているのか、どこで作っているのか、本当に知らないことだらけから始めて、見えてきたことのひとつが、そこでは時空を超えたかつお節ネットワークが構築され、継続しているということでした。かつお節には、多くの生産物と同様、原料であるカツオを獲る人、かつお節に加工する人、そして商品として売る人が関わります。当初は人がかつお節を動かしていると捉えていたのですが、しだいにかつお節がつなぎ目となって人びとをつないでいる関係性が見えるようになったのです。「ネットワークのおもしろさ」というのはそういうことです。

そんなお話のなかから何か一つでもああ面白かったという話をもって帰っていただければ幸いです。

手法としての「モノ研究」

上田さんの紹介に名前が出ました鶴見良行さん（1926～1994）は、「モノ」を手がかりとして細部にこだわりつつ大きな構造を描くという手法＝「モノ研究」＝で、『バナナと日本人』（岩波書店、1982）、『ナマコの眼』（ちくま書房、1993）などを著わし、日本と東南アジアの関係を問い続けた方です。また、昨年亡くなった村井吉敬さん（1943～2013）も同様の手法で『エビと日本人』（岩波書店、1988）、『エビと日本人II』（岩波書店、2007）を書いています。私と13歳年下の宮内さんとは鶴見良行さんのお宅に通う研究仲間として知り合い、鶴見さんと村井さんの旅に何度かご一緒させていただきました。お二人の足もとにも及びませんが、「モノ研究」という手法が『かつお節と日本人』に大きく影響していることは間違いありません。

日本と東南アジアの関係についての考察を一般の読者に伝えるための工夫として鶴見さんが試みた身近な「モノ」から語る手法は、一般の読者への伝わりやすさだけでなく、伝える側、調査する側の好奇心を喚起する効果もあると考えています。

調査のために現場を歩くことは不可欠ですが、鶴見さんも村井さんも中央より周辺を歩くことに熱心でした。ジャカルタだけがインドネシアではない。マニラだけがフィリピンではない。あるいは、開発された都市だけでなく、海や島や森にも人びとの暮らしはある、というといった視点を意識していました。その点も、いくらか影響を受けていると思います。

かつお節研究のきっかけ

1994年1月のことです。あとで詳しくお話するインドネシアのビトゥンという小さな港町をぶらぶらしてフィリピン人船員が休息をしている冷凍船を見かけました。話しかけ、誘われるままに船に上がり込み雑談に加わっていると、船長は日本人だという。いつもの好奇心が沸いて会ってみると、「かつお節は今や倍々ゲームだ。もうかってしょうがない」とその船長が言うのです。ちょうど、A社のカツオ風味調味料が盛んにテレビコマーシャルに登場していたころです。

500トンの冷凍船は、地元の小型漁船からカツオを買いつけ、満杯になったら鹿児島枕崎まで運び、水揚げしたらすぐにビトゥンに戻ってくるという。「もうかってしょうがない」とはどういうことだろうと思いながら帰国したところに、沖縄の池間島から帰ってきたばかりの宮内さんから電話がありました。

友人から池間島がおもしろいと教えられて、何かのついでに足をのびしたというのです。島でぶらぶらしていると、会うオジイ、会うオバアがつぎつぎに戦前南洋に出稼ぎに行っていたと話す。「これはいったいなんだ」と興味をもち、「藤林さん、かつお節調査をしましょう」という電話となりました。私は私でビトゥンのことが頭にあったので「いやぼくもかつお節のことが知りたいと考えていた」。ビトゥンと池間島、二つの耳慣れない小さな町と島から調査が始まったことは偶然でしたが、これが幸運な偶然だと後に知ることになります。

そんな偶然もあって、好奇心とフットワークの軽さでかつお節調査を始めました。その後、ずいぶん時間がかかってしまいました。

お話の概要

今日、岩波新書に書いたことを限られた時間ですべてお話することはできませんが、つぎのようなお話をしようと考えています。

まずは、かつお節の基礎。かつお節に関わる情報には、年齢差・地域差がずいぶんあって、日本人の間でも案外共有できていないようですから、出発点を共有するためのお話を少ししたいと思います。つづいて、戦前、南洋で作られ、一時期最大の生産量を誇っていた「南洋節」について。その上で、「南洋節」登場の背景、人びとの動き、それらを突き動かした多くの出来事が重なり合った時代を今日のメインにしたいと思っています。

さらに、その過程で重要な役割を果たしたのが沖縄の人びと、今日の話では漁民が中心になりますが、漁民に限らず、かつお節をつくる人、商売をする人、家族、同郷の人びとなど多種多様な人びとが、かつお節をきっかけに南洋に向かいました。そういう沖縄と南洋という話になればと考えています。

国名についてお断りしておきます。なるべく出典に出てくる名前を使っていますが、そうすると、現在のインドネシアは、戦前、蘭領東インドあるいは蘭領東印度と表記されていて、現在のマレーシアは英領マレー、英領ボルネオとなります。また、戦前の地域名と

現在の国名が地理的に一致するわけでもありません。その点、少々混乱をされるかもしれませんがご容赦ください。

かつお節は日本の伝統食材か？

子どものころあるいは現在も、みそ汁の出汁はかつお節ではなく煮干し（炒り子）だという方は結構いらっしゃいます。私は山口県出身です、共著者の宮内さんは愛媛県出身です。瀬戸内海を挟んで向かい合わせとなる地域で育ったわけですが、二人とも子供のころのみそ汁は煮干しの出汁でした。出汁にはかなり地域差があり、かつお節という食材が全国展開するのはせいぜい1970年以降のことです。となると、かつお節が「日本の」伝統食材であるとは言い切れません。また、時代による変化も大きく、かつお節が広く庶民の味になるのは案外最近のことだと考えています。

かつお節の普及の歴史を振り返ると、何度か大きな飛躍をもたらした出来事があります。戦後最大の出来事は、にんべんという老舗の間屋が、1969年に「フレッシュパック」と呼ばれる包装技術を開発したことです。それ以前は、調理のたびに削るか紙袋入りの削り節を使うのが一般的でしたが、削るのは手間であり、紙袋は湿気を吸いやすく香りがすぐに飛んでしまう。そこに、酸化も湿気も防ぎ香りが長期間保存できる三層構造のフィルムでできた画期的な包装材料が開発されました。透明で中が見えるのも大きな利点でした。これがかつお節の全国展開の契機となります。

食材としての地域差について、資料1のデータをご覧ください。黄色がかつお節グループで薄緑が煮干しグループになるのですが、ほぼ拮抗しています。おどろくのが沖縄です。かつお節の消費量が突出しています。

沖縄でかつお節を作るようになるのは20世紀のはじめで、製造という点ではやや後発地域です。それにも関わらず、これだけかつお節が使われるようになったという点がおもしろい現象です。沖縄そばがお好きな方も多いたと思いますが、かつお出汁抜きには沖縄そばは語れません。

いずれにせよ、かつお節が日本の伝統食材だというイメージには売る側の戦略も作用しているようです。

商品としてのかつお節の登場

かつお節が日本のやや裕福な階層に浸透しはじめたのは江戸時代の半ば、かつお節が商品として売り買いの対象となってからです。1699年、今から315年前に先ほどのにんべんが創業しています。日本橋の一角に店を起こし、最初は戸板に並べて売ったそうです。当時のかつお節産地は、熊野、土佐、薩摩、安房、伊豆などでした。

資料1 地方別一世帯当たり年間支出金額, 購入数量
(二人以上の世帯) [『家計調査年報』2011年]

	煮干し		かつお節・削り節	
	金額(¥)	数量(g)	金額(¥)	数量(g)
全国	389	225	924	294
地方				
北海道	281	157	672	238
東北	396	245	645	196
関東	273	126	950	263
北陸	443	325	668	208
東海	322	189	1,142	402
近畿	255	139	886	277
中国	702	438	823	305
四国	732	410	1,045	338
九州	815	507	836	276
沖縄	138	69	3,130	1,698

資料2 海外産かつお節前史

	かつお節関連史	沖縄関連事項
1901		座間味島の松田和太郎、沖縄最初のカツオ漁を始める
1903		松田和太郎、かつお節製造開始
1906	静岡県水産試験場が日本最初の石油発動機付カツオ漁船「富士丸」20馬力建造	池間島でカツオ漁・かつお節製造開始
1910		沖縄県、カツオ漁・かつお節製造の技術者を宮崎県・高知県から招聘し、県内のカツオ産業が盛んな地域へ派遣
		沖縄県、第1回水産品評会開催
1919	第1次世界大戦処理で、南洋群島が日本の委任統治領となる	沖縄出身玉城松栄、割り船でトラック諸島に出漁
1920	農業開拓者・江川俊治、ハルマヘラ島調査でカツオの好漁場を知り、各方面に情報提供	
1921		沖縄でのかつお節生産好調
1922	南洋庁、パラオに設置。水産業奨励規則を設け、水産業奨励補助金を開始、南洋群島におけるカツオ漁業の振興を促進。焼津漁民鈴木五郎、動力船でサイパンまで出漁	
1925		玉城松栄、トラック諸島で動力船によるカツオ漁業開始
1926	折田一二、北ボルネオ・シアミル島でボルネオ水産を創業	
1927	鹿児島島の原耕、第1次南方カツオ調査に成功	
1928		沖縄漁民、ボルネオ水産で餌漁に従事
1929	愛知県出身の船大工大岩勇、蘭領東印度(インドネシア)のスラウェシ島マナドで造船所経営を始める。原耕、日本政府より多額の補助金を得て、アンボン島でかつお節生産に着手。世界恐慌	池間島の青年7人、ボルネオ水産に派遣
1930	昭和恐慌(～31年)	伊波川孝助(伊平屋島)ら、寿丸(100t)でサイパン、テニアン、パラオ、トラックなどのカツオ漁業調査を実施。当時、南洋群島海域に、24隻の沖縄漁船がカツオ一本釣漁業許可を取得。
1931		寿丸ほか5隻がパラオ近海でカツオ漁開始。池間島からも最初の南洋群島出漁
1932	大岩勇、スラウェシ島で鮮魚販売とかつお節製造業に進出(大岩漁業)。「南洋節」、日本全体のかつお節生産量の10%を超える	
1933	焼津の銀行家庵原市蔵、南洋興発水産部を設置、カツオ漁、かつお節製造を開始	沖縄県南洋出漁船奨励のため助成開始、南洋渡航者急増
1935	庵原市蔵、南洋興発水産部を南興水産として独立	
1936		ボルネオ水産、沖縄県水産会と契約して「英領北ボルネオ移住漁業団」を組織
1937	「南洋節」、全かつお節生産量の37%を占め、南洋は最大の供給地となる	南興水産、多数の沖縄漁船を買取船(契約船)として傘下に置く
1939	ボルネオ水産、バンギー島に第二次漁業基地を建設	
1941	太平洋戦争の開戦にともない、南興水産、ボルネオ水産、大岩漁業は、カツオの軍納開始、南洋群島のカツオ漁船の多くは軍の徴用	
1942	焼津で村松正之助らが有限会社「皇道産業焼津踐団」を設立	この年、南洋群島には95,392人の日本人が在住、うち、沖縄県人が56,927人。うち、水産業に従事していた沖縄県人は6,164人
	日本軍の命令で、ニューギニアのニューアイルランド島のケビアンに漁業基地が作られ、南洋群島にいたカツオ漁船がこれに従事	
1945	敗戦後、各地から数年にわたって引揚	

〔出所：宮下章『鯉節上下巻』、『沖縄県史7』、『沖縄県農林水産行政史第17巻』ほか〕

南からやってくる黒潮の波に乗って、カツオは4月末ごろに沖縄の東岸を通過し、5月に江戸湾の沖にやってきます。その後、三陸まで北上して9月から10月ごろ南下するカツオは脂ののった戻りカツオと呼ばれます。つまり、昭和初期まで、カツオは4月から10月までの季節限定の魚でした。当然、かつお節づくりも半年だけの生業で、通年製造はできませんでした。

黒潮の南のカツオ漁場

ところが、大正時代になって日本人が知ることになるのですが、黒潮の源流の南にもっと大きな世界有数のカツオ漁場があります。このあたりのカツオは北上せず、**図1**の赤い線のあたりを回遊しています。ここでは、一年中カツオが獲れます。「南洋節」の原料となるのはこの海域のカツオです。でも、昭和初期、ここまでは行けませんでした。行けない最大の理由は船です。帆船では、4,000kmの航海をして、何十トンものカツオを積んで返ることは、物理的にも保存の点でも不可能でした。

幕末から明治にかけて、イギリスやフランスのエンジンを使った動力船が使われるようになりますが、軍艦や商船の動力化が優先され、漁船が動力化されるのは20世紀に入ってからです。**資料2**に、かつお節関係略史を入れましたのでご覧ください。1906年に、静岡県水産試験場が石油発動機付カツオ漁船「富士丸」を建造したとあります。正確には船を造ったわけではなく、既存の木造船にアメリカ製の発動機を乗せただけです。動力漁船が少しずつ使えるようになったものの、すぐに「南洋節」ができるようになったわけではありません。



図1 カツオ漁場と生産拠点

[宮内泰介・藤林泰 2013年]

かつお節の製造工程

「南洋節」の話に入る前に、基礎知識としてかつお節づくりの工程についてお話ししておきます。**写真1・2**をご覧ください。これらの写真のうち「8. 出荷を待つ」まではインドネシアのある工場で撮影したものです。解凍されたカツオの頭を落とし、おなかを裂いて内蔵を取りのぞき、3枚におろします(生切り)。きれいに内蔵を取ったものを籠に並べ(籠立て)、茹でて(煮熟)、骨抜きと修繕をすませたものを別の籠に並べていぶします(焙乾)。いぶすには、大きく2つの方法があって、薪を下からくべていぶす方法と、重油で温めた熱風を巨大な扇風機で送るという方法(焼津式)です。両者では香りが全然違います。薪は、日本ではカシヤクヌギなどの広葉樹、インドネシアではマングローブがよく使われています。一週間ほどいぶしたものが「荒節」と呼ばれるものです。タール分が残っているためどす黒く、表面をまだ削っていないのでゴツゴツ、ザラザラしています。海外産のかつお節の工程はこの「荒節」で完了です。

これに対して国内産は、「荒節」で終わるものと、さらに整形、カビ付けという手間のかかる工程を繰り返して完成する「(本) 枯節」まで進むものに分かれます。見かけの悪い「荒節」はそのままの形では商品にはなりません、薄く削って販売するにはこれで十分です。削り節にしてしまえば、なかなか区別はつきません。

最近では、「荒節」を原料とした削り節パックだけでなく、「(本) 枯節」を原料とした



1. 原魚搬入



2. 生切りと籠立て



3. 煮熟（しゃじゆく）



4. 骨抜き・修繕



5. 焙乾（ばいかん）



6. 下で薪を焚く



7. 荒節の完成



8. 出荷を待つ



9. 整形のための削り（本枯節）



10. 天日干し（カビ付け工程）

写真1 かつお節製造工程



荒節＝焙乾が終わり、整形もタールを削る作業もなし
裸節＝荒節のでこぼこやタール分を削り取る。カビ付けの準備段階。
枯節＝裸節にカビ付けをしたもの。四カビ以上のカビ付けをしたものを「本枯節」と呼び、最高級のかつお節とされる。

写真2 かつお節の種類

少し高価な削り節パックも売られています。関心があればパッケージ裏の製品表示を見てください。「かつお削り節」と書いてあれば「荒節」を削ったもの、メーカーによって表現が異なりますが「かつお節削り節」とか「本枯節削り節」などと書いてあるのはカビ付けしたものです。乾燥度と香りが違います。

さて、現在、日本の消費量の15%強が海外、おもにインドネシアとフィリピンから輸入され、今も増え続けています。海外産はすべて「荒節」であり、日本で削り節パックに加工されます。「荒節」を原料とする削り節パックの登場は、整形やカビ付けの工程を省くことでコストを下げ、さらに安価な海外産の参入をも容易にしました。これも、かつお節の全国展開に大いに寄与したと言えるでしょう。

そうしたかつお節の海外生産がいつ始まったのか、話は戦前にさかのぼります。

「南洋節」の登場

先ほど、1900年代初め漁船の動力化が進んだもののすぐに「南洋節」の製造が実現したわけではないと申し上げました。その理由の一つが太平洋の島々を植民地としていたドイツの存在でした。

そのドイツが第一次世界大戦で敗北し、1919年の戦争処理の結果「南洋群島」が委任統治領として実質的に日本の植民地となります。1922年にはパラオに南洋庁が設置され、20世紀はじめは日本の南洋開発が急速に進展する時代であり、外交、軍事と連携しながら国策としての南進がはっきりと形を現わすようになった時代です。経済的には、南洋興発の製糖業、そして水産業とくにカツオ漁とかつお節製造業の奨励が押し進められます。

それ以前、かつお節製造業は、国内でも政府レベル、都道府県レベルで行政の奨励策を下支えとして成長してきましたが、南洋庁も、水産省令規則、水産業奨励補助金、カツオ漁業振興などを打ち出し、カツオ漁場調査、動力船や漁具の購入補助などに手厚い支援を始めます。この時期の官民による漁場調査も、その後のカツオ資源確保に一役買っていま

資料3 「南洋節」主要三社の比較 (1939年現在)

社名	南興水産株式会社	ボルネオ水産株式会社	大岩漁業合資会社
前身	南洋水産企業組合(1931年) 南洋興発水産部(1933年)	南洋開発組合漁業部(1918年) ボルネオ水産公司(1926年)	大岩漁業部(1932年5月)
創業年	1935年	1933年	1933年頃
創業時の代表者	松江春次	篠塚宗吉	大岩勇
実質的経営者	庵原市蔵	折田一二	大岩勇
創業時資本金	120万円	50万円	不明
本社所在地	パラオ諸島コロール	東京	蘭領東印度マナド
事務所	パラオ・サイパン・ トラック・ポナペ他	シアミル島・バンギー島	ビトゥン・テルナテ
事業内容(計画も含む)	カツオ・マグロ漁業、 鰹節・鰹缶詰製造、製氷、 冷凍事業、水産物販売業	カツオ・マグロ漁業、 鰹節・鰹缶詰製造	鰹漁業、鰹節製造、冷凍業
組織再編	1937年、南陽拓殖(株)系列 下に編入	1935年、共同漁業(株)子会社	1941年、南洋貿易に吸収さ れ東印度水産(株)に改組
資本金(1941年)	500万円	250万円	150万円
カツオ漁船数(1938年)	直営船約60隻 買取船約20隻	直営船12隻 移住漁業団5隻	10隻
従業員数(1939年)	約4,500人	461人(うち移住漁業団86人)	481人
日本人	約4,500人	461人(うち移住漁業団86人)	128人
地元住民	0人	0人	353人
年間生産額(1939年)	370万円	101.3万円	18万円
おもな製品と販売先	日本向け鰹節	①日本向け敦夫節 ②北米向け缶詰	①現地向け鮮魚 ②現地向け半薫製 ③日本向け鰹節
閉鎖時期	1945年9月30日、連合軍最高 司令官命令により閉鎖	1942年12月開戦時、英軍による 社員の捕虜収容により実質的閉 鎖	1945年消滅

以下の文献・資料より作成

- 『ボルネオ水産株式会社第参回営業報告書』1935年
- 『南洋群島の水産』南洋水産協会、1936年
- 『南洋水産』第67号(1940年)・第77号(1941年)、南洋水産協会
- 渡邊東雄『南方水産業』中興館、1942年
- 松本國雄『シアミル島—北ボルネオ移民史—』恒文社、1981年
- 片岡千賀之『南洋の日本人漁業』同文館、1991年
- 川上善九郎『南興水産の足跡』南水会、1994年



写真3 南興水産工場の跡

[撮影：宮内泰介]

す。

資料2の年表の右側に沖縄での関連事項を載せています。1901年のカツオ漁開始以後、沖縄でも沖縄県による奨励策が次々と実施され、沖縄の経済的困窮とセットになって、カツオ漁、かつお節製造の担い手を南洋に送り出すこととなります。

1919年、南洋群島が日本の支配下に置かれた年に、沖縄出身の玉城松栄など数人が帆をかけた割り船を操ってトラック諸島まで行くのですが、これが沖縄人の最初の南洋出漁とされています。玉城は、1925年には補助金を使って動力船を手に入れカツオ漁を始めます。国レベルの支援策と噛み合いながら、沖縄漁民によるカツオ漁場開発の草分けとなり、トラック諸島には、玉城松栄開拓記念碑が残っています。

企業ベースで本格的なかつお節製造が始まるのは、1930年代になってからです。代表的な三つの企業が立ち上がります(資料3・写真3)。南興水産(パラオ)、ボルネオ水産

資料4 かつお節の地域別生産量（1927～40年）

	全地域	北海道～沖縄	台湾	南洋群島		
	生産量 (トン)	同	同	同	対全国生 産量割合	生産高 (千円)
1927(昭和2)年	9008	8542	461	5	0.1%	12
1928(昭和3)年	9889	9287	583	19	0.2%	38
1929(昭和4)年	9553	8837	612	104	1%	138
1930(昭和5)年	7398	6731	384	283	4%	435
1931(昭和6)年	10614	9477	295	842	8%	998
1932(昭和7)年	8900	7785	142	973	11%	918
1933(昭和8)年	9649	8120	224	1305	14%	1662
1934(昭和9)年	11460	9528	338	1594	14%	1715
1935(昭和10)年	9832	7556	179	2097	21%	2127
1936(昭和11)年	12758	10114	221	2423	19%	2671
1937(昭和12)年	15564	9566	185	5813	37%	5082
1938(昭和13)年	10313	7768	44	2501	24%	2430
1939(昭和14)年	13093	9789	74	3230	25%	4963
1940(昭和15)年	13055	10011	71	2973	23%	6366

〔『水産業累年統計』『台湾水産統計』『南洋庁統計年鑑』『南洋群島要覧』などから作成〕

（英領マレー）、大岩漁業（蘭領東印度）の三社です。この三社が、1930年代前半から半ばにかけて歩調を合わせるように企業化しています。

こうしてみると、かつお節生産の南進は、1900年代はじめの四半世紀に進展した漁船の動力化、戦争による南洋群島の支配とそれにつづく南洋庁の設置、沖縄漁民の出漁、企業化などのインフラがあってはじめて実現したものと言えます。

そして、1937年には、「南洋節」が日本の全かつお節生産量の37%を占め（資料4）、最大の生産拠点に急成長します。

「南洋節」の終焉

沖縄漁民が南洋で活躍できた理由は二つあります。一つが餌漁の違い。カツオの一本釣りという漁法では、餌として大量のイワシが必要になります。本土では早い時期に餌漁と一本釣り漁の分業が起こっていたため、一本釣り漁師だけ南洋に連れていっても、カツオ漁はできませんでした。ところが、沖縄では分業がなく、網による追い込み漁で獲ったイワシをそのまま運んで、同じ漁師が一本釣りをします。これが理由の一つです。もう一つは人件費です。本土より低い人件費ですむという経営者のそろばん勘定がありました。

沖縄県民の南洋移民は本土よりやや遅れて始まり、1920年代から急増します。1925年以降日本全体の移民数の半分を超えています。資料5・6・7を総合して見てもらえるとわかりと思いますが、大体半分を超えます。

資料6は、沖縄県史に載っている1942年の統計です。この年、沖縄県人水産業者数が南洋全体で9,435人。右の方にある日本人水産業者数が、11,082人。南洋出漁の日本人の85%を沖縄人が占めています。水産業はほぼ沖縄人に支えられていたと言ってもいいほどです。

つぎに興味深いのが、資料7です。これは、出稼ぎに行った人たちの送金額の統計です。1937年は、「南洋節」が日本一の生産量を記録した年ですね。県別の送金額で沖縄は、106万円で第1位。南洋から日本への送金総額の37.8%が沖縄向けです。沖縄の出稼ぎ

資料6 南方諸地域における沖縄県人の水産業関係統計

1942年（昭和17）4月末日調

地 域	沖縄県人 総 数	沖縄県 (A)人水産 業者数	沖 縄 県 人 所 有 漁 船		水 揚 高		日本人 総 数	日本人 (B)水産業 者 数	日本人 所 有 漁 船	沖縄県人水産業者の 日本人水産業者に対 する比率 $(\frac{A}{B}) \times 100$
			登録船	不登録船	数 量	金 額				
	人	人	隻	隻	LBS	円	人	人	隻	%
<内南洋>										
サイパン	34,576	1,661	27	114	6,267,992	397,902	44,869	1,865	44	89
ヤップ	728	169	2	12	335,776	34,771	1,275	169	2	100
バラオ	15,827	1,689	33	67	12,497,646	2,861,406	17,007	1,876	61	90
トラック	3,215	1,989	35	49	12,194,515	506,635	3,665	1,811	55	93
ボナベ	2,273	877	30	32	3,774,535	220,308	4,508	919	39	95
ヤルート	164	79	1	5	65,183	8,262	323	79	1	100
計	56,927	6,164	128	279	35,135,645	4,029,284	71,647	6,719	202	92
<外南洋>										
マレー	930	930	5	42		6,652,200		998		89
スマトラ	350	350	19			160,000		350		100
ジャワ	260	260	10			1,384,000		263	31	99
セレベス	330	330	6			2,284,000		340	37	98
セラム	13	13	3					14		93
ボルネオ	377	375			12,333,000	1,479,960		775	12	48
ハルマヘラ					100,000	120,000			1	
マニラ	780	780				1,624,900		1,280	129	61
ザンボンガ	150	150			4,166,700	500,004		260		59
セブ	83	83				125,000		83	12	100
その他						1,120			40	
計	3,271	3,271				14,331,184		4,363	262	
合 計	60,198	9,435	171	321		18,360,468		11,082	464	85

〔注〕1) 資料の出所は、宮平弘志「移民の経緯と将来」金城唯恭編『新沖縄文化史』沖縄郷土誌研究会、1956年（昭和31）、135ページ所収による。

2) 不登録船とは5屯以下刺舟までをさす。

3) 統計数字には集計等多少の計算違いもあるが、出所の通りにした。

かつお節から見た沖縄と南洋の出会い（藤林）

資料7 南洋移民・在住者からの送金額（1937年）

	沖縄県	広島県	和歌山県	福岡県	熊本県	福島県	愛媛県	三重県	山口県	静岡県	その他府県計
南洋からの県別送金額（単位：円）	1,063,622	345,066	316,625	159,982	103,510	103,070	74,538	71,887	70,598	60,981	440,372
送金額順位	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	
総額に占める割合（%）	37.8	12.2	11.3	5.7	3.7	3.7	2.7	2.6	2.5	2.2	(15.7)
(内訳)											
南洋群島	2,727	0	0	0	0	0	0	65,660	0	37,419	10,835
比律賓	910,094	312,655	138,180	141,705	97,370	95,510	34,173	1,967	70,472	10,952	201,798
英領馬來	101,893	29,319	40,023	10,410	200	1,590	26,650	100	0	6,180	56,825
蘭領東印度	20,190	0	130,137	0	500	1,900	1,500	3,000	0	3,680	73,974
英領北ボルネオ	28,718	0	0	500	260	3,570	8,900	600	126	0	60,611
その他	0	3,092	8,285	7,367	5,180	500	3,315	560	0	2,750	36,329
(参考) 海外全地域											
在外人員（人）	40,483	74,966	18,636	48,435	42,872	18,358	3,250	3,026	26,182	7,623	155,226
送金人員（人）	10,189	6,987	3,934	1,347	2,538	1,050	509	401	5,304	988	36,353
送金額	3,567,094	5,372,000	2,574,665	1,141,437	1,282,458	661,839	228,987	232,165	1,497,943	578,669	7,227,842
送金額順位（全道府県中）	(2)	(1)	(3)	(6)	(5)	(9)	(23)	(21)	(4)	(10)	
一人あたり送金額	350	769	654	847	505	630	450	579	282	586	199

『調査第一五九号 海外在留本邦人送金額調査（昭和十二年申）』（外務省調査部、昭和十四年四月発行）より作成。

地名は資料の表記に従う

移民が、いかに多くの仕送りをしていたかということが、如実に表れています。

南洋でカツオ漁、かつお節製造を経験した沖縄の方々に話を聞くと、「戦争がなかったら南洋にずっと住んでいたかった。いい暮らしだった」という言葉をよく聞きます。しかし、「いい暮らし」は長く続きませんでした。

図2をご覧ください。斜線部分がカツオの漁場です。歴史の偶然ですが、ほとんどの漁場が戦場と重なっていることにおどろかされます。1941年の日米開戦以後、かつお節製造を行っていた企業は、カツオの鮮魚やかつお節を軍に納めることが業務となり、カツオ漁船も徴用されて洋上監視にあたることとなります。その結果、カツオを獲り、かつお節をつくることをめざして出かけた多数の人びとが犠牲者となりました。南洋でのかつお節生産が国全体の生産量の1%に達したのが1929年、10%を超えたのが1932年、37%と日本一を記録したのが1937年です。図3の青い線が日本全体の生産量、黄緑が「南洋節」、1937年が突出しています。

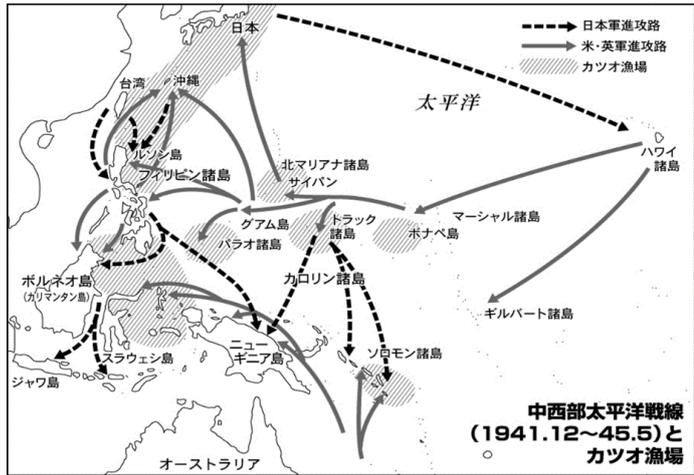


図2 カツオ漁場と戦場

しかし、「南洋節」の絶頂から4年後には商業用の生産を停止、敗戦時には会社そのものが消滅あるいは整理されてしまいます。第一次世界大戦を契機として出発した「南洋節」は、第二次世界大戦でその束の間の繁栄を終えたことになります。

戦後の海外生産

戦前の「南洋節」三大生産拠点のうち、現在もかつお節の生産拠点になっているのは、大岩漁業があったビトゥンだけです。インドネシアの北スラウェシ州の北東端にある小さな町です。他の二社、南興水産とボルネオ水産は工場の一部が廃墟となって残っているだけです。この違いは为什么呢。

資料4をみると、大岩漁業だけの特徴が二点あります。一つが地元住民を多数雇用して

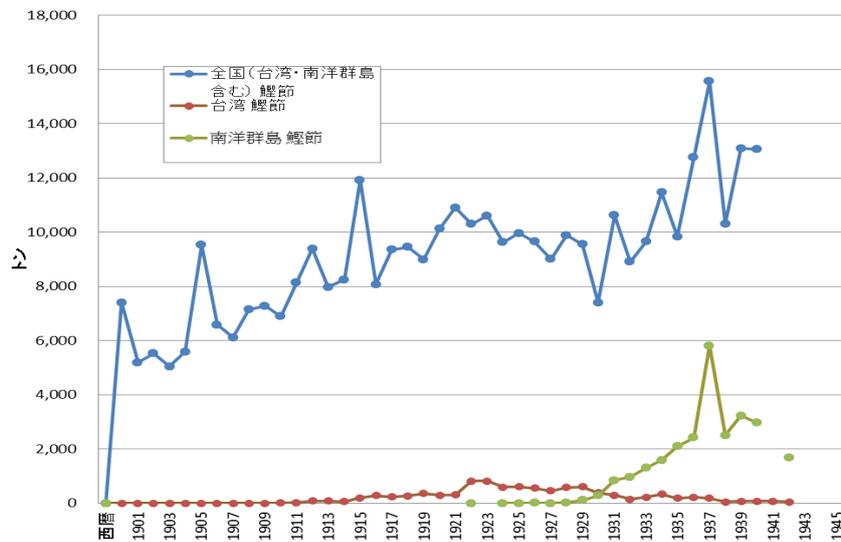


図3 戦前期「南洋節」生産量の推移 [作成：宮内泰介]



写真4 大岩勇

〔Frans Wuisan氏提供〕

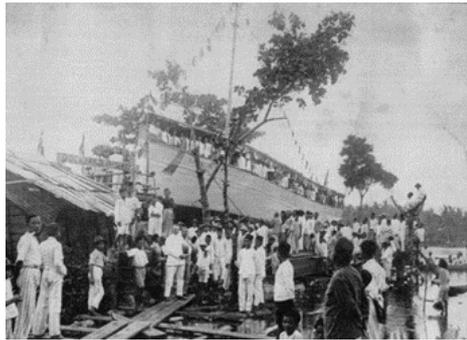


写真5 大岩造船所

〔中川勇夫氏提供〕



写真6 トミーセンベンさん

いたこと。もう一つが地元向けに鮮魚と半燻製のカツオを販売していたことです。

地元住民の雇用は、日本人従業員との交流を育み、戦争末期捕虜収容所の日本人に食料の差し入れもあったと聞きました。また、地元住民が工場で身につけた知識と技術、またカツオ食の普及は1970年代以後のかつお節づくり復活の後押しになったようです。これに対して、日本人だけを雇用し、製品をすべて日本に送っていた南興水産とボルネオ水産が残したものは今では工場の廃墟だけです。

ビトゥンという町はかつお節で大きくなった町です。大岩漁業を起したのは、**写真4**の大岩勇という人です。**写真5**はもともと船大工であった大岩勇が、インドネシアで立ち上げた造船所です。**写真6**は大岩勇の息子トミーさん、87歳で今も元気でビトゥンに住んでいらっしやいます。

さきほど申し上げたように、現在、日本人の消費するかつお節の15%は海外産です。インドネシアのビトゥン、フィリピンのジェネラルサントスがおもな生産地ですが、工場の数も規模も拡大しており、今後その割合はさらに増えると予測されています。

忘れてならないのは、そもそも国内産かつお節の原料となるカツオもその多くが太平洋海域で獲られ、これは一本釣りではなく巻網が中心ですが、冷凍船で日本に運ばれているという事実です。「伝統食材かつお節」は原料も製品も輸入なしには確保できない。それは80年以上前に始まっていた、ということです。

最後に調査方法について少し一言お話しします。はじめに、鶴見良行さん、村井吉敬さんという名前を出しました。身近なモノに関わる事実をしつこく追いかけることから大きな構造を見ようという調査手法には、中心より周辺から、上からより下から、強い側より弱い側から見るといった視点があります。

私と宮内さん二人で沖縄の二十数名の方に話を聞きましたが、口をそろえて「また、南洋に行きたい」とあっけらかんと話してくださいませ。かつお節のことを聞きたいと切り出すことからそういう答えが出てきます。もしも、「戦争体験」、「南進」、「引揚げの苦勞」についてお話を聞かせてくださいと話を始めると、一般的に語られる借り物の答えが出てくるのではないかと想像しています。

また、モノを追うと必ず人がつながってくるということがあります。「漁業」、「食料」といった切り口ではなく、「かつお節」から出発したことでかつお節ネットワークという多様な世界が見えやすくなったのではないかと考えています。

もちろん、対象や目的により調査手法は変わります。モノ研究は手法の一つです。でもこの調査手法は調査者も楽しくなる方法です。それが食べ物であればなおさらです。楽しい調査は継続も容易であり、たくさんの人と交流できます。調査手法そのものは今日の本題ではありませんが、かつお節研究で私たちが意識していたこととして補足させていただきました。本日は、ありがとうございました。

質疑応答

フロアA：南洋諸島ではマングローブを使ってかつお節をいぶす、というお話でしたが、それが環境破壊につながらないのでしょうか。

藤林：マングローブは多分、いずれ問題になると思いますが、マングローブの存在全体から見てかつお節生産の負の影響は小さく、大きな問題になってないと思います。むしろマングローブの問題は、炭ではないでしょうか。ホームセンターなどのキャンプ用品コーナーにある炭の入った箱の裏を見てください、インドネシア産って書いてあることが多いと思います。これはマングローブです。焼鳥屋さんでも使っているところがあります。だからといってカツオ節なら使っていていいと言っているわけではありませんが。

フロアB：沖縄でのかつお節の生産量が、今ゼロに近い状態になっているのはなぜなのでしょう（図4）。

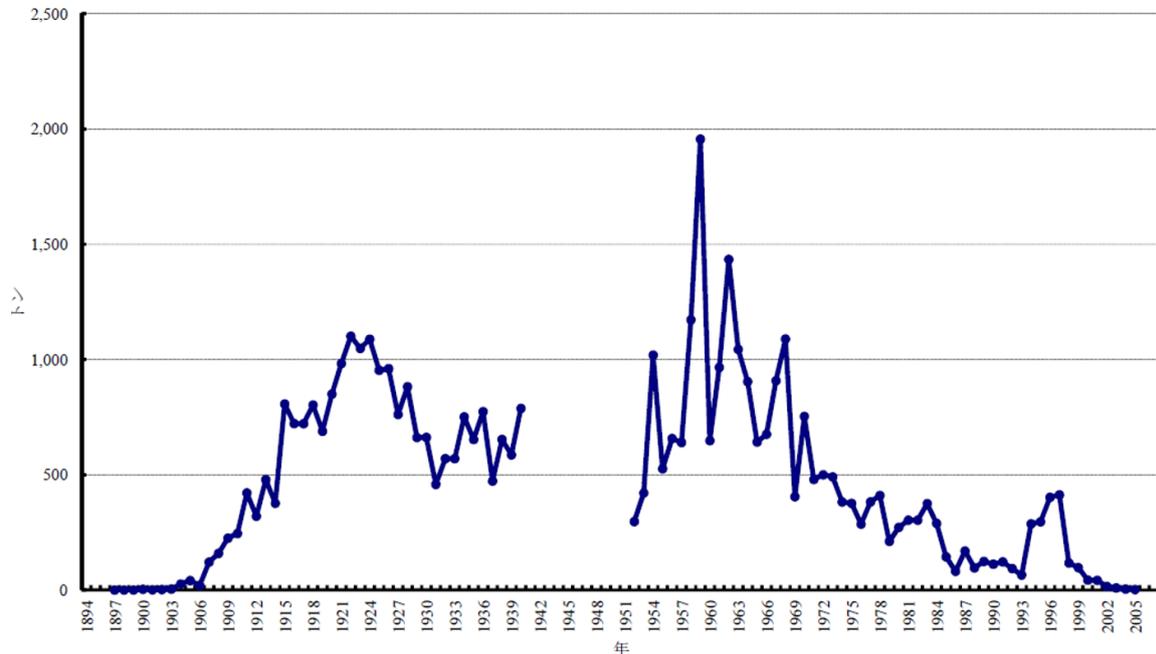


図4 沖縄県のかつお節生産量推移 [作成：宮内泰介]

藤林：沖縄のかつお節生産量の減少は私の推測になりますが、高齢化が一つあると思います。今でも80代の人がカツオ一本釣り漁船舳先に立っています。働き手がないのです。それに、今日お話した安価な海外産かつお節の浸透も影響していると思います。

フロアC：資料4で見られる台湾で製造されているかつお節ですが、その消費は日本国内だったのか、それとも台湾内だったのか。かつお節生産が始まった時点での台湾での位置付けを教えてください。

藤林：台湾については、岩波新書の47ページでふれていますが、台湾は日本が植民地にしたころの影響でおもにソウダガツオを原料にしていたようです。ソウダガツオは、生物学的にはカツオとは異なる種です。東北のおそば屋さんではソウダガツオの出汁が好まれているようです。台湾と日本の一部だけが消費地であって、大きいマーケットは持ってな

かった、だからあまり見ないと思います。

フロアD：資料2の年表で、1903年の沖縄のかつお節関連事項に松田和三郎さんとありますが、これは沖縄内にはない名字だと思います。この方はいわゆる本土の人なのでしょうか。また1925年、先ほど先生は玉城（たましろ）松栄さんと読まれましたが、「たまぐすく」と読まないのでしょうか。

藤林：松田さんの正確な出身地は知りませんが、本土の人です。「間切長」（「村長」）として派遣されていた人です。玉城には「たましろ」・「たまき」・「たまぐすく」と呼び方があって、この人に関して、沖縄でいろんな人に聞いた限りでは、「たましろ」でした。

主要参考文献

沖縄県教育委員会編『沖縄県史第7巻』沖縄県教育委員会、1974

沖縄県農林水産行政史編集委員会編

『沖縄県農林水産行政史第十七巻 水産業資料編Ⅰ』財団法人農林統計協会、1983

川上善九郎『南興水産の足跡』南水会、1994

成城大学民俗学研究所編『日本の食文化－昭和初期・全国食事習俗の記録』

岩崎美術社、1990

戸塚凜『皇道産業焼津践団史』郷魂祠奉賛会、1976

宮内泰介・藤林泰『かつお節と日本人』岩波書店、2013

望月雅彦『ボルネオに渡った沖縄の漁夫と女工』ボルネオ史料研究室、2001

渡邊東雄『外南洋法人水産業』社団法人南洋水産協会、1941

※提供者のない写真は、著者撮影