

総合討論



【司会（藤川）】 お2人のコメンテーターの先生方、どうもありがとうございました。今コメントにすぐ答えてしまうと会場の質問が出なくなってしまうたら困ってしまうのでごまかしよう。コメントに対する答えを考えつつ、Zoom やこの会場にいらっしゃる方々からコメントやご質問を先にいただいて、それらに全てまとめて答える形で進めてみたいと思います。

まずこの会場の中から、事実確認的な質問やご自身の知見などについておっしゃりたいことがある方がいらっしゃれば、お願いします。

【A】 皆様ご発表をありがとうございました。社会人のAと申します。先月3月にこの南山大学の社会科学研究科修士課程を修了しました。実は私の研究テーマが今回のシンポジウムのテーマとかなりかぶっていて、食の背景の情報を飲食店で提示したときに食べている人の食べ残しに対する意識や行動が変化するのかどうかというのをアンケート調査と残食料からチェックする研究をしておりました。ですので、今日の内容は目からうろこのものが多いような発表だったなというふうな印象を持っております。改めてありがとうございます。

質問を皆さんにする形になるのですが、藤川先生の発表のところで「この海藻、海女さんが潜って採っているの」という題名があったと思うのですが、これはある種、断絶の理由の中に、「知らなかった」ということがあると考えられます。これは言い換えれば知らなくてよかった状況があった、さらに言い換えれば、経済活動上、必要性の低い事柄であったとも考えられます。であるとするならば、接続、あるいは再接続をどうするのか。トレーサビリティの考え方をすれば、現場のアクター、一次生産者であったり加工業者であったり、そういったサプライチェーンの中にいる方に対して接続をすることというのは、消費者にとってメリットを出すことができるのかということが1点です。さらに、仮にメリットがあるとすれば、そのような接続をしていく上で求められる政策的な仕組み、あるいは課題等があれば、教えていただきたいなどと思います。皆さんのフィールドやご専門の領域からご意見を伺えればと思います。以上です、よろしくをお願いします。

【B】 民博の人間文化研究機構の海域アジア・オセアニア研究の拠点助教をしていますBと言います。僕も地域研究で海域の研究をしているので、今日の話は海の人たちの話や島の人たちの話があり、そういった部分ですごく共感できるところが多くて面白く聞かせていただきました。

質問というかコメントになりますが、佐久間さんのご発表で、アナツバメを待つというやり方がありました。僕は以前にニホンミツバチの研究をしていたことがありまして、ニホンミツ

バチも同じように巣を構えて入ってくるのを待ちます。いわゆるセミドメスティケーションみたいなことがすごく行われていて、そういう状態でやっていると、ドメスティケーションされてない状態だと思うのですが、むしろわざとそうしなかったりそうしない理由があったりというのがおそらくあると思うんですね。その中で、完全にドメスティケーションされてないからこそ、すごくいろんな方法が生まれているなど思ったことがあって。それは例えば巣箱の作り方、ニホンミツバチであると巣箱の作り方が人によって全然違うとか、そういうことがあって、技術が個人によって全く違って収斂されていないというところが、すごく面白いなと思っていました。そのようなところがもしかしたらこのツバメの話にもあるのかなと思って、お聞きしたいなと思いました。ドメスティケーションされてないことで、生殖管理とかができない理由はおそらくあるのだらうと思うので、そのあたりも少し気になった次第です。

あと皆さんにお聞きしたかったのは、それぞれ生業か副生業か、あるいはマイナーサブシステムみたいなものから結構濃淡があるのかなと思いました。濃淡があると、より生業化されているものかどうかで代替可能性などが変わってくるのではないかなと思ったんです。つまり生業化しているものであったら、儲からなくなったら変えるという視点はむしろあると思うし、もしくは儲からないと困るから別の地域のものを使ってでもやるということは、あると思うんですね。一方で、マイナーサブシステムみたいな副業的にやっていることであれば、そこまでやらなくても、他のもので代替できるみたいな感じでそもそものやっていることを変えちゃうみたいなことがすごくやりやすいということですね。その辺の濃淡がそれぞれどうなっているのか お聞きしたいと思いました。以上です。

【司会（藤川）】 ありがとうございます。それでは、ご発表順にコメンテーターや会場から寄せられた質問やコメントに対して、答えられる部分で結構ですので、お答えいただければと思います。よろしくお願ひします。

【佐久間】 ご質問・コメントをどうもありがとうございます。まず富田さんからいただいた質問からお答えしていきます。村の生業がツバメの巣を育てることに転換したとみなしているのかということですが、これは多分、転換とは言えないと思います。コメントでいただいたように、ツバメの巣は救荒資源的な要素が強く、もしうまくいかなかったら村の人たちはあっさりとやめて別のことをするでしょう。空き家だった建物はまた空き家に戻したって何の問題もありません。ただ、かなりの資本を投じて大きなツバメマンションを作っている人たちにはインタビューをしたことがないのでなんとも言えません。少なくとも村人に関してはそうだろう



佐久間 香子氏

と私では見えています。

次に、ツバメの巣には経済価値以外にどんな価値があり得るだろうかという質問についてです。例えば村の人たちは、「ツバメの巣なんてあんなもん、なんで華人は食べるのだろう」とよく言っています。ツバメの巣そのものには味がありません。ただその価値は人によって違うというところがとても面白いんです。乾物商店を営んでいる華人商人、あるいはそれを買取る仲買人たちによってツバメの巣の分類が微妙に違います。同じ種から採れた巣でも、色や形、密度によって違ったらグレードのつけ方があります。対照的に、採集する人はグレードなんてあまり考え

ず、全体的な重量でだいたいいくらで売れそうか見当をつけます。仲買人は買い取ってある程度分類して、さらに売る人は売る人でさらに細かく分類するというので、科学的な分類とは違った商人の分類があります。その過程で採った人からは考えられないような価値が付与されよくわからない順番で並んでいる

3番目のご質問の中国国内の意識については内尾さんからいただいた3つ目の質問と合わせてお答えしたいと思います。内尾さんからのご質問は、採集の知識や経験の価値がどう変わっていくか、でした。洞窟で採集していた人たちのとてつもない身体能力や経験は、おそらくこのままいくと無用なものになるだろうと思っています。ただ、これもやはり救荒的な要素があるので、ツバメの巣の市場価値が恐ろしく下がるか何かしたときに一旦村人はお金をかけてツバメの巣の“養殖”をしたのに、メンテナンスをしなくなる可能性があります。でも、メンテナンスをしなくなって仮にツバメの“養殖”施設がダメになったとしても、自然のツバメはいつでもそこにいるわけですよね。なので、どういうところに、どういうツバメの巣があって、どうやって採るかといった知識がもしまだ伝えられているのであれば、村の人たちはまた採りに行くでしょう。つまり、資源がそこにある限り、言い換えれば、生態環境が維持されていれば、その知識や経験価値にはレジリエンスがあると私は思っております。

富田さんからの3つ目の質問に戻ります。食べる側である中国および華人系の人たちが

健康や食の安全に敏感になっている傾向があるかどうかというご質問でした。この点については明確で、ものすごく敏感になっています。今日の発表に入れられなかったのですが、認証ビジネスというのがすごく発達しています。マレーシア政府も、日本の「農産物の顔の見える生産者」みたいにトレーサビリティ・システムを作っています。そして認証を得るために必死で動いています。例えば、私はよく知らないですが、オーストラリアの認証制度ってすごく基準が高いんですかね、認証を獲得するためにメルボルンに行くというんです。メルボルンに行って「これは安全だ」という証拠をもらってから中国に行くんです。地理的にはすごく無駄なんですよ。でも、マレーシアとかインドネシアから一度メルボルン経由で認証をもらい、香港や深圳の市場に向けてツバメの巣は再び北上するという動きが見られます。このように、認証・信頼を得るためのコストを惜しまない傾向があります。もう認証ビジネスですね。今そこがものすごく肥大化しているんですが、肥大化しすぎてちょっとよくわからない状態で、まだそこは全然追えていないので発表から省きました。ですが、おそらく認証ビジネスはこれからどんどん大きくなっていくんだろうなと思っております。

内尾さんからいただいた施設の空き家化についてのご質問は、おそらく村人は空き家になってもいいのではと思っています。その2つ目の信頼をどう回復するのかというのは、認証ビジネスでなんとかしようとしているし、実際にそこからマレーシア政府は真剣に認証ビジネスとトレーサビリティのシステムを構築しました。それで、不確実性を排除することによって何が失われているんだろうか。今のところ答えは出ておりません。

会場からのご質問についてすみません、もう一度お願いします。

【A】 全国のサプライチェーンの事柄についての情報に接続をすることは、消費者の方にとってはメリットが多いんですけども、これが現場のアクター、たとえば一次生産者や加工業者にとってはどのようなメリットがあるのか。あるとすれば、今後その接続されていない部分に対して、どのような仕組みを作るべきかということです。

【佐久間】 ありがとうございます。ツバメの巣のサプライチェーンにおいては、村人（生産者）・仲買人と消費者はほぼ分断されているというか、接続がほとんどありません。その一方で、村人と仲買人の中にはフェイス・トゥ・フェイスの関係があります。それも一言で信頼関係といえるものではなく、村人が仲買人に売るとき石ころ入れて少し重くするなどの騙し合いもあります。ただ、その商品価値、あるいはツバメの巣がどう売られていくかについては村人は何の興味もないという人がほとんどですので、消費者とは分断したままなんだろ

うなと思います。

Bさんのご質問についてですね。アナツバメの“養殖”の場合、ドメスティケーションは全くされていないんですね。むしろ、親鳥は出入り自由にしておかないとできないので放つたらかしなんでしょうけれども、日本ミツバチの巣箱が人によって違うというのは面白いですね。ツバメの巣の場合、ツバメマンションはだいたいどれも構造が似ています。理想形は3階建てツバメマンションで、この構造、建材などはすでにマニュアル化されています。他方で、どこにどう建てるか、つまり家の空きスペースや空き店舗に作るか、川沿いなのか道路沿いなのか、畑の横なのかなど、ゼロから建てるのか、既存の建物をリフォームするのかなど、建設する／できる条件は人それぞれ違います。この点について、もう少しどういう条件でどういう作り方をしているのかという知恵の絞り方や知識の伝達の横のつながりみたいなのは、私も非常に面白いなと思っております。ありがとうございます。

【吉田】 吉田です。どうもありがとうございました。質問とコメントを非常に興味深く拝聴しました。

まず富田さんからのコメントとご質問にあった「移動性」についてですが、これは非常に重要な視角だと感じました。モビリティが可能になることで生じる問題として思い出したのが、日本からアメリカへ種牡蠣が輸出されていた歴史です。当時、日本政府は「ジャパニーズ・オイスター」として輸出していましたが、トランスナショナルな流通のなかで「ジャパニーズ」では売れないという理由から、アメリカでは「パシフィック・オイスター」という名称へと変更されていきました。

ここでは、ヒューマン／ノンヒューマンの関係における人種化の歴史があり、こうした視点はマルチスピーシーズ研究においても取り組む必要があると考えています。これは、佐久間さんがお話しされていた「信頼を得るためにメルボルンへ送る」という事例とは逆の現象とも言えます。日本産の牡蠣は「ジャパニーズ・オイスター」としては商品化できず、現在流通している「パシフィック・オイスター」という名称が付与されたのです。この点は、人種化とマルチスピーシーズの相互性を考えるうえで重要だと思います。

次に、原発処理水の海洋放出が主観関係に与える影響についてです。たとえばナマコは中国市場への依存度が高いため、風評被害に対する補償が比較的手厚く行われましたが、牡蠣は対象外とされてきました。この補償をめぐる不均衡も問題だと考えています。福島原発事故後、宮城県東松島周辺では潮流の関係から汚染の影響はないと語られてきましたが、海外の学会で発表すると、必ずこの点について質問されます。私自身、今後さらに調査を進

めたいと考えていますが、生産者の方々にどこまで踏み込んで聞けるのかという難しさもあります。この点は、内尾さんの調査とも重なる部分だと思います。

また、内尾さんがパッケージを「第2の殻」と捉えた点は非常に示唆的でした。最近では、プラスチック袋ではなく、四角いプラスチックケースにむき牡蠣が整然と並べられた商品が流通しています。袋詰めでは身のサイズが分かりにくいにもかかわらず、なぜこのような包装が選ばれるのか。それは、牡蠣市場におけるサイズや形状の標準化・均質化が進み、理想化された牡蠣像が共有されているからではないかと考えています。



吉田 真理子氏

殻付き牡蠣においても、付着物がなく、均一なサイズが求められる傾向が強まっており、むき身のパッケージングもそれに対応しているのではないのでしょうか。この点については、今後さらに考察を深めていきたいと思います。とても刺激的なご質問をありがとうございました。

最後に、攪乱（ディスタージョ）を人類学者がどのように語るのかという問いについてです。突発的な自然災害だけでなく、水産養殖においては高水温や海洋酸性化といった、短期的には経験されにくい「スローバイオレンス」が重要になります。生産者がそれらをどのように認識・解釈し、人類学者がそれをどのようにテキスト化していくのかが問われていると思います。

この点に関連して、オックスフォード大学の人類学者ナヤニカ・マトゥールは、人類学者の責任として「クライメート・トランスレーション」を挙げています。気候科学では捉えきれない、植民地主義的政策の負の遺産が、どのように種間関係に影響しているのかを分析する必要があるという議論です。牡蠣養殖において、人類学者がどのような「クライメート・トランスレーター」として書くことができるのかは、今後の重要な課題だと考えています。

また、会場からのリスク分散に関する質問についてですが、牡蠣専業ではない生産者も多く存在します。近年はホタテで貝毒が出やすく、ホタテ専業の生産者は非常に厳しい状況に

置かれています。そのため、他の生産物と兼業する動きも見られますし、マガキには卵巣肥大症も確認されています。今後これがさらに深刻化すれば、専業では立ち行かなくなるという声は多く聞かれました。

【藤川】 コメンテーターのお2人、そして会場からのご質問とコメントをどうもありがとうございました。まず、富田さんからは、日本人の海女さん、女性とは限らないわけですが、海女／海士さんがテングサを採る、寒天原藻を採ることに関する文化的な背景についてお尋ねいただきました。これは日本の方が完全に海女研究としての蓄積がたくさんあって、その中で海藻を採るというようなことについてもわずかながら触れられているという印象です。こちらについては、私も今この会場にいらっしゃっている方が代表を務める通称「海藻科研」に参加させてもらって、いろんな種類の海藻の歴史や文化、社会の変化との関わりといったことを考えようとしているのですが、なかでもテングサは古くから、他のホンダワラのような海藻とともに畑の肥料として重宝されていて、地域によっては一家に1人は必ず出すという形で集落総出で磯や浜に寄ってきた海藻を採っていたという歴史があります。海藻にはミネラル分も多く、アルカリ性ということで、酸性になった土地を改良する力があるからです。しかし、17世紀半ばから寒天の製造技術が確立されると、寒天は主に中国向けに「俵物」の一種として輸出されていくようになります。このあたりから、テングサは商品価値を持つようになり、それまで潜水してアワビ・サザエ・ワカメなどを採っていた太平洋側の海女／海士さんにとって、テングサも重要な収穫物の1つとなっていきました。

貝や海藻の採り過ぎを防ぐための様々な工夫は、台湾などと比べても日本の方が生業体系の中に組み込まれていて、生活の中に溶け込んでいるという印象があります。例えば静岡県下田市須崎では、テングサを採ってよい期間というのは年間スケジュールで決められています。これを「テングサの口が開く」と呼びます。ただ、たとえその期間内であっても、「今日はテングサを採っていい日なのかどうか」ということは、毎朝、漁協中のテングサ組合のリーダー数人が相談して決めるんですね。そして、なかなか「採ってよい」とはなりません。その理由は、風や波が強いからというだけでなく、「今日集落の中でお葬式がありますからダメ」とか「お祭りがあるのでダメです」というような文化的な理由が多く含まれています。そしてテングサの採り方に関する規制も厳しくて、今日は「オカリヨウ」のみ許される、つまり潜ってはいけないけど磯に生えているテングサであれば採ってもよいという時には、どこからどこまでが潜っていないことになるのかが集落の皆さんに共有されています。小さな箱メガネを手に持ち、腰をかがめて海中を覗き込みながら手を伸ばしてテングサを採ることは許さ

れます。しかし、海中を覗き込む時に頭が水にかぶってしまったら、たとえ足が海底についていたとしても、それは泳いでいる状態、潜っている状態と見なされて、罰則の対象になります。海では相互に監視の目を光らせており、違反者が出ると組合で話し合いが行われ、「あなたは1年間、テングサを採ってはいけない」というような厳しい罰を与えられたりするのです。このような資源保護・管理とか、集落の共有財産としての海を少しでも平等に利用するといったことに関する決まり事が生活の中に組み込まれているのはむしろ日本の方で、台湾と比べても豊富な文化を含んでいるのではないかと考えています。



藤川 美代子氏

富田さんからいただいたもう1つのご質問は、非食品としての寒天の流通についてでした。それはありまして、医療用の培地に使われる粉寒天や美容用パックの原料としての粉寒天、あるいは近年ではSDGsの理念のもとでプラスチック容器を削減するために寒天を使ったお皿やラップといったものが開発されているようで、そこにも流通の輪が広がっているはずです。美容用パックのことについては全然わからないのでこれから考えてみたいですし、何らかの手掛かりをつかんでみたいと思っています。聞いたことがあるのは、日本で寒天原藻の輸入をしている問屋さんが、日本で作られた医療用の粉寒天を外国に輸出する仕事も担っているということです。また、台湾は胡蝶蘭などランの栽培が盛んなのですが、ランの栄養分を含ませた無菌の寒天培地で播種を行うということで、ランの栽培メーカーに対して、食用寒天を扱うメーカーが食用の粉寒天を直接卸しているということも聞いたことがあります。そう考えると、もしかしたら寒天の場合、形態が同じであれば食用と非食用というのはあまり区別されておらず、流通経路も両者の間でさほど途切れてない可能性があるかもしれないなと思いました。

そして、これは富田さんとAさんからのご質問と一緒に答えることになるかもしれませんが、先ほど佐久間さんが「生産の現場などいろいろなところで知識が断絶しているという状

況は、今後変わらないだろう」とおっしゃったのですが、私も変わらないと思っています。それは変わらないからダメだと問題視しているわけではなくて、つながっていないということがよいことなのか悪いことなのかわかりませんが、それでいい、そんなものなのだろうという気もしています。トレーサビリティのことについては詳しくなくて、全くの素人なのですが、果たして消費者が必要としているトレーサビリティはさまざまな原料から商品が作られて運ばれてくるまでの全過程に及ぶものなのかどうかという疑問もあります。例えば、魚の干物についての情報をたどれるようにしようという場合、養殖場でその魚が与えられていたエサの原料がどこの国・地域でどのように獲得され加工され流通していたのか、干物に使われた塩はどこの国・地域でどのような方法で加工されたのかといったことまで知らせることができるのか。仮に消費者が知りたいところと知りたくないところ、消費者に知らせなくていいところというのがあるのなら、実は現行のトレーサビリティもまた、数あるものの中から情報を選択的に伝えているに過ぎないのではないかという気がしました。寒天の事例を通して、そのようなことを考えていくヒントをAさんからいただきました。原料や商品の製造・流通過程でさまざまな知識が断絶していることが悪いという捉え方をしているのではなく、それが現実であり、全体を見通すことのできる人というのはごく限られた一部でしかない、あるいはほとんどいないということが興味深いと考えているということをお伝えしておきます。

内尾さんのコメントを伺って考えてのは、サプライチェーンというものを見る時、確かにいろいろな人がいろいろなもので代替して、これまでの商品と同レベルのものを作り上げようとするのですが、それがサプライチェーンを止めないようにするためという形のものに変わっていった場合、どのようなことが起こってしまうのだろうということですね。寒天については、現段階では寒天原藻の一部を別の海藻に変えてみようとか、天然ものから養殖ものに変えてみようとか、同じ海藻でも産地を変えてみようとか、そのように人と人との関わりが感じられる形で代替の手法を探っているという状況かと思うのですが、実際、2000年代初頭に、みのもんたさんの番組から日本で寒天ブームが起り、寒天が品薄になったことがあります。台湾のメーカーや卸売業者では日本から注文の電話が殺到したという話も聞いたことがありますが、このようにひょんなことから寒天の価値が新たに見出され、大量に必要で製造・流通に穴を開けてはならないとなった時、どのようなことが起きるのかと考えました。もしかしたら、これまでとは質の異なる代用方法が生まれることがあるのかもしれない。

また、仕事の尊厳というのは、とても大事な視点だと感じました。これは現場で話を聞いていると、いろいろな語りとして出てくるような気がしています。自分はいかに水質のよい海でテングサを採っているのか、自分の採ったテングサはいかに毛足が長くて、いかに色が濃

くていいものなのかということ言う人がいたりとか、日本であれば「このテングサは虎屋さんの羊羹に使われているのだ。それに比べて向こうの地域の人たちの採ったテングサは毛足も短くて、ゴミも混じってる」というように、時には人の悪口みたいなものとともに語られる自分の仕事に対する誇りのようなものがあるような気がします。そういうことをやはりもう少しきちんと聞き、それを記録にとどめていくということが大事なのかなと思いました。

Bさんからのコメントは、マイナーサブシステムなのか専門的なのかということも、生業代替可能性に影響してくるのではないかというお話だったかと思います。寒天の海藻を採る人たちについて考えてみると、専門で海藻を採っている人というのは基本的にはいないと私は思っています。日本でも台湾でもそうなのですが、畑仕事をしていたり、船で出漁する旦那さんの捕ってきた魚を市場に持って行き売っていたり、内装工事を請け負っていたり、トコブシの養殖をしていたり、釣具屋兼ダイビングショップを経営していたりというように多様な仕事をする中で、1年のうちのごく短いある期間、この海藻が採れるから潜ったり磯歩きしたりして採ってきたという形でそもそも続いてきたので、副業とも言えるかわからないですが、マルチなサブシステムの中の1つであり続けてきたというような気がしています。また、寒天メーカーについても考えてみますと、発表の中で取り上げた台湾のA社も、インドネシアでの寒天製造がうまくいかなくなってから、今度は海藻と同じようなところで採れるからということで、香辛料の輸入・製造販売をするようになっていきます。インドネシアから始まって、マレーシアやエジプトなど、世界各地から香辛料を買い付けます。しかし、寒天のみならず、ワカメやノリといった海藻シリーズも、捨てたくないんだと言うのです。そこには彼らの誇りみたいなものがあるんですね。自分たちの会社は寒天から始まったのだから、いくら香辛料がメインの商品になっても、寒天とか海藻の系列のものっていうのは捨てたくない、北海道産のコンブの輸入も開始したい、チリ産の海藻の輸入も開始したいと言っています。そのような形でメーカー自身も、商品を限定する専門になってしまわないようにというような工夫をしてきたのかなと思います。しかし、それが日本の伝統的な方法でやっている寒天工場ということになると、どのようになっていくのか、商売として先細りしていつてしまうのではないのか、というような気持ちを社長さんたちも危惧しているというような感じでした。

今回、皆さまからいろいろなお言葉をいただきました。このサプライチェーンの人類学というものをどのように展開していくのか、私自身はこのような分野に足を踏み入れたばかりで、基本的なことから学ぶ必要があると感じていますが、特にさまざまなプロセス、さまざまなフローの中でマルチサイテッドに人類学を展開していくことの意義を考える必要があると改めて気づかされました。ほかにも、リスクの管理や不確実性との向き合い方、レジリエンスといっ

たこともとても深く関係していて、そのこともいろいろと深めていけたらいいのかなと思いました。

ということで、ご発表者の方々から学ぶことがとてもたくさんありましたし、コメンテーター、そして会場の皆様からのご質問、ご意見からも学ぶことがたくさんあったシンポジウムだったと思います。皆さま、どうもありがとうございました。