

変貌するシンガポールとマレーシア(サバ州)におけるフカヒレ事情——2014年度の混獲生物調査から

一橋大学大学院社会学研究科 教授 赤嶺 淳

はじめに

本稿は、2014 年 12 月にシンガポールとマレーシア・サバ州で実施したフカヒレ市場の動向調査についての成果報告の概要である。シンガポールでは、フカヒレをはじめ乾燥ナマコ、ツバメの巣、干鮑、魚鰾（魚の浮き袋）などの乾燥海産物の輸出入を手がける振源豊（新加坡）私人有限公司（Chin Guan Hong (Singapore) Pte. Ltd.）を訪問し、姚鑑銓取締役（Yio Kang Chuan, 65 歳）と姚錦賢部長（Yio Jin Xian, 30 歳）にヒアリングを実施した。*

インタビューのポイントは、以下の 4 点である。(a) 近年、フカヒレの消費は低迷しており、2011 年当時に比べ、現在は、3 分の 1 の価格にまで下がっている。(b) フカヒレをメニューからはずすレストランがでてきた背景には、環境保護運動の影響が強く作用している。(c) サメ資源の持続可能性を追求するため、日本やオーストラリア、ニュージーランドなど、しっかりと漁業管理がなされている国々から、ヨシキリザメやアブラツノザメなどのヒレを輸入するようになった。(d) 中国式の宴会では、その宴会の格を示す高級料理が必要となるため、フカヒレの消費が少なくなった分、ナマコや魚鰾などの需要が高まってきている。

マレーシアでは、サバ州の州都で南シナ海に面したコタキナバルとスルー海に面し同州東海岸で有

数の水揚げをほこるサンダカンを訪問し、サメ類の水揚げ状況を観察するとともに、フカヒレを販売する乾燥海産物店でインタビューをおこなった。このような短期間で実施する概査の場合、広域の事情を俯瞰できる反面、一定期間に生じた変化を把握しづらいという難点がある。しかし、この点、コタキナバルは、かつての主要な調査地でもあり、自身の経験から一定程度の比較が可能となる。というのも、1990 年代初頭から 2000 年代初頭にかけて、頻繁にコタキナバルを訪問していたからである。加えて、その後 10 年ほどのブランクを経て、2013 年 8 月から 7 カ月間にわたりコタキナバルに滞在する機会をえた。以下に記す、今日のコタキナバル市場の特徴は、その間に生じた変化でもある。

その変化とは、相互に関係しあう 4 点である。(1) 乾燥海産物屋の店頭でフカヒレをみかけない。かわりに (2) 魚鰾が店頭を飾っている。しかも、(3) 乾燥海産物屋でハタ類やエビ・ロブスター類、ミミガイなどの冷凍海産物が販売されている。(4) こうした中国料理用海産物ビジネスに多数のマレー人が参入するようになった。なお、上記 (1) と関連することであるが、サバ州では、「フカヒレの所有・販売の禁止」なる噂が関係者に共有されている。現時点では、根拠となる文書を確認できていないものの、この噂は「2005 年にホホジロザメが CITES の附属書 II に掲載されたことに由来」している

ものと推察できる。以下、上記の特徴を詳述したうえで、若干の提言をおこないたい。

1 シンガポール

◆供給過多のフカヒレ

この道 45 年の経験をもつ姚鑑銓氏によれば、現在、シンガポールのフカヒレ市場は低迷しているという。その理由は、(ア) CITES による貿易規制、(イ) 環境保護団体による若い世代への「反フカヒレ」教育の浸透、(ウ) 中国における儉約令の徹底、の 3 点が指摘できる。そもそも価格/市場は、需要と供給のバランスで決まるものである。ところが、フカヒレ需要が減っているにもかかわらず、供給がつづいており、結果として供給過多となったフカヒレの価格は下がる一方である。

◆管理された漁業から定量を安定的に仕入れることが大切

先進国は漁業管理もしっかりしているため、そうした国と商売するのが合理的である。ビジネスの透明性と一貫性 (consistency) を保つことができるからである。たとえば、姚氏は、適切に管理され、「持続可能」なヨシキリザメ、アブラツノザメ、イコクエイラクブカ、ホシザメなどをビジネスの対象としている。資源管理がしっかりしていれば、サメ類の絶滅を心配する顧客にも、「サステナブルだ」と説明できるからである。

ビジネスとしては、量と品質に

加え、一貫性・予測可能性が必要である。昔はインドネシアからも大量に輸入していたが、現在は、それほどでもない。インドネシアなどの零細漁業者 (artisanal fishermen) は、供給が不安定であるうえ、漁獲する種も大きさも、まちまちである。たとえば零細漁業者から購入する場合、仮に商品価値の高いイタチザメが入荷したとしても、次の入荷予定がはっきりしないと、商売の見通しを立てることができない。顧客を安心させるためには、しっかり管理する国々の水産会社から購入するのが安全となる。したがって、事業の計画性という点からも、商売の相手としては、先進国の商業的漁業者 (established fishermen) がのぞましい。

たしかに、かつては大型のフカヒレ需要が高かった。しかし、大きなヒレを追求するのは、サステナブルとはいえないのではないかと？ 第一、大型のヒレは高価にならざるをえず、結果として廉価な小さなものが商売しやすいという現実もある。シンガポールのレストラン業界は、店舗の地代と労働力不足による人件費高騰のため、料理の材料費を抑えなくてはならない。この意味でも、適切な大きさのヒレを安定的に扱えることが重要である。

市場が、このような持続可能性や量と質、種の一貫性を求めるようになったのは、ここ5年ぐらいのことである。姚氏自身も、ことさら意識して事業の方向性を見いだしたわけではなく、市場動向に順応してきた結果である。

◆海洋生物全体の保全が必要

近年、シンガポールではフカヒレをメニューからはずすレストランがでてきた。しかし、中国料理

の宴会には、その宴会の格を示す目玉となる豪華料理が必須となるため、フカヒレが給仕されなくなるにつれて、シンガポールの消費者は、ナマコ類や魚鰾を求めるようになった。実際、ナマコの価格が上昇しているのは、周知のことであろう。魚鰾も、同様である。魚鰾には、淡水魚や海水魚を問わず、いろいろな魚が利用されている。なかでも、もっとも稀少価値があるのは、アフリカのビクトリア湖の淡水魚である (魚名不明だが、ナイルパーチか?)。極度にフカヒレが消費されなくなると、こうした生物への影響も無視できなくなる。サメ類だけを保護の対象とするのではなく、海洋生物全体の保護を推進していかなければならない。

2 マレーシア・サバ州

◆2000年代後半以降に生じた変化

従来は、フィリピンでもインドネシアでも、マレーシアでも、東南アジアにおける中国料理用の乾燥海産物を扱う小売店は、ナマコやフカヒレにかぎらず、タツノオトシゴ類も含む多様な乾燥品を販売するのが常であった。しかし、今日のコタキナバルでは、そうした店舗が冷凍品も販売するようになった。さらには、かつては中国人経営者の独壇場であったビジネスに、マレー系商人が多数参入しており、どちらかというとマレー資本の方が活気ある状況をも呈している。

マレー資本の参入は、もちろん、マレーシア連邦政府による各種のマレー人優遇政策によるところも小さくないだろう。しかし、こうしたマレー系商人の乾燥海産物ビジネスへの参入は、近年、急速に進んだインフラ整備にともなって、東南アジアにおける海産物ビジネ

スが、激変していることと無関係ではない。というのも、コールド・チェーンが発達した結果、伝統的な乾燥海産物商がハタ類やエビ類、ロブスター類、茹でたミミガイなどを冷凍販売するようになったからである。ハタ類などは、かつては干物がローカルに流通していたものだが、今日ではより市場価値のある活魚や鮮魚・冷凍魚への流通にシフトしてしまった。

東南アジア各地でハタ類の活魚ビジネスが活性化したのは、1990年代中葉のことである。たしかに当初は流通経路の川上から川下のあらゆる工程を中国系資本家が独占していた。しかし、今日では、たとえ川下にあたる大都市の市場やレストランは中国系資本が握っていようと、離島から地方都市までの川上には、かなりのマレー系商人が参入している。活魚ビジネスと冷凍魚ビジネスは、コインの表と裏のような関係にあり、冷凍魚ビジネスの方が初期投資もリスクも少ない分、それだけ後進であるマレー系資本の参入もたやすかったものと考えられる。

そうした店舗では、サラサハタやメガネモチノウオも販売されていることも少なくない (メガネモチノウオが2005年にCITES附属書Ⅱに記載されたことは、周知のことであろう) [写真1]。これらを購入するのは、半島部マレーシアから訪問した人びとはもとより、LCCの就航で「爆増」中の台湾や香港、広東省、浙江省などから訪れた観光客である。事実、コタキナバル空港内にある店舗は、乾物だけではなく冷凍品も販売していることを強調し、Dried and Frozen Seafoodと名乗っている [写真2]。興味深いのは、そうした店舗では、ハタ類やエビ類に混じって、戻したナマコやフカヒレも、冷凍販売されていることであ



写真1 冷凍されたメガネモチノウオ（上）とサラサハタ（下）。2014年8月4日、KKにて筆者撮影。



写真2 コタキナバル国際空港第1ターミナル内にある乾燥・冷凍海産物とツバメの巣店。2014年2月16日、筆者撮影。



写真3 冷凍販売されている戻したフカヒレ（500グラムあたりRM140）。2014年12月4日、KK市内にて筆者撮影。



写真4 多様な小型サメ類の鰭を干す。2013年11月8日、KK市場にて筆者撮影。

サバ州政府による施策について逐一確認するのは容易ではない。その結果、さまざまな情報が噂として流布し、各自が安全策として自主規制することになる。「フカヒレの所持もしくは販売の禁止」が、まさにそれである。つい最近も、KK在住の日本人から「サバ州内でフカヒレをレストランで供することができなくなった」らしいとの情報を入手したばかりである。

一例をあげよう。2014年8月末のことだ。懇意のマレー系乾燥海産物屋でシュモクザメ類のフカヒレを購

入。戻しナマコは1個単位での販売であるが、フカヒレの場合は、ほとんどが「金糸」とも称される、あらかじめ糸状にばらされたものだ〔写真3〕〔写真4〕。

ハタ類をはじめとする活魚・冷凍魚のビジネスとフカヒレ産業は、一見、無関係にも感じられよう。しかし、振源豊の姚氏の指摘をもちだすまでもなく、2004年のCITES CoP13でメガネモチノウオが附属書IIに記載されたことを想起してもらいたい。しかも、姚氏が指摘する魚鰭は魚肚とも呼ばれ、「参鮑翅肚」なる四字熟語が示すようにナマコ（参）、アワビ（鮑）、フカヒレ（魚翅）とならび、中国料理の四大海産品（四大海味）のひとつにも数えられる高級食材である。中国料理研究家の第一人者の木村春子氏によれば、チョウザメ類、ウナギ類、ニベ科の魚が主要だというものの〔木村2001:202〕、ナマズ類からも採取されるらしい。問題は、魚鰭の需要が爆

増する一方で、魚鰭に利用される魚種についての本格的な研究が皆無であることだ。旧態依然たる印象を与えがちな乾燥海産物屋は、漢人の胃袋が要求するあらゆる海産物を扱う総合海産物屋へと変貌しつつある〔写真5〕。

◆フカヒレの所持・販売禁止をめぐって

サバ州は、13あるマレーシアの1州であるが、おなじくボルネオ島にあるサラワク州同様に、実際はさまざまな権限をもつ「自治国」と考えてよい。それは英国の保護領であった北ボルネオが1963年にマレーシアに加入した際、連邦政府から自治を認められたためである。したがってサバ州には州が定める独自の法律・条例が存在する。それらは朝令暮改されることも珍しくなく、なかには文書によらない通達もあるとされ、

入しようとした。すると店員は「品切れ」だと言う。しかし、別の店員が、「うちで買ったことを他言しないならば」という条件で販売してくれた。CITESの附属書IIへの記載は2014年9月14日以降のことなので、わたしが購入した時点では合法的なはずである（わたしの帰国は2014年9月2日）。理由を訊ねてみると、具体的な書類を提示することなく「禁止らしい」の一点張りであった。今回も、昨年8月にシュモクザメ類のフカヒレを購入した店で、あらためてシュ



写真5 店頭を飾る多様な魚鰭。2014年12月4日、KKにて筆者撮影。

モクザメ類のフカヒレについて訊いてみると、前回の店員は「販売禁止」と即答した。しかし、店主は「いや、シュモクザメは大丈夫」と正反対の対応をみせた。

フカヒレに関する情報が混乱している背景には、CITESの附属書掲載種に関し、水産種の場合、サバ州政府の方針が明確でないことが指摘である。その原因は、次の2点に集約できよう。①サバ州では森林行政関係者がCITESの許可書発給の権限を有しているため、水産種の管理については一貫した方針が打ち出せていない。②中国系にしろ、マレー系にしろ、自身のビジネスに州政府の介入を招きたくないことから、積極的に州政府の指導を仰ごうとしない。

今回の調査では、ホホジロザメにかぎらず、フカヒレの流通に関しては、「ある種の規制」が存在することは実感できた。このことは、タツノオトシゴ類をはじめ、マンタ類のエラや、メガネモチノウオなど、おなじく附属書IIに掲載された魚類が市内（時には空港!!）で自由に流通していることと対比的である。

3 おわりに

シンガポールの貿易商社らが、しっかりと資源管理されたアブラツノザメやヨシキリザメなどの輸入に舵を切めることは理解できる。このこと自体は、今後の水産市場にとっても重要なことであろう。マリン・エコラベルやMSCなどの認証制度も、こうした動きを補強することになるだろう。しかし、そのことと、東南アジア各国で水揚げされる雑多な、inconsistentなサメ類の有効利用を断念することとは次元のことなる話であろう[写真6]。むしろ、問題は後者にある。

資源管理は魚種ごとになされることは当然である。しかし、「木を見て森を見ず」ではなく、中国料理の多様な海産物利用の全体像を視野に入れ、商業的に利用される水産種（Commercially Exploited Aquatic Species）全体を総合的に管理していく必要がある。そのために不可欠なのは、ダイナミックに変動する市場を熟知している輸出商・小売商らの組織化である。



写真6 背鰭を切除されて入荷したシュモクザメほかのサメ類。2013年12月9日、KK市場にて筆者撮影。

姚氏によるとシンガポールの同業者組合と香港の類似団体とは、一定程度のコミュニケーションがあるという。今後は、フカヒレを中心としながらも、それ以外の水産種も視野に入れ、香港やシンガポールを中心とした関係者のネットワークを構築し、日本をふくむ関係各国の関係者も参加し、持続可能なサメ漁業とそのほかの関連漁業の推進・促進に向けた情報交換をおこなうことが肝要である。水産資源の持続可能かつ有効利用をめざすGGTには、こうした関係団体を仲介・組織化していく活動を求めたい。

*調査は、平成26年度混獲生物検討協議会の事業として実施され、GGT事務局長の宮本俊和氏も同行しておこなわれた。なお、姚鑑銓氏への紹介の労をとってくれたのは、アブラツノザメ製品の加工製造業者・有限会社田向商店（青森市）の田向常城専務である。ここに記し、お礼申しあげたい。

**2013年8月からの滞在は、日本財団API（Asian Public Intellectuals）フェローとしての在外研究であった。

参考文献

木村春子監修、2001、『乾物の中国料理』、柴田書店、225頁。



あなたもGGTの会員になりませんか

一般社団法人自然資源保全協会（GGT）は、趣旨に賛同する法人および個人のみなさまの入会を心からお待ちしています。協会の活動はみなさまの会費で支えられています。会員のみなさまには、定期的にニュースレターをお送りし、優先的にGGTフォーラムや国際会議、シンポジウムなどにご案内いたします。下記までご連絡ください。

年会費 個人正会員 1口 1万円／法人正会員 1口 10万円
個人賛助会員 1口 2千円／法人賛助会員 1口 5万円

お問い合わせ・お申し込み／自然資源保全協会（GGT）

〒101-0031 東京都千代田区東神田1-2-8 赤塚ビル3F Tel 03-5835-3917 Fax 03-5835-3918