

再考, 魚名の研究

アワビの民俗分類と商業論理

A Review Study of Fish Taxonomy :
Folk Classification and Commercial Naming of Abalones

安室 知

YASUMURO Satoru

はじめに

- ①海付きの村の生業
- ②百姓漁師の漁撈活動
- ③百姓漁師における貝の認識
- ④「地方名」の意義
- ⑤民俗分類と「市場名」
- ⑥民俗分類と「商品名」

【論文要旨】

人は自然をいかに認識するか。また、その認識のあり方は、人と自然との関係のなかでどのような意味を持つのか。人が自然物を眺めるとき、その眼差しは多様である。そのなかでも分類と命名のあり方は、もっともストレートに人がいかに自然を認識し、また利用してきたかを表すことになる。

本論文は、古くから高い商品価値を持ち続ける貝＝アワビに注目して、分類・命名のあり方とその変遷を通して民俗分類の持つ文化的意味を考察し、それが現代生活といかに関わるのかを明らかにすることを目的としている。一言でいえば、生活文化体系における民俗分類の存在意義を問うことである。

「学名」や「標準和名」のような生物学的なレベルの命名体系とは別に、「地方名」がある。従来、民俗分類の研究ではこの地方名が分析対象とされてきた。しかし、魚が自然界から人の手に渡って以降、商品として流通する段階でも、実はさまざまに分類・命名がなされている。それが「市場名」と「商品名」である。これまで民俗分類の研究において市場名や商品名が注目されることはなかった。しかし、現代を射程に入れた民俗研究をおこなうとき経済活動の中でどのような論理のもと分類・命名され、消費者の段階に至るのかという問題は避けて通ることはできない。

調査地の佐島（神奈川県横須賀市）では、通常、ケー（貝）というとアワビを指す。また、それはナミノコ→ケーという2段階の成長段階名を持つ。さらにケーはクロッケ、マタケエ、マルッケという3種に民俗分類される。この民俗分類は生物学に基づく種の分類と一致する。

こうした佐島漁師におけるアワビの分類・命名のあり方は地域の生活文化体系を反映し、かつそれ自体を構成する主要要素でもあった。それに対して、漁業協同組合や市場における分類・命名のあり方は、市場名・商品名として示されることになる。市場名・商品名は伝統的な漁師の分類・命名のあり方を受け継ぎながらも、漁協の販売戦略、流通上の便宜、仲買側の要請また消費者の嗜好といったことを受けて商業性を強く反映したものに変化していく。そのときその変化は、商品として消費者に誤解のないよう、より汎用性のある分類・命名に統一される傾向にあった。しかし、それと同時にブランド化のような差別化を図るなど、分類・命名はより細分化・複雑化される傾向も認められることが分かった。

【キーワード】 民俗分類, 地方名, アワビ, 民俗学, 三浦半島

はじめに

人は自然をいかに認識するか。また、その認識のあり方は、人と自然との関係のなかでどのような意味を持つのか。これは、すぐれて文化的なテーマである。人が自然物を眺めるとき、その眼差しは多様である。そのなかでも、分類と命名のあり方は、もっともストレートに、人がいかに自然を認識し、また利用してきたかを表すことになるだろう。

生態人類学者の福井勝義は、エチオピアの牧畜民ボディを事例として、家畜たるウシの毛色や模様による民俗分類と彼らの豊かな色彩認識との関係を論じる〔福井, 1995〕。それによると、ボディは満1才になると、自分が生涯担う色を決め、それに自己を同一化してゆく。ウシの個体識別だけでなく、モロコシの変異など、特定の色や模様に対するアイデンティティーを発達させ、それが彼らのさまざまな思考の基盤になっているという。

魚介に限っていうなら、研究対象として、その名称に本格的に注目したのは渋沢敬三が嚆矢であろう。渋沢は、魚名を「人と魚との交渉の結果成立した社会的所産」と位置づけ、「時と所と人により多くの場合複雑なる変化を示す」とした〔渋沢, 1959〕。渋沢は全国各地の多様な魚名語彙を収集し分類整理するという方法をとったが、その多様さゆえに、結局のところ「人と魚との交渉」のあり様をうまく抽出することはできなかった。

魚介の民俗分類と命名に関する研究は、分類の法則なり意味なりを見つけだすこととともに、なぜその魚は分類・命名されなくてはならなかったのかが問われてはじめて人にとって意味のあるものとなる。民俗分類はいわば人が自然界の存在である魚に対してきわめて恣意的な意味付けをおこなうことであるが、そうした恣意性のなかに内在する文化の特性や価値の体系を明らかにすることこそ重要であろう〔秋道, 1984〕。

それには、広範囲に類例を集めて分析するという渋沢のとった辞典編集方式ではなく、一地域において魚介の民俗分類が人の生活といかに関わるのかを多面的に検討することが必要となる。本稿は基本的にそうしたスタンスに立って魚介の民俗分類について考察することとする。

本稿は、古くから高い商品価値を持ち続ける貝＝アワビに注目して、その分類・命名のあり方とその変遷を通して民俗分類の持つ文化的意味を考察し、それが現代生活といかに関わるのかを明らかにすることを目的としている。一言でいえば、生活文化体系における民俗分類の存在意義を問うことである。

なお、各種ある命名のあり方については、以下の通り統一的に用いることとする。まず「学名」とそれに対応した「標準和名」が挙げられる。標準和名と同じ意味で慣行的に他の名称が用いられることがあるが、そのときにはそれを「一般和名」と呼ぶ。学名および標準和名と一般和名はそれぞれ生物分類学上の「種」に対応して設定されている。

そうした生物学的なレベルの命名体系とは別に、本稿で注目するのは「地方名」である。地方名の場合、たんに地域ごとに呼称が異なるだけでなく、生物学とは別の論理で命名されていることに特徴がある。たとえば、地方名のひとつに「成長段階名」があるが、それは同じ種でありながら成長の段階ごとに名称が異なっている。成長段階名は成長のどの時点で名称が変化するか、またどの

ような名称を与えるかといったことで、生物学上の論理とはまったく異なった在地の論理が見えてくる。なお、この問題については、すでに別稿にて論じている〔安室, 2003〕。

そして、本稿においてとくに注目するのが、自然界から人の手に渡って以降、商品として流通する段階でさまざまに分類・命名されることである。その第一段階を本稿では「市場名」と呼ぶことにする。市場名は漁協の市場つまり生産者から仲買へと魚介が移行する段階で設定されるものである。そのときの市場とは築地のような公設の巨大卸売市場ではなく、魚が水揚げされる港において漁協単位で運営される地域市場（漁協市場）を想定している。つまり、市場名は生産者の論理から商業者の論理へという最初の移行段階にあり、そうした論理の展開が分類・命名にどのような変化をもたらすかを見ることができる。

さらに、本稿において新たに研究の視角として導入するのが「商品名」である。仲買段階で分類・命名されたものが今度は小売りのため消費者の前に提示されるとき、それは「商品名」をもって消費者の前に現れることになる。そのとき、商品化に伴う分類と命名の論理は地方名のそれとは大きく異なる〔比嘉, 2011〕。その不連続面を問うことなしに現代において魚名の研究はありえない。つまり、仲買・小売りといった流通を経て最終段階である消費者の手に渡るとき、何が連続し何が不連続なのか、また何が新たに付加され分類・命名されているのかが問題となる。

これまで魚名の研究において「市場名」や「商品名」が注目されることはなかった。しかし、現代を射程に入れた民俗研究をおこなおうとするとき経済活動の中でどのような論理のもと分類・命名され、消費者の段階に至るのかという問題は避けて通ることはできない。言い換えるなら、漁業者という生産段階だけの問題とするのではなく、仲買・小売りを介して最終的には消費者に至るまでのパースペクティブをもって魚名の研究はなされなくてはならないと考える。むしろそうした視角なくしては現在に繋がるプロセスの解明を目的とした歴史方法論たる民俗学の研究とはいえない。

①……………海付きの村の生業

(1) 海付きの村, 佐島の概観

フィールドとして本稿で取り上げる海付きの村は、神奈川県横須賀市佐島（昭和 30 年当時、西浦村佐島）である。聞き取り調査における時間軸は、1950 年代から 2010 年現在まで、つまり日本が高度経済成長とその後の安定成長の時代およびバブル景気崩壊を経て現在に至るまでにおいている。

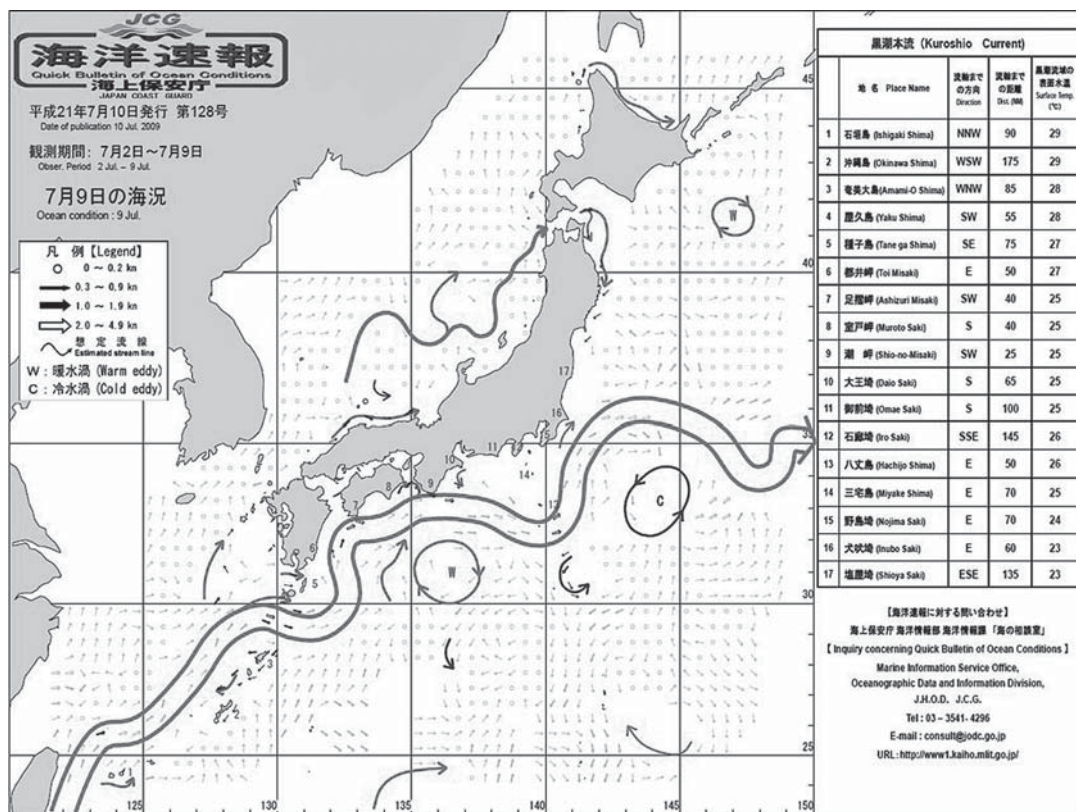
以下では、佐島について概略を述べておく。なお、佐島については、別稿〔安室, 2008・2011〕において、百姓漁師という生計維持のあり方を論じており、そこで概況を説明しているため、本稿と図版やデータの一部が重複していることをあらかじめ断っておく。

佐島は、北緯 35 度 14 分、東経 139 度 36 分、本州太平洋側の中程に位置する（図 1）。三浦半島の西岸、相模湾に面する 300 戸（1970 年、世界農林業センサス）ほどの海付きの村である。太平洋岸を北上する黒潮の影響を受け、年平均気温は 15.8 度と温暖な気候のもとにある。それを象徴するように、海浜植物のハマユウが自然群落を形成する北限地として知られる。

佐島は集落から見て南側に海が開け、北側は集落のすぐ後ろに三浦半島台地の傾斜地（ヤマと呼ば



横須賀市域図をもとに作成



出典(海上保安庁 HP 2009)

れる)が迫っている。そのため集落は山と海に囲まれた隔絶した景観をなしている。そして、傾斜地にヤト(谷戸)と呼ぶ浅谷が切れ込んであり、そこに小規模な水田が作られている。また傾斜面には畑が点々と拓かれている。そして、その傾斜地は三浦半島の最高峰である大楠山(標高 242m)に続く。

集落南側に開ける海域は、地先に天神島や笠島、毛無島といった小島が点在する。また集落の西には天神崎、東には小田和湾があり、出入りの多い複雑な海岸地形をなしている。海岸には磯根の岩礁帯が広がるが、集落前や磯根の合間には砂地もある。そうした複雑で多様な環境が佐島の海の特長であり、黒潮の影響を受けた温暖な気候と相俟って、生活文化の形成に多大な影響を与えている。

明治4年(1871)の戸籍簿によると、総戸数 176 戸のうち 151 戸が漁業に従事するが、そのうち 135 戸が農業も営む「農間漁業」とされている[神奈川県教育庁指導部文化財保護課, 1971]。じつに漁家割合は 85 パーセントに達する。そうした状況は、本稿の設定した時間軸である昭和 30 年という高度経済成長期の前まで、ほとんど変わっていなかった。

しかし、いわゆる漁村とされる佐島も、横須賀(10km圏)、横浜(25km圏)、東京(40km圏)といった大都市に近接するため、交通網の整備やモータリゼーションが一気に進んだ高度経済成長期以後はマリナなどのリゾート開発や大規模な住宅開発が進んでおり、村落としての景観は大きく変貌しつつある。農林水産省の漁業センサス調査(第 10 次, 1998 年実施)では、佐島は第 2 種漁港を有する漁業集落と認められるが、総世帯数 575 戸(1997 年統計)のうち漁業世帯は 135 戸で、漁家割合は 24 パーセント弱にすぎない。

(2) 百姓漁師という生き方

佐島では、イソネ(磯根)を中心とした多様な海岸環境を背景に、近代以降だけみてもさまざまな漁がおこなわれてきた。モグリ(潜り)やミヅキ(見突き)のほか、エビ網(磯立て網)やゴロタ網などの網漁、一本釣りや延縄といった釣漁、そのほかイソドリののような漁撈とも採集行為ともつかない生業も広くおこなわれていた。さらには、第 2 次大戦後になると、ハマチやノリ・ワカメの養殖といった栽培漁業もおこなわれるようになる。

そうした多様な漁法の中にあって、まず基本として、秋から春にかけてのミヅキと夏のモグリという組み合わせがあり、その合間を縫って、またはそれに並行していくつかの漁が組み合わせられるというのが、佐島のようなイソネ(磯根)を中心とした海付きの村における漁撈パターンであるといっていよい。そのとき、ミヅキとモグリに対する組み合わせの要素として、イソドリは大きな意味を持っている。

佐島では漁のことを「商売」という。「商売になる」「商売にならない」というように使う。自家消費的な漁は商売とはいわない。だから、いくら多く捕れても金にならないければ、商売とはいえず、そうした漁は男はおこなわない。佐島の場合、商売の商品として突出して高い地位にあるのがアワビである。

佐島には、男の漁と女の漁がある。その漁としての性格や位置づけは対照的である。前者はモグリやミヅキに代表され「商売」とされるが、後者はイソドリに代表されるもので商売とはいわない。多くの場合、モグリとミヅキはアワビに特化した漁である。

女が担う漁はオカズトリであり、自家消費を目的としている。ただし、だからといって女の漁が生産性が低いわけではない。むしろイソドリのように年間を通じて漁が可能となるため、1 回に捕れる量はその日に消費される分程度であっても、年間の生産高はかなり大きなものと推測さ

れる。しかし、イソドリによる漁獲物はほぼすべて自家消費されてしまうため統計に現れることはなく、漁自体も行政や漁協の公的な資料に記録されることはない。

また、男の漁がいわば市場で取引される「商品」に特化したものであるのに対して、女の漁はその家で食される多種多様な魚介類が対象となる。そうした女の漁の獲物のなかには、食べておいしいものも多いとされる。その点では十分に商品価値を持ちえるが、結果的に漁獲の絶対量が少ないために商品となることはない。けっして男の漁よりも商品として劣っているため、女の漁の獲物が自家消費に回されるわけではない。

同じことが、農と漁の対比でもいえる。漁が男の仕事だとすると、農は女（および老人）の仕事となる。農地の管理は女とくに主婦のもとにあった。そこでは、自家用にムギやマメをはじめ、ダイコンなどの野菜ものが作られていた。とくに食卓に直結するヤシキバタケ（屋敷畑）の管理はすべて女に任されている。

その時、男は「指先が鈍る」（漁に差し支える）として、鋏を持たないという人は多かった。また、モグリの期間はモグリのこと以外は農事に限らず一切しないという人もいた。総じて商売（現金収入）にならないものを壮年の男は忌避したり馬鹿にしたりする傾向がある。

さらに佐島の女は、ボテフリ棒（天秤棒）を担いで魚の行商をしたり、土方（日雇いによる土木作業）に出るものさえあったという。このほかにも、モグリをおこなう家では船上で暖を取るための薪の調達に女の仕事とされた。そうした家の女は大楠山麓にある佐島の飛び地へ木を切りに行っては 50-60kg もあるマツの束を担いできた。

こうした薪取りが女の仕事として認識されていたことは、佐島に限らず、海人（裸潜水漁）の村では一般的なことであった。瀬川清子は男（海士）が裸潜水漁をする地域はもちろんのこと、裸潜水漁自体を女（海女）がおこなうところにおいてさえ、薪の調達は女の義務であったことを指摘している〔瀬川, 1949〕。

このように見てくると、男は漁に専心することで金銭を稼ぎ、女がさまざまな仕事で生活や男の漁を支え、トータルとしてその家の生計が維持されていたことがよく分かる。イソネ地帯の海付きの村においては、生計維持において、生業上、男はスペシャリストを志向し、女はジェネラリストを志向したことになる。つまるところ、男が「漁師」で女が「百姓」となるわけで、その総計が「百姓漁師」という生計維持のあり方になるのである〔安室, 2011〕。こうした男女の分業と協力が、イソネ地帯の海付きの村に暮らす百姓漁師にとって、その生き方を特長づけているといつてよい。

（3）百姓漁師の魚場と漁法

佐島漁師のほとんどは百姓漁師であるが、彼らが主として用いる魚場が民俗空間としてのキワである。水深約 20m を境に、それより浅い海域をキワ（際）、深いところをオキ（沖）と呼ぶ。一本釣りなどのオキでの漁は沖職と呼ばれるが、それはキワでおこなう磯漁の合間におこなわれるにすぎず、生計活動のほとんどはキワで営まれていたといつてよい。そのひとつの現れとして、図 3 に示すように、佐島の漁師は陸上の地名にもまして詳細にキワのネ（根）やイソ（磯）を命名している。魚場としての日常的かつ継続的な利用がそうした詳細な地域認識を生んでいるといつてよい。

佐島の場合、集落前の一部に砂浜があるものの、キワの大半は岩礁地で、そこは海藻が生い茂るイ



佐島においてアワビを採集できる漁法はミヅキとモグリにほぼ限られるといってよい。両者は漁法としてはまったく対照的であるが、漁場として用いる空間はほとんど同じである。主として狙う魚介類も同じで、第1に商品価値のもっとも高いケー（アワビ）となる。ただし、モグリは夏、ミヅキはそれ以外のときというように時期を分けているため、ひとりの人がミヅキとモグリの両方をおこなうことが可能である。

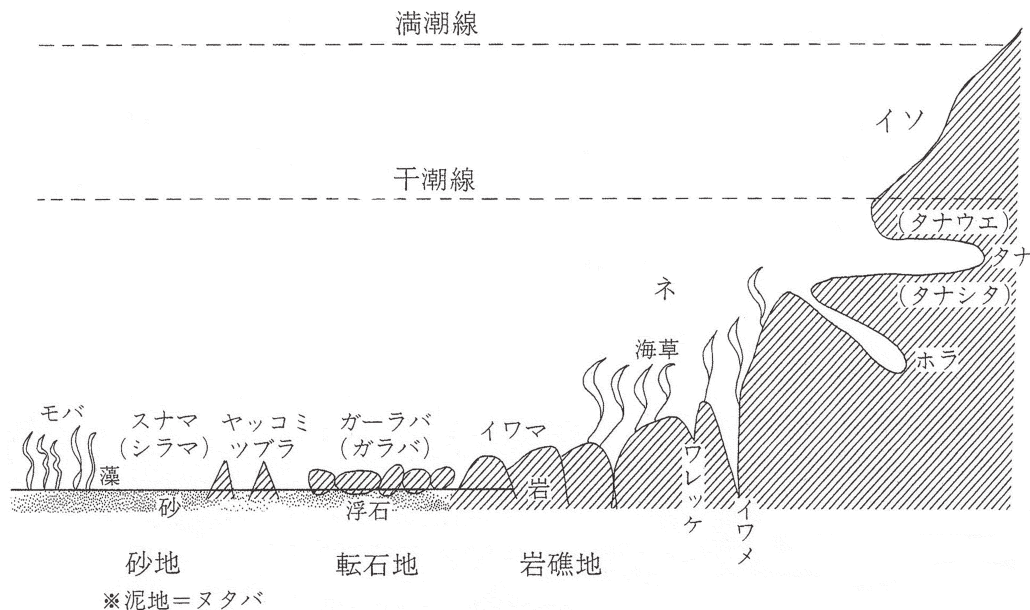


図4 磯根の海底微地形（模式図）

られた期間しか採ることはできない。

それは、クロアワビは暗いところを好むためミヅキをおこなう日中はタナシタやホラの奥に入っているからである。それに対してマダカアワビはホラやタナシタのような暗いところよりも、タナ⁽³⁾の底部の上などに出てノテンゲとしていることが多く、ミヅキで採るのに適している（マダカも小さいときはタナシタや岩の下に入っている）。また、メカイアワビはタナの中でもあまり深いところは好まず入り口付近にいるため、ミヅキでも採ることができる。

そうしたミヅキに対して、実際に海底に潜るモグリではノテンゲに加えタナシタが主たる狙い目となる。必然的にミヅキでは採ることのできない、また商品価値のもっとも高いクロアワビを多く採ることができる。タナやホラは手しか入らないような小規模なものばかりではなく、半身やまた身体全体が入ってしまうような深く大きなものもあり、そこは多くのクロアワビやメカイアワビが入っている。そのため、大きなタナやホラばかりを専門に狙うモグリもいた。

しかし、それは大きな危険を伴い、かつ息が長い人しかできない。そのため、体力がありまた怖いもの知らずの若いうちにしかできないとされ、多くの人はある期間（せいぜいできるのは一生のうちで5年ほどだとされる）だけオオホラ（大洞）やオオタナ（大棚）を専門にしていたに過ぎず、その後は手で採れるくらいのタナやホラをこまめに採って回るモグリに転換していく。

そうしたことからいえば、モグリはミヅキに比べると、アワビ採集に関しては有利で、かつはるかに効率の良い漁であった。しかし、モグリはウエットスーツが登場するまでは裸での潜水を余儀なくされたため、夏でも何時間も連続して潜ることはできなかった。当然、7月から9月中頃までのもっとも暑い期間、せいぜい2か月半程度しかできなかった。しかも、そうした時期はネにはカジメなどの海藻が生い茂っており、ホラやタナの見通しは悪くなっている。そうしたことを考えれば、モグリでも相当数の取りこぼしがあったといつてよい。

それに対して、ミヅキの場合には、1年の残りの期間、つまり約10か月の間おこなうことができる（ただし、アワビについては11月1日から12月31日までの2ヶ月間は禁漁）。また、11月くらいからカジメなどの海草が枯れ始めるため海底は見通しがきくようになるという利点もある。

つまりモグリは短期間に相当量のクロアワビを集中的に捕ることが可能な漁法であるのに対して、ミヅキは少しずつではあるが長期に渡ってマダカアワビを中心にアワビを採集することが可能な漁法であるといえる。その2つの漁を組み合わせることで年間の漁撈の基本パターンとするのが佐島のようなイソネ地帯における「商売」であり生計維持法であった。

②……………百姓漁師の漁撈活動－男の漁と女の漁－

(1)モグリー－男の漁

裸潜水漁を三浦半島では一般にモグリといい、ミヅキ漁と並びアワビを漁獲することのできる漁法のひとつである。しかし、それは三浦半島の場合、相模湾岸にしか見られない。つまり、裸潜水漁は東京湾岸ではおこなわれない。また、三浦半島では志摩半島や房総半島とは異なり、男性しか従事することはない。

相模湾岸にある佐島はモグリの村として知られる。1970年代にウエットスーツが用いられるようになるまでは、身に着けるのはスコシ（素腰）と呼ぶごく小さな褌のみで、まさに裸に近い姿で潜水していた。いわゆる機械モグリおよびアクアラングの装着は現在でも禁止されている。

潜る深度に応じて、オキモグリ（沖潜り）、キワモグリ（際潜り）、イソモグリ（磯潜り）に3分類される。大まかな基準としては、イソモグリは、背の立つところ、つまり水深が1^{ひろ}尋（1.5-1.8 m）より浅いイソ（磯）が主たる漁場となり、キワモグリは5尋（7-8 m）くらいまでのところが漁場となる。オキモグリではその人の潜水能力や生業戦略にもよるが10尋（15 m）から15尋（23 m）くらいまでのネ（根）が漁場となる。このうち佐島においてもっとも一般的なモグリはキワモグリである。

1950年代、オキモグリは多いときでも15人くらいしかいなかった。それに対してキワモグリはさまざまな漁と兼業する人を含めると50人は存在した。キワモグリ50人のうち、イソモグリは10から20人くらいであった。イソモグリの数に幅があるのは、キワモグリかイソモグリかの違いは自己認識による部分が大きく、客観的に見て明確な基準といったものがなかったからである。

2010年現在はモグリの仲間（任意組合）はひとつだが、1950年代には、オキモグリとキワモグリとは別の仲間ができていた。そのとき、イソモグリには独自の仲間はなく、キワモグリに含まれていた。その意味で、イソモグリは独立した類型というよりは、キワモグリの中にも含まれるものであるといってよい。事実、普段はキワモグリでも、風が強くて舟が出せないときにはイソモグリをする人は多い。

2010年現在、佐島ではモグリの漁期は7月1日から9月30日までの3ヶ月間と漁業協同組合で決められている。その間、モグリに出るのは40-50日である。1950年代は、6月1日から10月10日までの四月十日^{よつきとうか}（4か月と10日間）がモグリの漁期であった。しかし、実際には9月半ばにもなると寒くてモグリの能率は落ちてしまうため、エビ網やミヅキといった他の漁に移る人は多い。

①キワモグリ

キワモグリは、キワ（際：水深20m以浅の水域）を主な漁場とするモグリである。通常、岸から漁場となるキワのネまでは舟で行く。ひとりで行く場合と、一艘の舟（三丁櫓の大船）に4・5人が乗り込んで行く場合とがある。比較的経験の浅い（若い）うちは集団で舟に乗り合って行くことが多い。その後、経験を積み自分の舟を持てるようになると、ひとりで行くようになる。

その日に狙うネに着くと碇を打って舟を固定し、旗を立てて潜る。旗がモグリをしていることの印となる。この旗が立っている半径50mは危険防止のため他の船舶が通ること、および網を掛けことが禁じられている。そして舟を中心に、アワビが多いとされるネのハタフチ（砂地との境）をおもに潜ってまわる。複数で行った場合には、お互い邪魔にならないよう舟を中心に放射状に広がって漁をする。

モグリの時にはメガネ（水中眼鏡）をする。浮子として使うタル（樽）には、スカリ（網でできた獲物入れ）をつり下げ、ケーオコシ（アワビの搔爬具）も長い紐で繋いでおく。こうしてタルを使うためキワモグリのことをタルモグリ（樽潜り）ともいう。人によっては、モリやヒシ（ともに刺突具）も持っていく。トコブシはイソガネで採り、アワビは身に傷を付けないようにケーオコシで剥がしてから採った。ヤスは魚、ヒシはタコを突く。

キワモグリでは、午前8時に漁に出て午後3時頃まで海にいますが、その間に1人当たり100-150回の潜水を繰り返す。その間に、1-2時間に一度の割合で舟に上がって30分ほどヒドコ（火床）の火に当たって暖を採る。どれくらいの間隔で舟に上がるかは人により、また海中の状況により異なる。



写真1 キワモグリ（佐島）

②オキモグリ

オキモグリはキワの先にあるオキ（沖：水深20m以深の水域）にまで漁場を拡大したモグリである。そのため、オキモグリは漁場まで舟で行く。基本的にオキモグリはひとりでおこなうが、トモロシという助手を連れて行くこともある。トモロシの役目としては、潜水中に舟を操ったり、火を起こしたり、またフンドン（分銅：4-5kg程度の重り）を引き上げたりする。男子がいればそれをトモロシにするが、女子の場合はたとえ子どもであっても舟には乗せない（トモロシにはしない）。とくに風が吹いて舟を一定の場所に停泊しておくことが難しいときにはトモロシが必要である。

漁場とするネに着くと、ひとりの場合には、碇を降ろしてしっかりと舟を固定し、キワモグリと同様に旗を立てておく。そうしてから舟の真下かごく近くでモグリをおこなう。キワモグリのようにはタルを使って舟から離れて漁をおこなうことはない。

ケーオコシに紐を付けて首に掛けておき、ヒシやモリは手に持ち、メガネ（オキモグリ用のものは水圧調整のためのフウセンが着いている）をして潜る。持ち物はキワモグリに比べると少なく、

最小限に留める。潜るときには、フンドンを利用する。そのため、オキモグリをフンドンモグリ（分銅潜り）ともいう。フンドンにつかまり頭を下にして一気に海底へ降りる。獲物があるときは手に持って浮上するが、持ちきれない分はスコシ（禪）の紐のところに挟んでくる。水面に上がると獲物を舟に上げ、櫓元に結び付けてある紐をたぐってフンドンを引き上げ、またそれにつかまって海底へ潜る。そのように5-10回、



写真2 モグリの用具 (写真)

潜水を繰り返す。そうすると真夏でも身体が冷え切ってしまうため、いったん舟に上がって暖を取る。舟上では体を拭き、ボッタと呼ぶ仕事着を背に掛けてヒドコの火に当たる。舟にはトバ（覆い）を掛けてヒドコの火が消えないようにしておく。

海中にいる時間は30-50分程度で、その後30-60分は舟上で火に当たるということを繰り返す。その単位をクラという。つまり舟から海中に下り、また舟に上がるまでが1クラである。なお、1クラあたり潜る回数や時間は人それぞれである。通常1日に、昼飯までに2クラ、その後に2、3クラの計4、5クラおこなう（つまり1日に計30-50回潜ることになる）。午前8時過ぎから潜り、午後3時には漁を終える。

③イソモグリ

イソモグリはイソ（磯）つまり干潮になると水面に岩が露出する水域を主な漁場とする。そのため、通常イソモグリは舟を使わない。陸（オカ）を歩いて漁場となるイソに入っていくので、オカモグリ（陸潜り）ともいう。基本的にひとりでおこなう。ショイビク（背負い籠）に漁具等の道具を入れてゆくが、帰りにはそこに獲物も入れる。漁場は主に天神島や笠島の周囲のイソである。水深2m以浅の背の立つところを中心となる。メガネを着けて水に潜り、イソガネ（トコブシトリ）を用いてトコブシやアワビを採る。採ったものはイソの潮だまりのところにスカリに入れて置いておく。強風のため舟を使えずキワモグリに行けないときにおこなわれることが多い。

(2)ミヅキー男の漁

ミヅキは佐島を代表する磯漁の一種で、モグリと並ぶアワビ採集の漁法である。舟上から筒状の桶にガラスをはめたメガネを用いて海中を覗き、長い柄の付いた搔爬具や刺突具を用いてアワビやイセエビなど魚介類を捕ったり、また切除具を用いてワカメなどの海藻類を採集したりする。なお、メガネが普及する以前（明治時代前半頃まで）は、竹筒に油を入れていき、そこに棒を差して先に付いた油を水面に垂らしては、その油が海面に広がる一瞬を利用して水底を見通しては獲物を捕っていたとされる。

また、夜間におこなうミヅキの一種にヨヅキ（夜突き）がある。夜、松の根を燃やして灯りとし、それに目が眩んで動きの鈍くなった魚を鉤で突きとる。水深3m以内の浅いところでおこなうが、昼

間にはいない大型の魚を捕ることができる。⁽⁴⁾

ミヅキは基本的にひとりでおこなう漁である。片手で各種の竿（採取具）を操り、顔でメガネを海面に押さえ、もう片方の手で櫂を漕ぐ。しかし、ゾー（アワビトリ）で起こしたアワビを竿先に付けたタマで掬ったり、またエビスキ（エビスクイ）のように、竿先に付けたタコで脅しながら、タマでエビを掬ったりするときには、両手が竿の操作でふさがってしまうため、足で櫂を操ることになる。まさに全身を使っている漁である。

ミヅキの場合、波や潮の流れのある海上で一定のところに舟を留めておかなくてはならないため、どうしても細かな櫂の操作が必要となる。そのため、かつては2人で舟に乗ることもあった。その場合、ひとりがトモロシといって櫂を操る役となり、もうひとりが竿を操り実際の漁をおこなった。

ミヅキ漁をおこなうのは男性のみである。現在、佐島ではミヅキ漁に重きを置く人は4・5人になってしまったが、かつてはモグリに匹敵する人数が従事していた。

そうした状況が変化するのは、モグリにウエットスーツが登場（1970年頃）して以降である。これにより、夏のモグリと秋から春にかけてのミヅキという生計維持の基本的な組み合わせが成り立たなくなったとされる。ウエットスーツを着用することで長時間の潜水が可能となり、アワビが夏場のモグリでおおかた採られてしまうようになったためである。そのため、ミヅキは生計上の重要性が低くなり、結果としてミヅキ漁師の数が減少していった。また、その後もミヅキを続ける人はアワビ専門では成り立たないため、サザエやイセエビに漁の重心を移した人が多い。

ミヅキはその気になれば一年中おこなうことはできるが、主たる猟期は11月から2月頃までの寒冷期である。ただし、11月1日から12月31日まではアワビは禁漁となるため他の獲物を狙うか、またはミヅキ以外の漁に重心を移す。

11月、北風が強くなり、海水が澄んでくるとともに、カジメなどの海藻が枯れてネの中が空いてくる。そうなるミヅキに適した環境条件となる。舟上からハコメガネで覗いたときの見通しが良くなるからである。さらに1月は、いったん枯れたカジメからでる新芽を食べにホラやタナの奥からアワビが出てくるため、ミヅキでも採りやすくなる。とくに普段は暗いところを好みホラの奥



写真3 ミヅキ漁（佐島）



写真4 ミヅキの用具

にいるクロアワビの場合はミヅキで採ることができるのはこの時期しかない。

カジメの新芽がでる季節は浜から見ても海が真っ赤になったという。1月末になるとカジメは葉を広げだすため、また徐々に海中の見通しは悪くなっていく。そうして2月末まではアワビを主としたミヅキが可能となる。その後も、漁獲の対象を変えれば、夏でもミヅキはでき、実際に年間を通しておこなう人もかつては存在した。しかし、アワビ採りについては、夏にはモグリの方がはるかに効率が良くなるし、また網漁を中心に他の漁もおこなわれるようになるので、ミヅキは一般的ではなくなる（身体の具合でモグリができない人やミヅキが得意な人がわずかにおこなう程度）。

ミヅキの漁獲物は、アワビ（禁漁期 11.1-12.31）を中心に、イセエビ（禁漁期 6.1-7.31）、サザエ、タコ、ウニ、テングサなど多様なものがある。このほか、ヨヅキでは、コショウ（コショウダイ）やクロダイ、ヒラメなど大型の魚を捕ることができる。このように多種の魚介類を採捕することができるのがミヅキ漁の大きな特長である。

そのため、おなじミヅキといっても、アワビを専門とする人、アワビとイセエビを組み合わせる人、またアワビとサザエ・タコ・テングサなど多種の魚介を組み合わせる人など、その組み合わせはアワビを中心にしつつも漁師自身の嗜好や技量、また禁漁期および時代による市場の需要といったことによりさまざまである。漁師はそのときどきにおいて、値の良い（商売となる）ものを、自身の経験・技量・嗜好にあわせて捕るというのがミヅキの基本となる。また、そうした中で、自分が専門（得意）とする漁獲対象が決まってくる。

そうした多様な漁獲物のなかにあって、アワビの位置は特別である。近代以降、商売としておこなうミヅキでは主要な漁獲対象はアワビとなる。それはその商品価値の高さに起因する。しかも、そうした商品価値はテングサのように大きく変動することがない。この点は、アワビが第一の漁獲対象とされる背景として、ミヅキに限らず、モグリにも共通する。

そのため、実際には、まずはアワビをねらいつつ、自然条件や技量によりそれがかなわないときには他のものを採るという戦略をとることになる。そして、さらにそうした基本に、時期を限定してテングサやイセエビなど多様な漁獲対象を組み合わせていく。

(3) イソドリー女の漁

イソドリ（磯採り）はオカドリ（陸採り）ともいい、磯物採集のことである。おもにイソおよびイソに近いネにおいて、背の立つ深さまでの範囲でおこなわれる。水中を見るためにメガネ（筒状をした桶の底面にガラスを張ったもので、ミヅキで使用するものより小型・軽量に作られている）を用いることが多いが、モグリ漁のおこなわれる相模湾岸の佐島では、モグリ漁師の用いるようなメガネ（頭の後で結わいて顔に密着させるもの）を使うことは慣行として禁じられている。それを用いれば、イソモグリとみなされる。

しかし、実際にはイソモグリとイソドリの境界は曖昧で



写真5 イソドリ（テングサトリ）

ある。用いられる漁具はほとんど変わらない。前述の補助用具としてのメガネが異なるだけである。とくにウェットスーツが登場して以降は、イソドリといいながら、背の立つ水深の範囲を超えて潜水による採取がおこなわれたりしている（ただし素目が基本）。

イソドリを商売（金銭収入）としておこなう人はいない。そのためイソドリ漁およびイソドリ漁師という言い方はしない。当然、漁獲物を市場に出すことはない。オカズトリが主の漁であり、楽しみでやっている人も多い。そのため、イソドリは女性（漁師の妻）や年寄り（隠居漁師、とくに会社経営されるアグリ網やキンチャク網の漁船員を引退した人またミヅキやモグリの技術がない人）がするもので、壮年の漁師はおこなわない。イソにおける漁撈活動のうち、女性や年寄りがおこなうのがイソドリであり、青壮年の男性がおこなうのがイソモグリということになる。

ここで重要な点は、漁業権に関してである。モグりにしろ、ミヅキにしろ、それをおこなおうとする人にとって漁業権の取得（漁業協同組合に属すること）は必須の条件である。しかし、イソドリをおこなう人は漁業権を問われることはない。厳密に言えば、漁業権を必要とするが、一家の主人が漁業権を受けていれば、その妻や隠居老人といった家族がイソドリをすることは何ら問題ないとされる。そうしたことを考えれば、イソドリは「商売にはならない」という側面とともに「商売にしてはならない」といった側面もあるといえよう。

佐島の場合、イソドリは、ほぼ1年中おこなわれるが、もっとも適するのは2・3月の水の澄んだ大潮の時である。反対に、8月は潮が悪いためイソドリには適さない。また、イソドリは昼間だけでなく夜もおこなう。それをヨイソ（夜磯：夜間におこなう磯物採取）またはヨシオ（夜潮）という。冬の大潮の晩、カンテラを灯してヨイソをした。

この場合、注目すべきは、漁業権に縛られないことで、ヨイソが可能になっていることである。ミヅキは神奈川県漁業調整規則により明確に夜間の漁は禁止されているし、モグりはもとより夜間の操業は不可能である。そう考えると、漁業権に縛られないからこそイソドリの場合はかえって各自の裁量のもと昼夜を問わず大潮の時間に合わせて自由におこなうことが可能となっているといえよう。

イソドリの漁獲物は多種多様である。イソにいる魚介類は食べられるものならすべてが対象とな

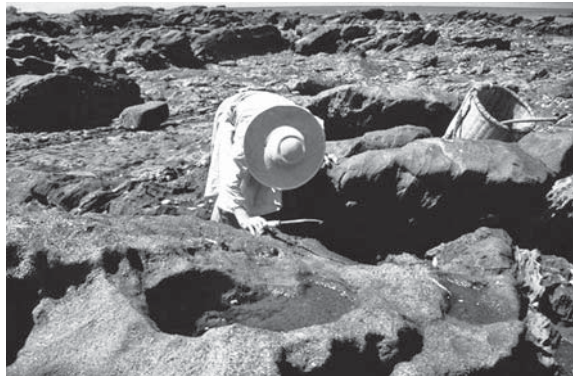


写真6 イソドリ（陸での貝採集）



写真7 イソドリ（水中での貝採集）

る。その意味で獲物が1種ないし多くて2・3種に特化する他の漁法とは一線を画している。具体的に佐島では、タマ（タマ、カジメッタマ）、トコブシ、タコ（マダコ、サムケダコ）、ナマコ、ウニ（アカッカゼ、クロッカゼ、バフン）、サザエ、カレイといった魚介類とワカメ、ヒジキ、テングサ、カジメ、アカモクなどの海藻類が採捕されている。なかでもタマとトコブシはイソドリで採ることが多く、主要な漁獲対象となっている。当然、アワビも希ではあるが採ることができる。

これらイソドリで採捕される魚介類はすべて自家消費を目的とする。その意味で、多種のものが少量ずつ（その日に家で食べる分程度）でも安定して採捕されることに意味（イソドリの漁業戦略）があるといえる。

③……………百姓漁師における貝の認識－アワビの位相－

（1）三浦半島のアワビ

アワビはミミガイ科アワビ属の巻貝の総称である。英名は abalone で、日本ではアワビのほか、カタゲンナ（沖縄県）、イソモン（長崎県ほか）、オービ（三重県ほか）、ナマガイ（神奈川県）など地域によりさまざまな名称で呼ばれ、表記には鮑・鰩・蛸といった漢字が当てられる（川名, 1988）。詳しくは後に分析するが、三浦半島（横須賀市域）は狭い地域ながら、アワビをケー（カイ）と呼ぶところ（相模湾岸）とナマガイと呼ぶところ（東京湾岸）に大別することができる。

日本には、種としては、クロアワビ (*Haliotis discus discus*)、メカイアワビ (*Haliotis gigantea*)、マダカアワビ (*Haliotis madaka*)、エゾアワビ (*Haliotis discus hannai*) の4種があり、このうちエゾアワビはクロアワビの北方亜種とされる。また、アワビに形態の似るトコブシもミミガイ科の一種である。

本稿において主なフィールドとなる三浦半島には、クロアワビ、メカイアワビ、マダカアワビの3種が棲息する。この3種は、分布域が太平洋岸では黒潮の流域とほぼ一致するため暖流系アワビと一括されることもある。その意味で、図2にあるように、三浦半島は暖流系アワビの漁場としてはほぼ北限に近いところにあるといっていよい。なお、三浦半島内をもう少しミクロに見ると、クロアワビについては、相模湾岸には多く、東京湾岸には少ないという地域差が見て取れる。しかし、近年ではその比率は大きく変化してきており、相模湾岸でもクロアワビの漁獲率は大きく減少してきている〔神奈川県水産技術センター, 2006〕のに対して、東京湾岸ではむしろクロアワビの比率が高まっている（2012年、横須賀市久比里にて聞き取り）。近年においては、相模湾岸でもまた東京湾岸でも大きくアワビの漁獲量は減少する中、クロアワビの分布にかつてのような偏差はなくなっている。

クロアワビは、3種の中ではもっとも貝殻が長い楕円形をしており、殻の渦巻が高く上がっている。身は濃い青灰色となるので肉色により見分けがつきやすい。成貝の生息域は、深さが潮下帯から餌となるアラメ・カジメの分布域までとなり、3種の中ではもっとも浅い海域にあるが、一方で習性として岩の下や穴の中など暗いところを好む。日本列島では北限が太平洋岸は千葉県銚子、日本海岸は北海道奥尻島となっており、南は九州南部まで分布する。

メカイアワビは、クロアワビに比べ貝殻が円形に近い形をしており、殻の表面に凹凸が少なく平たいのが特徴である。身は黄茶色をしている。成貝の生息域は、クロアワビよりはやや深いところのアラメ・カジメの分布域である。日本列島の太平洋岸では北は房総半島から南は九州南部に分布する。

マダカアワビは、3種の中ではもっとも大型になり、1個が1kgを超えるものがある。中には殻長25cm重さ3kgに達するものもある。貝殻の表面には、凹凸が多く、とくに呼水孔（穴）が高く突出するので殻形により見分けが付きやすい。身は黄茶色である。成貝の生息域は、3種の中ではもっとも深い場所になる。日本列島の太平洋岸では北は房総半島から南は九州南部に分布する〔奥谷、2006〕。

アワビは一般に磯根地帯に棲息し、岩に付着しつつ、カジメ・アラメ・ワカメ・コンブなどの褐藻類の海藻を食べている。

なお、昭和26年（1951）施行の神奈川県漁業調整規則により、アワビの産卵期を中心とした11月1日から12月31日までの2ヶ月間は繁殖保護を目的に禁漁になっている。また、1968年からはアワビ資源の回復を目的に稚貝の中間育成とその放流を漁業協同組合単位でおこなうようになっている。三浦半島の場合、相模湾側と東京湾側とでクロアワビの分布に差がなくなってきたのは、そうした放流事業のためであるとも考えられる。

三浦半島は全体に台地状の地形をなしており、その台地が海にまで迫っている。そのため海岸線に平地は少なく、その狭い平地に海付きの集落が張り付くようにある。とくに相模湾側はそうした立地環境が多く、そこがアワビなど岩礁性の魚介類の主な生産地となっている。

図5は三浦半島におけるアワビ漁獲量の経年変化を示したものである〔神奈川県水産技術センター、2006〕。1980年代後半まで年間40トンを超える漁獲量を上げていたものが、それ以降には急激に減少し、年間10トン台になっていることがわかる。こうした現象は全国的な傾向でもある〔海女研究会、1985〕。さらに同図からは、神奈川県内の漁獲量のうち、その多くが三浦半島産であることが分かる。アワビの漁獲についていえば、三浦半島は神奈川県内において特別な位置にあるといえてよい。

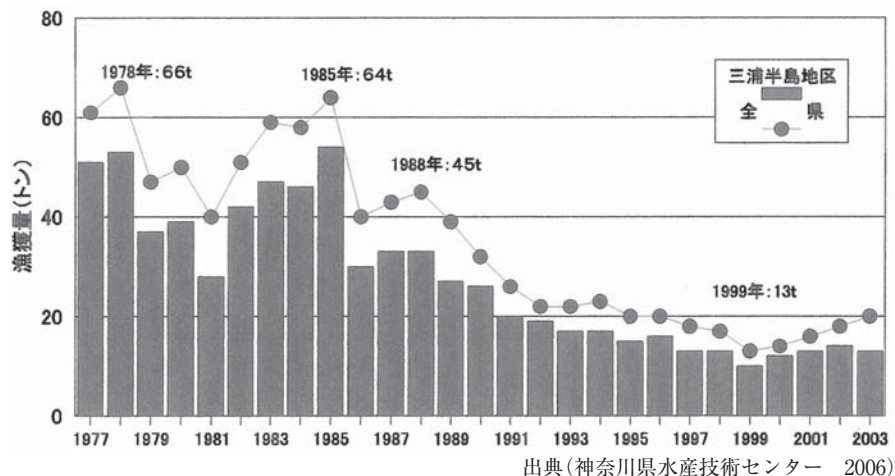


図5 三浦半島におけるアワビ漁獲量の経年変化

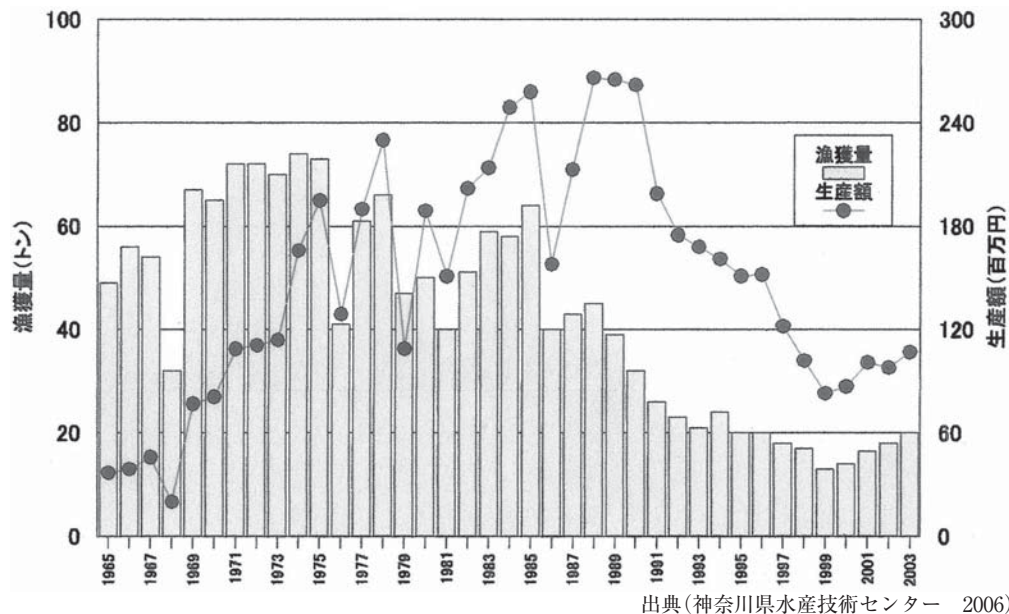


図6 神奈川県内におけるアワビ漁獲量と生産額の推移

また、図6は神奈川県内アワビの漁獲量と生産額の推移を示したものである〔神奈川県水産技術センター、2006〕。これを見ると漁獲量が多いときは相対的に価格は安い、漁獲量が減少すると価格があがっていることが分かる。

そうしたとき、図6に示された最近10年間におけるアワビのキロ当たりの単価を他の魚介類と比べると、アワビが6000円から9000円台で推移しているのに対して、たとえばサザエはその6分の1以下(1000円から1300円)にすぎない。しかも、サザエについては第2次大戦(1940年代)の前までは三浦半島内の市場では値が付かず出荷されることもなかった。そう考えると、アワビの商品価値は他の魚介類に比して非常に高いものがあったといえる。佐島において聞き取りで復元した昭和30年代においてもその状況は変わらないが、それはさらに時代を遡っても当てはまる。漁師の感覚としても、相対的にみて現在よりもかつての方がアワビの価値は高かったとされ、漁獲対象としてその存在は別格であった。

(2) アワビの位置－佐島における「貝」－

佐島の漁師は彼らなりの貝の分類体系を持っている。それは近代科学における分類体系とは違ったもので、詳しくは後に述べるが、その地域における生活文化から生み出されたものである。したがって生活に関係ないものについては、名前さえないものがある一方、彼らの生活に深く関わるものについては近代科学でなされる以上に緻密な分類体系を持っているものもある。そうしたとき分類の根拠とされることは科学的には正しいものばかりではないが、地域住民の生活文化においては大きな意味を持っている。ここでは貝類とくにアワビを中心にその民俗分類の体系と生活文化とのかわりについて見てゆくことにする。

佐島では通常、アワビのことをケー(カイ)と呼ぶ。佐島の漁師にとって貝はアワビでしかない。

表1 佐島で採れる貝一覧

(巻貝)

ケー (アワビ一般)、クロッケ (クロアワビ)、マルッケ (メカイアワビ)、マタケエ (マダカアワビ)、ナミノコ (アワビの稚貝)、タマ (クボガイ、イシダタミ、スガイ、タマキビガイ、クマノコガイなど、小型の巻き貝)、カジメッタマ (バテイラ)***、シッタカ (バテイラ)***、ニシダマ (イボニシ、レイシ)***、キサゴ (キサゴ)***、トコブシ (トコブシ)、ゴーネ (イソナ)***、スガイ (小さなサザエか)***、アカガイ (アカニシ)***、ケーッポノコ (ナガニシ)***、コニガラ (小さなサザエ)***、ケーッポ (ホラガイ)、ボウシボラ (ボウシュウボラ)**、ハビロ (大きなサザエ)、ペー (バイガイ)、メクラッケ (クボガイ)、ミミダレ (ツメタガイ)*、オトメッケ (マツバガイ)、モジナガイまたはガニモツガイ (ヤツシロガイ)、タカラガイ (タカラガイ)*、ルリガイ (ルリガイ)、デンバラコ (オオヘビガイ)*、ヨコツブリ (不詳)、タツブ (タニシ)

(二枚貝)

アサリ (アサリ)、ハマグリ (ハマグリ)、ヨコクシ (カリガネエガイ)、カラスガイ (イガイ、ムラサキイガイ)、カキ (カキ)、カクレッケ (イシマテガイ)、シオフキ (バカガイ)、エイギ (不詳)、ゴウニュウ (不詳)

(甲殻類)

カマド (クロフジツボ)*、フジサン (フジツボ)*、カメノテ (カメノテ)*

フジツボやカメノテも貝の一種と考えられている。

*: 食用にはしない

**: 以前は食べなかったが今は食べるようになった

***: 広義のタマ

他の巻き貝や二枚貝をケー (貝) とすることはない。しかもケーは2段階の成長段階名を持つ。アワビは小さいものをナミノコという。後述するように、ケーは3種に民俗分類されるが、小さいものはすべてナミノコである。

アワビのほか成長段階名を持つ貝にはサゼッポことサザエがある。サザエは、小さなものはコニガラと呼び、200gを超えるような角が張って大きなものはハビロという。ただサザエの場合、第2次大戦前までは市



写真8 アワビ

場では需要がないため漁の対象としてはあまり重要視されなかった。とくにコニガラはまったく売り物にならず、食べてもたいして美味しくないためゲバチロ (カワハギ) 釣りの餌にしたり、時には捨ててしまうこともあった。そして、何よりコニガラはサザエではなくタマとして扱われていた。

それが第2次大戦後は一転してサザエに値が付くようになったため商売 (金銭収入を目的とした漁) の対象となった。サザエはミヅキやモグリのほか、イソタテ網でも採ることができる。佐島のような相模湾岸の岩礁地帯では角が成長したハビロになるが、東京湾岸のような波の静かなところではいわゆる日蓮上人の渡海伝説に登場する「角無しサザエ」が多くなる⁽⁶⁾。詳しくは後述するが、現在では角の大きなサザエほど商品価値は高くなっている。その意味でハビロの需要は近年高まったといえる。

以上のように、成長段階名を持つ貝はともに佐島のようなイソネを中心とした海付の村においては生計維持の上で重要な意味を持つ貝である。佐島において成長段階名を持つのはアワビとサザエだけであるが、サザエについては第2次大戦後、商品価値が出て以降、はじめて成長段階 (コニガラ→サザエ) が意識された。その意味で、歴史的にみて過去から現在にいたるまで一貫して成長段

階名を有していたのはアワビだけであるといつてよい。

もうひとつ商品価値を持つ貝にトコブシがある。これもサザエと同様、第2次大戦後に商品価値が高まったものである。そのトコブシについてもアワビほどではないが民俗分類がなされる。トコブシはタナにいたものと石の下にいたもので区別される。アワビは波で移動してしまうような岩には付かないのに対して、トコブシはむしろそうした浮石の下に多く付着する。石の下にいたトコブシはアサリのように貝殻に模様があり、かたちは細長く薄い。そのため、貝殻を見るとどこで採れたものか分かる。また、海藻（餌）の多いところとそうでないところのトコブシも違う。海藻が豊富にあるところのトコブシは身が厚く美味しいとされる。

現在、アワビを中心にサザエ・トコブシが商品とされる一方、貝類は日常の食材としても頻繁に用いられている。市場に出ることはあまりなく、ほとんどが自家消費される貝の代表がタマ（玉）である。佐島では小型の巻き貝を総称してタマと呼ぶ。ただし、サザエやペー（バイガイ）は大型になったものはタマには含まれない。ハマグリやアサリといった世間で一般的な貝はイソネが多い佐島ではむしろ珍しく、自家消費される貝のうちタマ以外のものは量的にはごく少ない。そうしたことからすれば、佐島の場合、アワビが商品として突出して重要であったことと対応して、自家消費される貝としてはタマがもっとも重要な存在であった。

タマは普通のタマとカジメッタマに分けられる。ともに2尋半（3.75 - 4.5m）より浅いところにしかいない。普通のタマは岩に付いているが、カジメッタマはカジメの茎に付いている。そのため、カジメキリ（カジメ採集）をすると自然と採ることができる。小舟に一杯のカジメを刈ると、バケツに2杯ほどのタマが採れる。小さなサザエを意味するコニガラの場合、かつては市場価値がなかったため、前述のようにサザエの小型のものとしてではなく、カジメッタマのひとつとして扱われていた。味でいえば、カジメッタマは通常のタマより美味しいとされる。

それに対して、普通のタマは、シッタカ・クボガイ・ニシダマ・ナゴエ・エビスガイ・イボニシ・イシダタミ・レイシ・コシダカ・サザエ（小さいもの）・ホラガイ（小さいもの）など、岩に付く小さな巻き貝を指す。つまりニシキウズガイ科、サザエ科、オキニシ科、アッキガイ科といった多種の巻き貝がタマの名称で一括されていることになる。なおタマの場合には、雌雄が民俗分類されている。茹でて身を出したとき、巻いたところが白いのが雄、緑色のものが雌とされる。

以上の点をまとめると、佐島におけるアワビの民俗分類とその位相を示すと図7のようにまとめることができる。



写真9 タマ

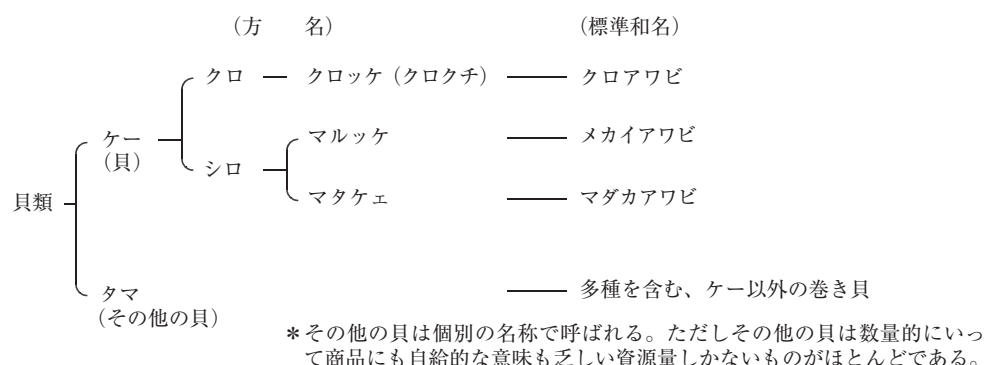


図7 佐島におけるアワビの民俗分類－貝類の中のアワビの位置－

(3) アワビの民俗分類

アワビは佐島においては過去から現在にいたるまで一貫して高い商品価値を持ち、「商売」（金銭収入を得るための漁）の対象として生計維持の上でとくに重要な意味を持っていたことは前述の通りである。そのアワビは2つの成長段階名を持つとともに、クロッケ・マルッケ・マタケエの3つに民俗分類される。クロッケはクロガイ（黒貝）またはクロクチ（黒口）、マルッケはマルカイ（丸貝）、マタケエはマタカイ（又貝）のことである。それぞれについて漁師には漁撈活動を通して獲得された民俗知識が蓄積されている。それを、形態・商品、生態・行動、漁法に分けてまとめると以下ようになる（表2参照）。

<形態・商品>

- ①クロッケ：身の縁が黒いためクロクチともいう。クロアワビのこと。もっとも商品価値が高い。身が厚く、軟らかで、もっとも美味しい。
- ②マルッケ：メカイアワビのこと。クロアワビに対してシロアワビともいう。
- ③マタケエ：マダカアワビのこと。クロアワビに対してシロアワビともいう。巨大なアワビとなるものがあり、商品価値は低い、採ることが漁師の自慢となる。

表2 アワビの比較

標準和名	地方名	形 態	身の色	食味	商品価値	生 態	行 動	漁 場	漁 法
クロアワビ	クロッケ クロクチ	殻の凹凸は普通 中程度の大きさ 身は厚い	黒 (青灰色)	柔らか 美味	高い	日中はホラ やタナの奥 にいる	夜行性 すばやい	浅い	モグリ
メカイアワビ	マルッケ	殻が丸い 中程度の大きさ 身が薄い	白 (黄茶色)	固い	低い	日中はホラ やタナの口 元にいる	夜行性 日中でも行動 ゆっくり	浅～深	モグリ ミツキ
マダカアワビ	マタケエ	殻に凹凸が多い 大きくなる 身は厚い	白 (黄茶色)	固い	低い (大き過ぎは 特に低い)	タナの上に 出ている ノテング	夜行性 日中でも行動 ゆっくり	深い	モグリ ミツキ

*すべての評価は3者を相対的に示すものである。

＜生態・行動＞

- ①クロッケ：夜行性，比較的浅いところにおり，カジメを好んで食べる。動きが機敏で行動範囲が広い。暗いところを好み，日中はタナやホラの奥にいる。
- ②マルッケ：夜行性，比較的深いところにおり，カジメを好んで食べる。あまり動かない。クロッケよりも少し明るいところを好む。そのため，ホラやタナの口元にいる。
- ③マタケエ：いちおう夜行性だが，比較的深いところにおり，昼間も活動し，カジメを好んで食べる。あまり動かない。明るいところを好み，ノテング（野天貝）になる。

＜漁場・漁法＞

- ①クロッケ：通常はモグリでしか採れない。モグリの中でもイソモグリとキワモグリにおいて採集されることが多い。ただし，1月だけカジメの新芽を食べに昼間でもホラの外に出てくることがあり，その時だけミヅキで採ることができる。
- ②マルッケ：モグリの中でもキワモグリで採集されることが多いが，タナやホラの口元にいることが多いためミヅキでも採ることができる。
- ③マタケエ：モグリとミヅキ，どちらでも採ることができる。ミヅキはノテングとなったものを採る。もっとも深くまで潜るオキモグリの対象はこれが多い。

また，クロッケはクロガイであるのに対して，マタケエとマルッケはシロガイと呼び分ける。それは単純に身の色による分類であるとされるが，それは同時にクロッケがアワビ3種の中でもとくに商品価値が高く，他の2種と区別されることを示している。また漁撈活動を通して形成された漁師の認識でも，クロガイは比較的浅いところにいるのに対して，シロガイは深いところにいるという区別がある。また，クロガイは暗いところを好むのに対して，シロガイは明るいところにいるという認識もある。そのように，クロガイとシロガイは黒白という色彩のイメージと同様に，さまざまな点で対立的な認識・理解がなされている。

このとき興味深い点としては，アワビの形態を比較すると，クロッケとマルッケは丸に近い楕円形をして比較的形や大きさは似ているのに対して，マタケエは吸水口が高く全体として貝殻に凹凸があり，かつ殻長も他2種に比べ格段に大きくなる。そう考えると，形態だけ見るなら，マタケエが他の2種と区別されてよいが，実際にはそうした認識はない。黒と白の対立する認識の方が貝の形態の違いよりも佐島の漁師には大きな意味を持っているという解釈が可能となろう（後述）。

④……………「地方名」の意義

（1）アワビの意味－アワビ呼称のケーとナマガイの対比から－

タマはそのほほすべてを女性がオカドリで採る。アワビは商売として，男がミヅキやモグリで採るのとは対照的である。アワビ以外の貝は自家消費のために採るもので，男がおこなうときはあくまでシオマチ（潮待ち：漁に出る合間）の遊びや時間つぶしにすぎない。「アワビ＝商品＝男の生産」

に対して、「タマ＝自家消費＝女の生産」という明らかな対比ができる。なお、サザエやトコブシは第 2 次大戦後になってはじめて男が商売として採るようになったが、その商品価値はアワビに遠く及ばない。

このように、佐島漁師における伝統的なアワビの分類・命名の体系は佐島での生活文化体系と密接に関わっている。アワビの分類・命名はたんに貝の生物学的な分類にとどまらず、たとえば男女の分業や生計維持戦略（商品生産か自家消費か）など佐島で生活する上で不可欠な生活文化全般を反映したものとなっている。

その点は、同じ三浦半島にある久比里（横須賀市）の事例と比較すると理解しやすい。相模湾岸の佐島がアワビをケー（カイ）と呼び、貝の代表として扱うのに対して、東京湾岸の久比里はナマガイと呼び、数ある貝の中の一つとしている。その対比から読み取れることは何か。

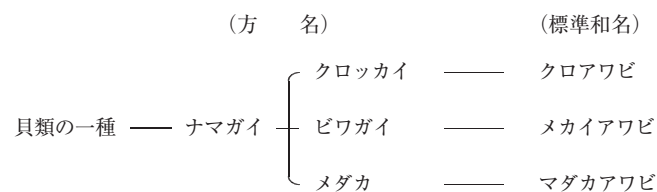
東京湾岸の海付きの村にはアワビ漁に特化した村はなく、アワビを採るための漁もミヅキのみでモグリはおこなわれない。三浦半島は漁場としてみた場合、相模湾岸と東京湾岸では対照的な海洋環境にある。相模湾側が黒潮およびその反流の影響を受け、地形的にも三浦半島台地が海岸線に迫っているため、おおむね海岸線は岩礁地帯の磯根となっている。それに対して東京湾岸は浦賀水道を出入りする潮の流れを受けつつ砂泥の中に磯根が点々と分布する海底環境となる。凹凸の大きな様相を見せる相模湾岸の磯根に比べると、東京湾岸のそれは「平らで柔らかい」という特徴を持つ。

磯根を生息地とするアワビについていうと、磯根の状態が資源量に大きな影響を与える。三浦半島は先に示したように神奈川県においては他に比べることない大産地となっているが、その三浦半島においても相模湾岸と東京湾岸でアワビの漁獲量に大きな差がある。横須賀市の場合を見てみると、2003 年の統計〔関東農政局、2004〕では、東京湾岸にある横須賀東部漁協のアワビ生産額は年間 0 トンに対して、相模湾岸の長井漁協と大楠漁協ではそれぞれ 6 トン・3 トンとなっている。明らかに漁獲量に差があることが分かる。

その結果、両地域における漁法のレパートリーに興味深い違いが見て取れる。アワビの主たる漁法はモグリとミヅキであるが、相模湾岸はその両方が存在するのに対して、東京湾岸にはミヅキしかない。つまり、三浦半島はその東西でモグリの有る地域とない地域とに明確に分かれることになる。その背景にアワビの資源量があることはたしかである。

しかも、両地域に見られるミヅキ漁を比較してもアワビの資源量を与える影響が明瞭である。相模湾岸では、佐島を例にして先に検討したように、アワビに特化した形で、しかも夏のモグリとそれ以外の時期のミヅキというような補完関係を持つことでアワビ漁をほぼ一年を通しておこなえるようにしている。それに対し

て、東京湾岸の久比里ではミヅキは年間を通しておこなわれるが、時期ごとにヒラメ、タコ、ナマコ、海藻、アワビなど主な漁獲対象が変化する。つまりそこにはアワビに特化した漁業戦略はない。



*サゼッポ(サザエ)などとともに、ナマガイ(アワビ)は貝類の 1 種にすぎない。そこには貝＝アワビという感覚はない。

図 8 久比里におけるアワビの民俗分類—貝類の中のアワビの位置

また、ミヅキ漁のあり方にも両者には大きな違いがある。久比里はミヅキの村として知られ、かつて80戸の漁師のほとんどがミヅキ漁に従事していた。久比里の場合、その地先だけでなく走水や鴨居といった他村の地先においてもミヅキを慣行的におこなっていたことに特徴がある。そのように、久比里は佐島とは違ってかなり広域的にミヅキをおこない、同時に磯根だけでなく砂浜でもミヅキ漁をおこなっていた。佐島ではミヅキの第一の獲物がアワビであったこととは対照的に、久比里ではヒラメやカレイといった砂地の魚が重要なミヅキ漁の漁獲対象に挙げられるのはそのためである。それは久比里にとって1年を通してミヅキをおこなうための必要不可欠な戦略であり、それは同時にひとつの獲物に特化せず、さまざまな魚介類を対象化することで成り立つものであったことを示している。

また、次章にて詳述するが、佐島の属する大楠漁協では、競り（仲買）の段階において、成長段階を加味することで、漁師の認識にもましてアワビを詳細に分類・命名しているが、それは漁協にとっての商品としての重要性を反映してのことであるといつてよい。それに対して、久比里の属する横須賀東部漁協では、アワビは1・2月にしかない季節ものの一商品にすぎず、当然年間の取り扱い量もごく少ない。そのため、佐島のような成長段階を反映するような詳細な分類・命名は存在しない。佐島漁師と大楠漁協との関係とは異なり、東部漁協での分類・命名のあり方は久比里漁師のそれと同じである。かつては、400メ（1.5kg）を越えるようなアワビもありながら、それは200メ（750g）程度のアワビと区別されることなく、キロ当たりいくらかで売られていた。

そうした東京湾岸ではアワビはさまざまな貝のうちの一種にすぎず、それがナマガイという地方名に反映している。相模湾岸のように、貝といえばケーつまりアワビのことを指すことはない。また、佐島のように成長段階名が設定されることはなく、アワビの分類・命名のあり方がくらし全般とさまざまな関わった生活文化体系を反映することも、東京湾岸におけるアワビの分類・命名のあり方からは窺われない。

（2）生活文化体系とアワビの分類・命名—「地方名」の志向するもの

実際には生物の名称は学名・標準和名・地方名がその状況に応じてさまざまに使分けられている。しかも、それぞれに分類・命名の体系がある。ここでは本節のまとめとして、地方名の持つ意味とその機能についてみてゆくこととする。

学名つまり scientific name はその名称が示すとおり、純粹に生物学の分類に則ったもので、その生物の遺伝的・形態的特徴により決定される。そのため、学名にはその生物種が存在する地域における文化とのかかわりが問われることはない。当然、世界のどこでも通用するように、ユニバーサルな分類体系のもとラテン語により表記される。

また、標準和名も基本的には種レベルの学名に対応して付けられている。その意味では分類・命名の志向は学名に等しい。ただし、標準和名は日本語による命名を基本とし、日本国内でしか通用しないという特徴を持つ⁽⁸⁾。

一方、地方名は、地域の生活文化体系を反映したものとなる。そのため生物学の分類としては体系性を欠くことも多い。また当然、それが通用するのは地域的に限定されたものとなる。その反面、地方名はその地域での生活に密着したものとなり、地域に暮らす上ではより重要な分類である。

本稿に即していうなら、佐島（横須賀市）という三浦半島にある一海村では、そこに暮らす百姓漁師は彼らなりに魚介類の分類・命名の体系を持つことになる。それは学名や標準和名に代表される現代科学における分類とは異なったもので、その地域における生活（生業も含む）から生み出されたものである。

したがって、彼らの生活に関係ないものについては、名前さえ与えられないものがある一方、生活に深く関わるものについては現代科学でなされる以上に緻密な分類・命名の体系を持っているものもある。科学的には正しいものばかりではないが、その地域で暮らす上で何らかの意味を持ち、生活全体の中では整合性を持っている。

佐島においてはケー（貝）といえばそれはアワビのことを指すものであったことは前述の通りである。本来、現代科学では貝といった場合、それは貝殻を持つ軟体動物の総称であり、そこには二枚貝や巻き貝などが含まれる非常に大きな概念である。

しかし、佐島では貝はアワビで代表されていた。そのことだけでも、アワビが佐島では重要な意味を持っていたことが象徴されている。その「重要な意味」とは何なのか。それは、たんにアワビの持つ経済性や生計上の意味を示すだけでなく、また貝の分類・命名のあり方だけの問題でもない。それは佐島の住民にとっては男女の分業など生活文化体系の全体に及ぶものであり、かつその骨格をなすものでもあるといつてよい。

それに対して、モグリ漁がなく、アワビが生計上それほど重要な意味を持たない東京湾岸の場合には、たとえばタイの一本釣りで知られる鴨居（横須賀市）では、ケーは文字通り貝殻を持つ軟体動物の一般名称である。同様に、佐島ではクロッケ（黒貝）はクロアワビをさすが、鴨居ではイガイ（ムールガイ）を指している。

ケーにみられるように、現代科学による種の分類体系に一致し、かつそれ以上の分類概念として成長段階名を持つ貝はイソネ（磯根）を中心とした海付の村においては、歴史的にみて生計維持の上でもっとも重要な意味を持つ貝であるといえる。また、興味深い点は、佐島では、図7に示されるように、アワビを中心におくことで、貝類全体が在地の論理により体系的に理解されていることである。しかし、そうしたアワビを中心とする在地の分類体系は、その地域でしか通用しないものである。

と同時に、それは表3に示すように、男女の分業であるとか、商品生産と自給的生業のどちらであるかといったことと密接に関わり、その意味で在地の生活文化体系の一角をなすものである。または、在地の生活文化と密接に関わり合って意味をなすものである。その意味でそれは単に貝類という生物の分類だけを示すものではない。

当然、そうした在来知としての民俗分類は体系性という点では科学知（生物学の分類体系）に大

表3 ケーとタマの対比

	漁の主体者	漁 法	漁業権	採集目的
ケー (アワビ)	男	モグリ ミツキ	必 要	商 売
タマ (アワビ以外の巻き貝)	女	オカドリ	不 要	自家消費

きく劣る。たとえば、上記の民俗分類では、多くのあまり重要でない（商品としても自給的な面でも）貝は分類の体系から外れてしまい、タマのように多くの種が一括されてしまうこともある。

そうした在来知としての民俗分類に対して、生物学の分類体系は、世界じゅうどこに行っても通用するもので、遺伝的・形態的に極力矛盾をなくす方向で精密化してきた体系である。その志向性はグローバル化と体系性にあるといえる。しかし、それは往々にして在地に暮らす生活者にとっては無用の知識の固まりに過ぎない。その地域で暮らす上にはほとんど意味のない「自然」であり知識体系であるといえよう。

その特徴は、生物を分類するときにしか通用しない体系であるといつてよい。在地の民俗分類がそこでしか通用しない分類体系ではあるものの、その地域で暮らす上で不可欠な社会や経済といった他の文化要素も体系の要素に取り込んで成り立つものであったこととは対照的である。

こうした在来知としての民俗分類と、生物学の分類体系とを結ぶものが標準和名ということになる。佐島のアワビの例でいえば、民俗分類の3種は生物学の分類でいう3種と一致している。ここを結節点として、現在では、在地の暮らしの中に科学知（生物学的な分類）がさまざまに入ってきている。漁師の民俗分類には、佐島の伝統的な民俗分類が標準和名のどれに当たるかを知り、かつ佐島漁師はこの3種のほかにもエゾアワビのような標準和名の種が佐島の外の世界にはあることを知っている。

たとえば、佐島の人々が標準和名と地方名との連関を知らなかったら、実物を見ない限り、北海道でエゾアワビと呼ばれるものが自分たちの知っている3種のどれかに当てはまるものと考えてしまうこともありえる。また、日本には（世界には）自分たちが知っている3種のアワビしかないものと思ってしまうもおかしうはない。そう考えると、現代においては、科学知は在来知とまったく切れた関係ではなく、住民によりさらに統合的に新たな分類・命名の体系の中に取り込まれているといえよう。

⑤……………民俗分類と「市場名」-魚名の展開①-

（１）「地方名」から「市場名」へ①-佐島漁師と大楠漁協-

大楠漁業協同組合は、横須賀市西部地区の佐島、芦名、秋谷、久留和の4漁港により構成されている。4漁港は集落も別にあり、昭和43年（1968）に合併するまでは別個の漁業協同組合（佐島、芦名、秋谷の3組合、久留和は秋谷に含まれていた）であった。合併当時、漁業者数・漁獲高とももともと大きかった佐島に大楠漁協の本部が置かれ、そこには水揚げされた魚の競りをおこなう卸売市場⁽⁹⁾が設けられた。実態としては佐島漁協が隣接する小漁協を吸収して大楠漁協となったといえる。

佐島漁師が用いる地方名の場合、アワビの名称はたんに貝の分類を示すものではなく佐島での生活文化体系を反映したものであったことは先に挙げたとおりである。そのとき興味深いことに、佐島漁師と大楠漁協とではアワビの分類・命名の体系が大きく異なっている。大楠漁協は佐島を中核とする漁業組織であり、その組合員の多くはやはり佐島漁師により成り立つものでありながら、アワビの分類・命名の体系が大きく異なるのはなぜなのか、本項では検討することになる。

詳細は後に分析するが、佐島漁師の用いる地方名は生産者であり生活者の論理を基盤として体系づけられているのに対して、大楠漁協は商業（流通）の論理へと大きく転換する場となっており、その結果として大楠漁協で用いられる市場名は佐島漁民の用いる地方名とは違ったものになった。

アワビについて、地方名（佐島漁師）と市場名（大楠漁協）との関係をまとめてみると、表4のようになる。

表4をもとにアワビの地方名と市場名を比較して、まず第一に気付くのは、メカイアワビの呼称が、佐島漁師はマルガイやマルツケと呼んでいたものが市場名になるとナマガイと変わっていることである。同様に、クロアワビについても、漁師がクロツケやクロクチと言っていたものが、漁協ではクロガイに統一⁽¹⁰⁾されている。

次に気付くことは、大楠漁協ではナマガイとマタガイがそれぞれ400gを境に2分されるようになっており、市場名では全体にアワビ呼称の細分化が進んでいることである。これは明らかに流通を中心とした需要側（仲買業者・小売業者ひいては消費者）からの要請による細分化であった。慣行としてアワビは1kg当たりいくらかという計算で取引される。そのため、400gを境に分けることで1kg当たりの個数に差ができることになり、消費者が買うときの目安としやすい。



写真10 大楠漁協



写真11 大楠漁協卸売市場

表4 地方名と市場名の比較－佐島漁師と大楠漁協－

〔標準和名〕	地方名(佐島漁師)	市場名(大楠漁協)
クロアワビ	ナミノコ<稚貝> ** クロクチ(黒口) クロガイ(黒貝) クロツケ(黒貝)	クロガイ(黒貝) 再放流 * 殻長11cm以下
メカイアワビ	ナミノコ<稚貝> ** マルガイ(丸貝) マルツケ(丸貝)	ダイナマガイ(大生貝) 400g 以上 ナマガイ(生貝) 400g 未満 再放流 * 殻長11cm以下
マダカアワビ	ナミノコ<稚貝> ** マタガイ(又貝) マタケ(又貝)	ダイマタガイ(大又貝) 400g 以上 マタガイ(又貝) 400g 未満 再放流 * 殻長11cm以下

* 再放流の貝に市場名は特にない。

** 稚貝を示すナミノコに種による区別はない。

ではクロアワビにおいてはそうした重量による細分化がされないのはなぜかという点、クロアワビの場合は、成貝にはそれほど大きな個体差がないことが挙げられる。神奈川県漁業調整規則により殻長（カクチョウ：楕円形をなす貝殻の長い方の長さ）3寸6分（約11cm）以下の稚貝は再放流することになっているが、それ以上のクロアワビはマダカアワビやメカイアワビほど大きさに差がない。

反対に言えば、マダカアワビとメカイアワビは成貝になってからも成長するため個体の大きさに差が出やすい。しかも、そのとき重要なことは、この2種は大きければ大きいほど市場において良い値が付くことである。この2種は総称でアカと呼ばれるが、中華料理の干し鮑に用いられるため、大きければ大きいほど加速度的に高値となる。バブル景気の頃に比べると半値以下になったとはいえ、アカは現在でも1kgを超えるものは1個が15000円以上で取引される（クロアワビは1kg当たり5000円程度に対して）。

以上のように、需要側の事情およびそれを汲み取った市場の要請により、漁協でのアワビの名称は細分化がなされていったといえる。その過程で、マルガイやクロクチのような狭い範囲でしか通用しない呼び方ではなく、大楠漁協を構成する芦名や久留和、秋谷といった漁港に共通する名称として、クロクチやクロケはクロガイに、マルガイやマルッケはナマガイに統一されていったといえる。クロガイやナマガイの名称は横須賀西部地区のみならず東京湾岸の横須賀東部地区にも共通する名称で、アワビの地方名としてはクロクチやマルガイに比べ汎用性が高い。とくにクロガイはクロアワビの市場名として全国的な広がりを見せる。

3漁協が統合されることにより、アワビの地方名は統一されるとともに、商品としてのアワビ名称は新たな成長段階名の設定（質量による細分化）がなされるようになった。そうした地方名の統合と市場名の分化という現象は、商業論理のもとになされたことであることは注目すべきである。

さらには、漁協では資源管理の必要から殻長11cm以下のサイズを再放流貝に指定することは、商業の論理とともに資源管理の論理も併せ持っていたことを示している。

また、大楠漁協が設立されそこに市場が開設されたことにより、アワビの分類・命名のあり方は生産者（生活者）の論理から商業（流通）の論理へと大きく転換した。それは分類・命名の体系が依って立つ基盤とともに変化したことを示しており、名称という表面的なことだけでない、質的な変化を伴うものであった。それを象徴するのがアワビにおける市場名の新設であり、地方名から市場名への変化であるといえよう。

（2）「市場名」の対立とその意味—大楠漁業協同組合と長井漁業協同組合—

大楠漁業協同組合と長井漁業協同組合はともに相模湾岸の横須賀市西部地区にある。さらに言えば、図1にあるように佐島と長井は小田和湾を挟んでほぼ対峙する位置関係にある。両漁協は直線距離にして2km程度しか離れていない。両住民はかねてから対抗意識を強くもち、小田和湾の境界領域では過去において漁師同士の諍いやトラブルもあった。

佐島と長井とは漁撈形態もよく似たものがあり、基本的な生計活動として夏場のモグリと秋から春にかけてのミヅキという組み合わせも共通する。しかし、市場名に見られるアワビの分類・命名の体系は、わずか2kmという至近距離にありながら、表5にあるようにかなりの違いがある。以下

では、長井漁協と大楠漁協のそれぞれ市場名を対比することで何が見えてくるのか、表 5 をもとに検討してみたい。

昭和 43 年（1968）に佐島を中心に 4 地域（3 漁協）が合併して大楠漁協ができると、アワビの分類・命名においても 4 地域に共通するものへと統一されてくることになり、その結果一部の名称はより汎用性の高い名称（クロガイやナマガイ）に取って代わられることになる。こうした汎用的名称への転換が図られる一方で、大楠漁協と長井漁協の分類・命名の体系は大きく異なったものになっていることに注目しなくてはならない。

大楠漁協と長井漁協における分類・命名体系の相違は、長井漁協においては 150～400g と 150g 以下の分類を設けつつ、それに対応するメカイアワビとマダカアワビはひとつにまとめて「小貝」「小小貝」としてしまうことに象徴される。そのように、長井漁協は種の分類よりも質量の分類に大きな意味を持たせる傾向にある。それに対して、大楠漁協は 400g 未満には質量による分類は存在しないが、マダカアワビとメカイアワビをひとつの分類にしてしまうことはなく、それぞれ別のものとして「生貝」「又貝」の分類を設けている。このことは、大楠漁協では質量よりも種の分類に意味を持たせる傾向にあったことを教えてくれる。

以上のように、市場名の一つの特徴として、近接する市場間においては分類・命名の体系をわざと異にする傾向がある。両漁協はむしろそうした違いを際立たせ、三浦半島内のアワビ流通を複雑化させているといえる。⁽¹¹⁾そして、市場間における分類・命名の相違は一種の商業戦略と捉えることができる。

大楠漁協と長井漁協におけるアワビの分類・命名の体系を統一することはさほど難しいことではないだろうが、あえてそうすることなくむしろその差が明瞭となるようにしていたのには理由がある。もし分類・命名の体系を共通のものにしてしまった場合には、両漁協間のアワビの価格差は明瞭となってしまう。その結果わずかに直線距離で 2km しか離れていない漁協の市場であれば、安い方に仲買人が集中することになってしまう。その結果、短期的にはどちらかが大きな影響を受けることになるし、また長期的には価格をより安く抑えようとして両漁協ともに不利益をきたすことになりかねない。そうしたことを未然に防ぐ機能が隣同志の漁協でありながらアワビの分類・命名のあり方を異なるものに行っている背景にあるといえよう。

実際、仲買人は両方の市場を行き来するものが多い。その仲買人にとってみれば、長井漁協

表 5 市場名の比較—大楠漁協と長井漁協—

〔標準和名〕	地方名(長井漁協)	市場名(大楠漁協)
クロアワビ	クロガイ (黒貝)	クロガイ (黒貝)
メカイアワビ	マルガイ (丸貝) 400g 以上 コガイ (小貝) 400 未満～150g 以上 ショウショウガイ (小小貝) 150g 未満	ダイナマガイ (大生貝) 400g 以上 ナマガイ (生貝) 400g 未満 —
マダカアワビ	チュウガイ (中貝) 400g 以上 コガイ (小貝) 400 未満～150g 以上 ショウショウガイ (小小貝) 150g 未満	ダイマタガイ (大又貝) 400g 以上 マタガイ (又貝) 400g 未満 —

* 再放流貝は県の規則であり、両市場に共通するので省略した。

と大楠漁協を行き来することで仕入れにおいて選択の幅が広がることになる。小さくとも価格を抑えて大衆的な魚屋や料理店に卸すことを目的とすれば長井において「小」や「小小」を買えばいいし、そうした小さなサイズのものでマダカアワビとメカイアワビを区別して購入したければ、大楠漁協で「生貝」「又貝」を競り落とせばいい。そうした仲買の多様な仕入れを可能にしたことにより、結果として漁協間の過当な競争を回避し、ひいては隣接する漁協の共存を可能ならしめたといえよう。

前述のように、漁協における分類・命名のあり方はその漁協の販売戦略を示すものとして秘匿される傾向があり、とくに他の漁協（市場）には知られまいとする。とくに近接する漁協同志において秘匿する意識が強く、それは隣り合うからこそその対抗意識ともいえよう。そのことは漁協にとっては自分たちの手の内を明かさないという意識の表れだが、それはかえって分類・命名のあり方の統一を避けることになり、仲買にとっては多様な仕入れを可能にしている。そのことも前述のごとく、漁協にとっては共存を可能にしている方向に作用したと考えられる。

(3) 「地方名」から「市場名」へ②ー黒・白・赤のシンボリズムー

アワビの民俗分類にとって色の持つ意味は大きい。これは全国的な傾向でもある。前節で示したように、佐島では漁師の認識として、クロアワビを示すクロガイ（黒貝）に対して、メカイアワビとマダカアワビを総称してシロガイ（白貝）と呼んでいた。それが、後に大楠漁協の段階になるとクロアワビをクロガイとすることは変わらないが、他の2種を総称する名称がアカガイ（赤貝）と変化する。そのことは、つまり「地方名」から「市場名」へと名称を変えるとき、その名称に含意されること、またそれが象徴するものが変化したことを意味する。

漁師の認識としては「黒」に対する「白」であったものが、大楠漁協では「白」ではなく「赤」に変化した。さらにいうと、長井漁協における認識も大楠漁協と同様に、クロアワビが黒であるのに対して、メカイアワビとマダカアワビは赤である。この点は、先に検討したアワビの分類・命名のあり方（大楠漁協と長井漁協とは差異が強調されるような対照的な体系をもっていること）とはまったく様相を異にするといつてよい。

本来、白と赤とは対照的な色である。メカイアワビとマダカアワビの身は、黄茶色をしており、⁽¹²⁾ 実際の身が白から赤に変化したものではない。ともに黄茶色があるときには赤そしてまたあるときには白にそれぞれ見立てられているだけである。同様に、クロアワビもけっして身は黒色ではなく、濃い青灰色をしているものが、黒に見立てられている。そうしたクロアワビの黒という認識に対照する色として、黄茶色がときに白にされたり赤にされたりしているにすぎない。あくまでも黒に対する相対的な色の位置づけが変化したもので、絶対的な色の変化を示しているわけではない。

そうした白から赤へという認識の変化がなぜ起きるのかを考えると、やはり市場におけるクロアワビ・メカイアワビ・マダカアワビのそれぞれの位置づけの変化が作用していると考えざるをえない。

漁師の認識は3漁協（佐島、芦名、秋谷）が統合され大楠漁協となる以前のものであるが、その当時までは佐島で捕ることのできるクロアワビ・メカイアワビ・マダカアワビのうちでクロアワビがもっとも商品価値が高かった。そのためアワビの大きさもクロアワビを標準にしており、それよ

りも大きなものは商品価値が下がってしまった。前述のように、成貝になってからの個体差は、クロアワビはマダカアワビに比べると小さく、メカイアワビはクロアワビとほぼ同じである。そんなとき、深いところにノテンガイ（野天貝）でいるような巨大な貝はずっと商品価値が低かったとされる。そのようなノテンガイになるのは、おもにメカイアワビとマダカアワビである。

そうしたとき、クロアワビに大きな価値づけがおかれるのに対して、相対的にメカイアワビとマダカアワビは低い価値づけしかされないわけで、それがクロアワビの「黒」に対してその正反対の色として「白」がメカイアワビとマダカアワビの総称として採用された背景にはあるといえよう。

そうした状況が変化したのは漁協が統合されて以降のことである。現在、市場ではクロアワビが他の2種に比べて相対的に価値が高いということはなくなっている。とくに、かつては大きすぎて商品価値が劣るとされた1個1kgを超えるような大貝（マダカアワビまたは希にメカイアワビ）の評価はまったく変わってしまった。むしろ大きなアワビほど現在では商品価値が高く、市場では1個が1kgを超えるようなメカイアワビやマダカアワビはキロ当たりの単価にするとクロアワビの3倍の価格つくこともあるという⁽¹³⁾。また、クロアワビと他の2種（とくにメカイアワビ）を比べると、同じサイズでも他の2種の方が高いこともよくある。

その結果、市場におけるクロアワビの他の2種に対する相対的な位置の高さはなくなり、それが色の対照にも変化を与えたと考えられる。それまでは、色の認識として、黒に対して価値の劣るものを白として、その差異を強調し対照化されていたものが、そうした根拠が市場の上では失われたことになる。そのため黒に対して相対的に低い価値を象徴する白ではなく、黒と同等の価値づけを持つまたは高低の差を含意しない色として赤が採用されたといえる。

ではなぜ赤なのかという疑問が残るが、それはメカイアワビとマダカアワビに対する認識が三浦半島の他の地域と共有されたためであると考えられる。大楠漁協では、佐島においてメカイアワビとマダカアワビの総称が白から赤へと変化した⁽¹⁴⁾が、長井漁協ではそれらは昔からアカガイと総称されていた。そのため、その名称に一般性を持たせるには共通の認識として赤を採用することになった⁽¹⁴⁾と考えられる。

メカイアワビとマダカアワビのクロアワビに対する相対的な地位の向上は、何も佐島や大楠漁協の中だけで起こったことではなく、中国への干し鮑の輸出に象徴されるように、全日本的に起こった変化である。そうした経済価値の汎日本的な変化を反映するには、少なくとも隣り合った漁協間では共通の認識にする必要があったといえる。それが「赤」への統一であった。

この点は、先に検討した隣り合った漁協間でアワビに関する分類・命名のあり方をわざと違うものにすることは相反するように思われるかもしれないが、そうではない。両漁協間での分類・命名のあり方の相違は両者の過当な競争を防ぎ仲買の利便性を高めることで両漁協がともに生き残るための商業戦略となっていた。しかし、それとは異なり、両漁協間でメカイアワビとマダカアワビの総称をアカに統一することは、もっと広く汎日本的な範囲でメカイアワビとマダカアワビの商品価値を高め、それをうまく販売するための商業戦略上の必要性というものが背景にあったといえてよい。

⑥……………民俗分類と「商品名」－魚名の展開②－

(1) 「市場名」から「商品名」へ

地方名は市場名に変化するとともに、商品名へも転換してゆく。しかし、それは単純に一方から他方へと移行するものではなく、市場名と商品名とはほぼ同時に設定されることが多い。それは、市場において競りにかけられるということは同時に商品となることを示し、最終的にそれが行き着く先として消費者が設定されるからである。そのとき重要なことは、生産者や流通業者および消費者それぞれの段階で分類・命名の論理が存在することである。

この名称の変化は、成長段階名と同様の道筋をたどる。成長段階名は稚魚から順に成長に応じて名前が付与されてゆくが、地方名→市場名→商品名の変化は商業活動において商品として流通してゆく過程で発生するものである。裏返せば、商品にならない魚にはけっして付与されない段階名である。

- ①地方名……漁師（生産者）：魚介が漁撈活動で海から人へ移行する段階
 ↓
 ＊①から②への仲介者……市場関係者（漁協職員）
 ②市場名……仲買人（流通業者）：市場において競りなどで魚屋へ移行する段階
 ↓
 ＊②から③への仲介者……魚屋（小売業者）
 ③商品名……消費者：小売により一般家庭へ移行する段階

成長段階の各名称は多くの場合、地方名として設定されるが、それが市場名や商品名として用いられる場合もある。それは成長の各段階が商品として昔から流通していたものに限られる。その代表例がブリである。ブリの場合は、ほとんどの地方で地域ごとに成長段階名が存在し、市場でもまた小売り段階でもそれが通用する。いわば市場名・商品名とも成長の段階ごとに用意されている。

さらに、養殖技術が各地に普及するとともに、市場名・商品名の段階としてハマチが新たに設定されてくる。本来、ハマチの名称は関西地域においてのみ、ひとつの成長段階を示す地方名として用いられていたものであり、それ以外の地域ではまったく新しい市場名・商品名として登場してきたことになる。この点は養殖という人為が分類・命名の体系に大きな変化をもたらす例として興味深いが、これについてはまた稿を改めて論じることとする。

また、商品名が設定される段階では、魚屋の手で加工が施されることで新たな商品名が生み出されることがある。たとえば、高度成長期の前までは長野市の魚屋（小売り）ではトッコザケ（標準和名：カラフトマス）と呼ぶきつく塩漬けされたサケを仕入れては、それを塩水につけて戻しアラマキジャケ（新巻鮭）と称して売っていた[安室, 1995]。この例はまさに、トッコザケという市場名をもつ魚が小売段階において消費者向きに加工されることでアラマキジャケという商品名が生み出されたものといえる。

②市場名→③商品名という変化は現代に入ってからのことであると考えられがちであるが、その

変化は魚が流通することで起こりうることであるため、何も現代に特有なことではない。魚が生産地から消費地へと市場や魚屋を介してもたらされるときに起こる必然の出来事であるといえよう。ただし、魚介類に関しては塩乾魚のようにごく限られた方法で輸送されていた時代よりも、昭和 30 年代以降の高度成長最中、道路網が整備されることで舟運や鉄道輸送に加えて車による陸上運搬が急激に伸びると、魚介類の流通量は飛躍的に増え、かつ流通形態は多様化する。その結果、消費者のもとには、塩乾魚に加えて、冷凍魚や生鮮魚また活魚さえも届けられるようになった。そうになると、魚介類の市場名と商品名はやはり飛躍的に増えていったと考えてよい。しかし、そうした動きは問題も引き起こす。

その問題が、商品名として偽装がなされるという点に象徴的に表される。それまでは、地方名にしる、市場名や商品名にしる、それは学名ないし標準和名にすればすべて一致するものであった。むしろそれが前提で、流通が成り立っていたし、そうした了解事項があるからこそ市場名や商品名が多様化しても問題は起こらなかった。しかしそうした暗黙の了解事項が意図的に反故にされる場合がある。魚名の偽装である。

とくに偽装の問題が起こりやすいのが、市場名から商品名に移行する段階である。ありていに言えば、魚が玄人（漁師や仲買業者）から素人（消費者）の手に渡るときに起こりやすい。消費者の段階にやってくるときには切り身にされたりミンチにされたりという加工が施されていることもそうした偽装が横行する背景としてある。消費者にとっては食べたときの味や食感を頼りにその魚が本物かどうかを類推しなくてはならないからである。

本稿のテーマとしたアワビで言えば、近年では商品名をアワビとして外食産業で提供されていたものが、じつは南米産のロコガイ（市場名）というまったく別種の貝であったことがある。ロコガイはアクキガイ科の一種で、アワビモドキという標準和名が示すように、貝殻がはずされて身だけになると素人では判別がしづらくなる。この偽装の問題は、単に消費者をだますという問題にとどまらず、分類・命名のあり方の変遷という見方をするなら、次項で取り上げるブランド名とともに、流通段階だからこそ起こりうる商品名の分化・多様化の例として位置づけることができよう。

（2）「商品名」とブランド化

近年では、地域産品のブランド化という現象も、流通段階つまり②市場名から③商品名への移行段階には起きている。これは上記の偽装とは倫理的にはまったく異なるものではあるが、商品化される時におこった意図的な商品名の分化・多様化という点では共通するものがある。これは商品のブランド化の動きであり、ひと言でいうなら、ブランド名が商品名として設定されるという現象である。⁽¹⁵⁾ 佐島でもその動きは 2000 年以降になってから盛んである。

前述のように、佐島は、中世では鎌倉、近世では江戸、近代以降は横浜・東京というように、中世以来つねに大都市に近接する立地にあるため、佐島の魚はもとよりブランド化しやすいところにあったといえよう。それが近年になり行政がすすめる地域振興（地場産業振興）策と相まって、たとえば地産地消といった動向を受けて、佐島（大楠漁港）で水揚げされる魚介類がブランド化し、それが商品名に大きな影響を与えている。

大楠漁協では佐島ブランドとして、独自に「佐島ダイ」「佐島ダコ」を設定するほか、県の動き

と歩調を合わせて「三浦ワカメ」「三浦ヒジキ」「湘南シラス」といったものも大楠漁協の産品として盛んに宣伝している。その結果、現在では佐島ブランドは築地などの卸売市場や魚小売店はもとより飲食店でも定着しつつある。そのとき重要なことは、そこには漁協の販売戦略とともに、行政の働きかけが大きな推進力としてあったことである。

また、その宣伝には、味や見た目の良さのアピールのほか、佐島で伝えられてきた伝承も一役買っている。たとえば佐島のタイはかつて皇室への献上鯛として提供されていたという伝承をことのほか強調することで、ブランドとしての正当性を示そうとしている⁽¹⁶⁾。

神奈川県では平成4年に選定制度を開始し、平成9年にはかながわブランド振興協議会を作って県内の農林水産物について「かながわブランド」を選定している。それは「郷土の味」「すぐれた品質」「生産者の自慢」をうたい文句にするもので、2012年現在、60品目（96登録品）が指定されている。このうち、水産品・水産加工品は6品目（8登録品）ある。さらにこの6品目のうち、シラス・シラス加工品・ワカメ・ヒジキ・海苔の5品目が佐島を含む横須賀市のブランドとなっている〔神奈川県HP, 2010〕。こうしたブランド化の動きも、結果として商品名の分化・多様化を生んでいると言ってよい。



写真 12 佐島ブランドの魚（飲食店メニュー）

（3）商品価値がもたらす新たな「市場名」「商品名」

ブランド化の動きと並行して、これまで自家消費用にしかならなかったものが商品として採集されるようになった例もみられる。その場合、自家消費が目的だったときには、地方名では一括りのものとして扱われていたものが、商品価値の上昇に伴い、個別に認識されるようになり、個々に市場名・商品名を獲得してゆくという現象が見られる。

たとえば、先に挙げたタマがそれに当たる。佐島の漁師にとってはかつてケーつまり貝はアワビだけを指したが、その反対に売り物にならないシツカカ、バテイラ、アカニシ、コニガラ（小型のサザエ）、小型のホラガイといった球形をなす巻き貝はタマ（地方名）として一括されていた。それが、1990年代、佐島でも住宅開発が進み新住民が多く住むようになるころから、新住民や横浜・逗子・鎌倉といったところから地魚を求めて車で買いに来る人を対象とした魚介小売店ができ、タマは商品価値を持ち始める。その結果、タマとして一括りにされていたものが、それぞれに商品名が与えられるようになる。こうした現象は、地方名がひとつであったものが、商品としての価値づけが変化する中で、多様な商品名を獲得していったことを示している。

また、サゼッポ（サザエ）の場合も、商品としての価値が変化するなか、新たな市場名・商品名を獲得した例といえる。サザエはアワビに比べると単価が大きく劣る。しかも、コニガラのような

小型のサザエは第2次大戦前までは値さえ付かなかった。そのため、年間をとおしてサザエだけ採っていたのでは生計活動にすることはできなかった。そうした状況では、成長段階名としてコニガラ（カジメッタマ）－サゼッポ－ハビロという3段階を持つものの、佐島漁民の認識としてはコニガラはサザエというよりはタマに含まれるものであった。これは商品価値の無さが引き起こした現象であり、ある意味、成長段階名の否定といってもよい。

そうした状況が第2次大戦後になると変わり始める。ひつには図5に示したようにアワビの漁獲量が大きく減少する中、サザエは単価は安いものの、ミヅキやモグリの漁獲対象としての位置が相対的に上がっていった。また、市場では小型のサザエにも値が付くようになり取引の対象となるようになった（ただし現在は蓋のサイズが3cm以下のものは再放流の対象）。そうしたことを背景に、サザエの市場名は大きく変化することになる。

それまで市場で取引されるときに名称はサザエでしかなかったものが、角の有無により、マルサザエ（角なし）とサザエ（角あり）に分類され、かつそれぞれはその大きさに応じて、マルサザエ（角なし）はマルダイサザエ（250g以上）－マルサザエ（250g未満）に2分される。また、サザエ（角あり）はトクダイサザエ〔ハビロ〕（800g以上）－ダイサザエ（250g以上）－サザエ（250g未満）に3分されるようになった。このほか、規格外として殻にフジツボがついているものをカキサザエと呼び区別している（カキサザエは重量が増すため単価は低くなる）。総じて角が発達したもののほど単価は高く取引される。サザエの場合は、商品として流通するようになったとき、消費者側のニーズを反映して、殻の見栄えが商品価値として大きな意味を持つようになったことが分かる。

（4）成長段階と「市場名」「商品名」

一般的に言って、現代における成長段階名は市場名と符合することが多い。それは伝統的な出世魚において顕著である。たとえば、ブリは地域ごとに存在する成長段階名の多くが市場（仲買）や小売りの段階においても商品名として用いられている⁽¹⁷⁾。

大楠漁協の場合をみると、ブリは以下のように市場名が設定されている。6kg以上がブリ、3kg以上がワラサ、1kg以上がイナダ（さらにオオイナダとイナダに2分することもある）、0.5kg以上がワカシ、それ未満がモジャコとなる。さらに三浦半島でブリ養殖が始まって以降は、上記の成長段階名とともに、ハマチという段階が設定された。そして、その特徴としては、ハマチは市場名は「養殖物」として一括されるため大きさに多少の差があっても商品名としてはハマチの1段階しかない。

それに対して、一般に地方名として成長段階名を持たないものや成長段階はあっても段階数の少ないものの場合、市場における商品としての取引ランクを反映して、成長段階が市場名として多数設定されている場合がみられる。その典型例にヒラメがある。

佐島ではがんらい小型のヒラメのことをソゲといい、地方名としてはヒラメ－ソゲという2段階の成長段階名しか設定されていなかった。しかし、その後、大楠漁協では、大きくは1kg以上をヒラメ、それ以下をソゲといい、ソゲはさらに200g以下をマルショウソゲ（㊤ソゲ）、400gまでをショウショウソゲ（小小ソゲ）、750gまでをコソゲ（小ソゲ）、1kgまでをソゲというように分

けられ、またヒラメも 1-1.5kg がショウビラメ（小ヒラメ）、1.5-2.7kg がチュウビラメ（中ヒラメ）、2.7-3.7kg がチュウオオビラメ（中大ヒラメ）、3.7-4.45kg がオオビラメ（大ヒラメ）、4.5kg 以上がトクダイビラメ（特大ヒラメ）と区別されている。この場合、佐島の漁師が捕る段階まではソゲとヒラメにしか分けていないが、市場の仲買レベルにおいてソゲがさらに 4 段階、ヒラメが 5 段階に細分化されたことになる。

同じようなことはタイ⁽¹⁸⁾にも言え、商品価値の高い高級魚において、そうした市場（仲買）段階における呼称の細分化が進んでいる。

こうした魚類は、さらに成長段階を反映した市場名のほかに、スレ・キズ・ツマリという 3 段階が商品としてのランクを示すものとして設定される。スレは漁獲後に生け簀や網でえらやうろこが擦れたものをいい、キズは漁獲以前を含め魚体に傷が付いているもの、ツマリは本来の形とは違っているものでいわば奇形を示す。ともに市場での取引段階において、商品としての価値は低く設定される。

このほか、近年、佐島において養殖技術が普及して以降は、ヒラメやタイにおいては、上記の成長段階とは別にヨウショク（養殖）という段階が設定されるようになってきている。こうしたものもすべて商品としての価値づけをおこなうときには不可欠な段階名であるといえる。

ただし、アワビの場合、大楠漁協では 1968 年以來今日まで資源管理を目的にアワビの稚貝を購入し中間育成してから海に放流することをおこなっており、現在ではそうした放流貝が漁獲物に占める割合は 9 割以上を占めるといわれる〔神奈川県水産技術センター、2006〕。しかし、アワビに関してはそうした中間育成したものかどうか、市場で問われることはなく、養殖⁽¹⁹⁾という行為がヒラメやタイのように市場名や商品名に与える影響はない。

また、成長段階と市場名・商品名との関係を見てゆくと面白いことに気がつく。タイやヒラメの場合、地方名としては成長段階名を持たないか、もしくはあってもごく少ない段階数しかないにもかかわらず、市場においてはその商品価値の高さゆえ成長段階に応じた市場名が多数設定されている場合がみられることは、前述の通りである。しかし、その場合もそれが商品として小売りされるときには、また単純な分類・命名に戻っている場合が多い。

つまり、地方名と商品名はそれほどではないのに対して、市場名のみが突出して細分化されている例である。それは、先に挙げたタイやヒラメのようなとくに商品価値が高く高級な魚介においてその傾向が高い。商品価値の高い高級魚は仲買の段階で大きさや形、傷の有無、天然か養殖かといったさまざまな要素がその価格に反映するため、分類・命名は細分化せざるをえないからである。

つまり、成長段階名には、プリのように地方名の段階つまり漁師の生産段階から細かに成長段階名が付与されるものと、市場の仲買段階において取引の必要から市場名として新たに細分・増設される成長段階名という 2 つのパターンがあることが分かる。当然、流通の複雑化を反映する後者の方が新しい現象であるといえてよい。

(5) 村の変貌と「商品名」

佐島では通常、ケー（貝）というとアワビを指す。また、それはケー・ナミノコという 2 段階の成長段階名を持つ。さらにケーはクロッケ、マタケエ、マルッケという 3 種に民俗分類される。こ

の民俗分類は生物学に基づく種の分類と一致する。

こうした佐島漁師におけるアワビの分類・命名のあり方は地域の生活文化体系を反映し、かつそれ自体を構成する要素でもあった。その一方、後から登場することになる漁協における分類・命名のあり方は、市場名・商品名として示されることになるが、それは伝統的な漁師の分類・命名のあり方を受け継ぎながらも、漁協の販売戦略、流通上の便宜、仲買側の要請また消費者の嗜好といったことを受けて商業性を強く反映したものに变化していった。そのときその変化はより汎用性のある分類・命名のあり方に統一されつつ、それと同時に商品としての必要性から、ブランド化のような差別化を図るなど、分類・命名はより細分化・複雑化する傾向があることが分かった。

そうしたアワビにみる分類・命名のあり方の変化は、村そのものの変貌とも一致している。高度経済成長以降、佐島では若い世代による会社務め等による収入が生計上大きな意味を持つようになってきた。かつて陸の孤島と呼ばれた佐島もトンネルなどの陸路が整備され、さらに自家用車が普及するとともに、横須賀・逗子・鎌倉、そして横浜へ通勤が可能な地域となった。その結果、佐島における百姓漁師という生活の基本は崩れ去った。

1998 年調査の漁業センサスによると、総戸数 575 戸のうち漁業世帯は 136 戸（漁業世帯員数 466 人）となっている。漁家割合は約 24 パーセントにすぎない。また、漁業世帯のうち農業と兼業する家は 0 である。センサスでは佐島は第 2 種漁港を有する漁業集落と認められるが、すでに主な産業は漁業でも農業でもなく第 3 次産業となっている。つまり、1998 年には、百姓漁師はセンサスの上では佐島から消滅したことになる。

そして 2009 年現在、佐島では海岸線にまで迫る台地の上部は大規模な住宅開発が進められている。総開発面積は 41ha、それにより分譲される住居は 667 戸に及ぶ。これは旧住民の戸数を大きく超えるもので、新たな村の誕生と言ってよい。

かつてアワビのほとんどは男のおこなうミヅキとモグリで漁獲されたのに対して、タマは女によるオカドリで漁獲された。主として男が「ショウバイ」（金銭収入）を担い、女が「オカズトリ」（自家消費）を担当するという、つまり男（ハマ＝漁）と女（オカ＝農）の分業化とその総合という生計維持システムは、1950 年代までは佐島における百姓漁師の生計の基本としてあった。

それが現在大きく変化したことは前述の通りであるが、それに伴って興味深い現象が起きている。それはかつて女の「オカズトリ」の対象でしかなかったタマが商品として売られるようになったことである。佐島は大都市である横浜や東京に近く、かつ逗子・葉山といった別荘地にも近いことから、1990 年代頃から休日を中心に多くの観光客が新鮮な魚介類を求めてやってくるようになった。それに呼応して、村の中にはかつて仲卸でしかなかった業者や漁師が魚の小売りを始めるようになった。また、2009 年からは漁協が月に 1 度（第 4 土曜日午前 8 時から）ずつ朝市を開催して観光客や近郊都市の住民を集めるようになっている〔佐島のおいしい魚 HP, 2012〕。

そうすると、佐島ブランドとして、シラスやタコ、タイなどの魚介類が小売りされるとともに、前述のように、新鮮な「地魚」のひとつとしてタマが商品化されたのである。そうすると、たんにタマではなく、写真 14 にあるように、シッタカやホラガイ、アカニシというように個々に商品名が付けられるようになった。新たな商品名の誕生である。

さらにそのとき興味深いのは、そうした変化は漁協を通したのではなく、漁師が直接小売りに

携わることで変化したことだということである。まだ漁協としてはホラガイ⁽²¹⁾を別にすると、シツカやアカニシは、「その他の貝類」でしかなく、いわばかつての漁師の認識であるアワビ以外はタマという認識の延長にあるといっていよい。つまり漁協レベルではまだ市場名を持つにいたっていない。そのことは、市場名を持たないまま商品名が新たに登場するという事態が起きていることを示している。地方名・市場名・商品名という三者関係を考える上で、新たな展開として今後が注目される。



写真 13 佐島の中の魚小売店



写真 14 商品名が付けられたかつてのタマ

註

(1)——一般和名の例としては、シシヤモが挙げられる。標準和名はキュウリウオでありながら、シシヤモとして流通していることが多い。

(2)——かつては3尋より浅いところにもノテンゲはいたが、見つけ易いため採り尽くされてしまったとされる。

(3)——クロアワビの生態として夜になるとカジメを食べにホラやタナの奥から出てくる。しかし、夜間はアワビのミヅキはおこなえない。

(4)——ヨヅキは、昭和26年(1951)以降、神奈川県漁業調整規則により禁止されている。

(5)——佐島では、昔から「〇〇カイ」と称されるのはケー(アワビ)のほかは、とくに美味しいものだけだとされる。その代表がカクレッケ(カクレカイ)と呼ぶ二枚貝で、岩の中に隠れているのでその名が付いた。ツルハシとタガネを使わなくては採ることができないが、その出汁の味は絶品とされる。ただし、あまり採ると磯を壊すのでよくない。今も昔もけって市場には出ないが、苦労しても採って食べたい貝だとされる。

(6)——日蓮聖人が房総半島から三浦半島へ浦賀水道を

渡ってやってくる時、海岸でサザエを踏んでその角で足を傷つけたため、東京湾岸のサザエは角がなくなったという伝説。

(7)——久比里のミヅキ漁と同様、走水はタコツボ漁、鴨居は一本釣りを主とする海村であり、相互にそうした看板となる漁を認め合うことで、地先漁場を共有しつつ漁法による棲み分けをしていた。この点は東京湾岸の海村における漁場利用の特徴である[安室, 2013]。

(8)——標準和名は、生物分類の種に対応させて、魚類学者の田中茂穂が東京市場や三浦半島の地方名をもとに設定したとされ、その意味でエスニックな要素に無縁というわけではない。また近年、外国から輸入される魚介類には標準和名を持たないものも多くある。

(9)——現在、芦名・秋谷はそれぞれ支所、久留和は出張所がおかれているが、本部の置かれる佐島には形式的に支店も併置されている。

(10)——漁師言葉では、クロガイをクロッケ、マルガイをマルッケ、マタガイをマタツケまたはマタゲイと発音しているが、ここでは混乱を避けるため、それぞれクロガイ・マルガイ・マタガイと呼ぶことにする。

- (11)——漁師における伝統的な分類・命名のあり方、つまり地方名はむしろ佐島と長井とでは共通性の方が大きい。
- (12)——メカイアワビとマダカアワビの身の色は今も昔も変化はないという意見が大勢であるが、中にはアカガイの由来としてメカイアワビとマダカアワビの食性が変わりカジメからテングサを好んで食べるようになったため身の赤みが強まったためだと考える人もいる。
- (13)——近年中国へ輸出される干し鮑の需要が増えたが、その場合には大きなアワビほど商品価値が高い。
- (14)——アワビにおける赤と黒の民俗分類は全国的なものでもある。たとえば、長崎県佐世保の事例（香月、2007）では、クロアワビをオガイ（オトコアワビ）と呼び、またクロと通称する。それに対して、メカイアワビをオンナアワビと呼び、アカに分類する。マダカアワビはメタカと呼ばれ、やはりアカに分類される。
- (15)——魚介類の場合、公的にはブランド名は JAS 法に基づく「名称」ではない（日本水産物貿易協会、2005）。
- (16)——献上鯛の伝承は、三浦半島においては、タイ一本釣りで有名な鴨居（横須賀市）にもある。
- (17)——ブリの場合にはハマチのように養殖物が地域の成長段階名に変化を与えている場合も同時に見てとるこ

とができる。この問題については、別稿にて取り上げることとする。

- (18)——タイの市場名は以下の通りである。250g 以下＝マルショウカスゴ（㊤春子）、400g まで＝ショウカスゴ（小春子）、500g まで＝カスゴ（春子）、1.2kg まで＝コダイ（小鯛）、チュウショウダイ（中小鯛）、チュウダイ（中鯛）、チュウオウダイ（中大鯛）、オオダイ（大鯛）、ダイダイ（大大鯛）、トクダイ（特大鯛）。

- (19)——稚貝の時に放流されたアワビは、自然の海において大きく育った後でも見分けがつくという。貝殻の一部を削ると緑色になるものは放流貝だとされる。それいながらタイやヒラメとは違って、市場において純天然のアワビと放流貝とを差別しないことは逆の意味で興味深い。ただし、今後において、見分けがつくとされる以上、純天然物は放流貝とは差別化され、より大きな商品価値を持つようになる可能性がある。

- (20)——横須賀や鎌倉に出るためには、昭和 2 年（1927）に佐島隧道が開鑿されるまで、まさに海路ないしは山越えの道しかなかったとされる。

- (21)——ホラガイは近年の需要の高まりとともにいち早く商品化され、漁協の扱いにおいてもタマから区別されるようになった。

引用参考文献

- 秋道智彌 1984 『魚と文化』海鳴社
- 奥谷喬司 2006 『日本の貝〈1〉巻貝』学習研究社
- 香月洋一郎 2007 「『環境認識』調査覚書」「『景観』と『環境』についての覚書」神奈川大学 21 世紀 COE プログラム
- 川名 興 1988 『日本貝類方言集』未来社
- 渋沢敬三 1959 『日本魚名の研究』（『渋沢敬三著作集 2』1992, 平凡社, 所収）
- 瀬川清子 1949 「海村婦人の労働」柳田国男編『海村生活の研究』[国書刊行会, 復刻, 1975 年]
- 関東農政局横浜統計・情報センター編 2004 『神奈川県農林水産統計年報（水産業編）2003～2004』神奈川県農林統計協会
- 日本水産物貿易協会編 2005 『商用魚介名ハンドブック（3 訂版）』成山堂書店
- 比嘉理麻 2011 「プロセスとしての民俗分類」『日本民俗学』265 号
- 福井勝義 1995 「遺伝と文化の共進化」『講座地球に生きる 4－自然と人間の共生－』雄山閣出版
- 安室 知 1995 「善光寺町の魚屋」長野市誌編さん委員会民俗部会編『「善光寺町」の民俗』長野市『日本民俗生業論』2012, 慶友社, 所収]
- 安室 知 2003 「民俗分類の思考」『国立歴史民俗博物館研究報告』105 集『水田漁撈の研究』2005, 慶友社, 所収]
- 安室 知 2008 「海付きの村に生きる」『日本の民俗 1－海と里』吉川弘文館
- 安室 知 2011 「『百姓漁師』という生き方」『国立歴史民俗博物館研究報告』162 集『日本民俗生業論』2012, 慶友社, 所収]
- 安室 知 2013 「漁となりわい」『新横須賀市史別編民俗』横須賀市

【オンライン文献】

海女研究会 HP 1985 松田浩一・阿部文彦「三重県における海女漁業の現状とアワビ類の漁獲状況について」

<http://www.lib.mie-u.ac.jp/lab/research/amaken/doc/matsuda.pdf>

海上保安庁 HP 2009 「海流図」 [http://www1.kaiho.mlit.go.jp/KANKYO/KAIYO/aboc/2009cal/cuo/](http://www1.kaiho.mlit.go.jp/KANKYO/KAIYO/aboc/2009cal/cuo/qboc2009128cuo.html)

[qboc2009128cuo.html](http://www1.kaiho.mlit.go.jp/KANKYO/KAIYO/aboc/2009cal/cuo/qboc2009128cuo.html)

神奈川県 HP 2010 「かながわブランド」 <http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f6914/p22443.html>

神奈川県水産技術センター HP 2006 「神奈川県三浦半島地区アワビ資源回復計画」 [http://www.pref.kanagawa.jp/](http://www.pref.kanagawa.jp/uploaded/attachment/14697.pdf)

[uploaded/attachment/14697.pdf](http://www.pref.kanagawa.jp/uploaded/attachment/14697.pdf)

佐島のおいしい魚（大楠漁業協同組合）HP 2012 <http://sea.ap.teacup.com/sajima/>

（神奈川県大学大学院歴史民俗資料科学研究科，国立歴史民俗博物館共同研究代表者）

（2013 年 3 月 25 日受付，2013 年 5 月 24 日審査終了）

A Review Study of Fish Taxonomy : Folk Classification and Commercial Naming of Abalones

YASUMURO Satoru

How do people recognize nature? What does the recognition mean in the relationship between nature and man? People have diverse viewpoints when they see natural objects. Especially, how to classify and name them may show in the simplest way how people have recognized and exploited nature.

This paper investigates the realities and changes of grouping and naming of natural objects, mainly abalone and a shellfish that has been regarded highly valuable for a long time, to examine the cultural meaning of folk taxonomy. Moreover, this study is aimed at revealing how they are related to the modern life. In one word, the objective of this study is to assess the significance of folk classification in life and cultural systems.

In addition to biological names such as scientific names and standard Japanese names, there are regional names, on which the studies of folk taxonomy have focused. On the other hand, there are a variety of classifications and names used in the commercial distribution stage after fish are transferred from nature to man. They are regarded as market names or commercial names. Although the studies of folk taxonomy have paid little attention to them, investigating how fish are classified and named through economic activities by the time they are delivered to consumers is essential for the folklore studies that also cover modern times.

In the research target area, Sajima (Yokosuka City, Kanagawa Prefecture), “kê (kai)” usually means abalone. It has two different names, naminoko and kê, according to its stage of growth. Moreover, according to folk taxonomy, kê is further classified into three types: kurokke, matakê, and marukke. This classification agrees with biological taxonomy.

The grouping and naming of abalone by Sajima fishermen reflect their life and cultural systems as well as constitute them. On the other hand, the classification and naming by fisheries cooperatives and markets are used for market or commercial names. While following traditional classifications and names by fishermen, market and commercial names have been established after changes that clearly reflect commerciality such as sales strategies of fisheries cooperatives, convenience in the distribution system, needs of brokers, and preference of consumers. There has been a tendency that more versatile grouping and naming methods that are easy for consumers to understand can survive the changes. It is discovered, however, that at the same time, they also tend to become more fractionated and complicated for differentiation and branding purposes.

Keywords: Folk taxonomy, regional names, abalone, folklore, Miura Peninsula
