

魚, 漁業技術, 民族習慣

植民地期の漁業経済構造に関する経済人類学的研究

Fish, Fisheries' Techniques, and Folk Customs:
An Anthropological Research of the Economic Structure
of Fisheries in Korea's Colonial Period

呉昌炫

OH Changhyun

はじめに

- ① 漁業技術の違いと民族習慣の違い
- ② 嗜好魚種の文化史的起源
- ③ 植民地期漁業経済構造の経済人類学的分析
- ④ 結論

【論文要旨】

本論文は、まず開港以来、日本の漁民が朝鮮漁民と出会ってからお互いに認識するようになった両国の漁業技術上の差異を確認し、こうした両国の漁業技術的差が嗜好の魚種の違いに基づいていたという点を究明する。そして特定の魚種に対する両国の異なる選好が両国間の自然環境と経済水準ではなく、魚の象徴的意味とその歴史的形成過程に関連していることをマダイとグチ（韓国名：チョウギ）を例に説明する。最後に特定の魚種に対する民族的選好が植民地朝鮮の漁業（と漁業技術）の展開過程に及ぼした影響を分析する。

【キーワード】 漁業技術, 食と料理, 朝鮮（韓国）と日本の民族慣習, 文化的事実, 漁業経済構造

はじめに

本論文の目的は、まず、19世紀後半の文献で観察される韓国と日本の漁業技術上の相違を特定の魚種に対する民族的好み、すなわち民族の慣習⁽¹⁾ (ethnic custom) から説明することである。そして、このような民族的好みの違いが両国の長期的で歴史的な過程を経て形成された「文化的事実」を示し、それが植民地期漁業経済構造に与えた影響を経済人類学的な観点から分析することである。

既存の研究では、植民地期「朝鮮」と「日本」の民族関係において、入植者が植民地に与える影響、すなわち、収奪や開発のみを強調してきた傾向がある。このような観点では、植民地朝鮮は（抵抗的な側面を強調する研究でさえ）受動的で且つ強圧的な植民地政策によって犠牲になった存在として、植民地以前の歴史とは断絶した不連続なもの扱われる傾向があった。極端に言えば、植民地収奪論であれ開発論であれ、近代のすべてが入植者により始まり発展したという、いわゆる植民地談論に嵌ってしまう傾向があった。最近では、植民地収奪論と開発論が共に前提にしていた近代性を批判し、植民主体と被植民主体間の相互作用と、それが含む植民地性を強調する研究が登場している [우치다 2005; 이규수 2011]。しかし、これらの研究は、朝鮮人と日本人という民族「談論」を分析することに焦点を当てるだけで、実生活の中で各民族を区別する文化的属性、すなわち民族性 (ethnicity) 自体を究明することまでは進んでいない。

本論文では、漁業技術から読み取った特定の魚に対する民族的嗜好、すなわち民族習慣やその歴史的な形成過程を検討する。食べ物、味という原初性により、国民国家の成立過程のなかで国民のアイデンティティ (national identity) を象徴することにおいて、容易に隠喩されることは既にいくつかの研究で指摘された [오명석 2004; Caldwell 2001]。食べ物は、日常生活で消費され経験される対象であることから、物質世界の実践的な側面にも密接に関連している。したがって、食べ物は国民のアイデンティティを再生産する決定的な要素でありながら、同時に、日常生活の中で、国民性 (nationality) を維持する強力な要素となる [Billig 1995]。すなわち、特定の食品に対する嗜好は国民主義が再生されるために必要な集団慣習であるという観点から検討する必要がある。

文化人類学的研究では、これらの慣習が、国民内の複数の集団が相互に作用し交渉した結果として形成され、それにより、地域・階級・性差を超え、全体の集団が同一視する広域的・国民的実体になるという点に注目してきた [Wilk 2006: 128-154]。ところが、ある味に対する好みは、特定の集団の「原初的な」趣向になる過程、すなわち、相互作用との交渉を通じて集団の慣習が成り立つ過程が非常に長い過程を経ることに注目する必要がある。これに関連しミンツ [민츠 1998: 165-280] は、17世紀に貴族層のぜいたく品であった砂糖が、19世紀に入ってイギリスの必需品になる数百年間の長い過程を探り、物の生産・流通・消費を形成して制約してきた歴史的「起源」と「権力」を示した。この観点から、味に対する集団的嗜好は、現在進行中である社会文化的過程であると同時に長期的な選択過程の結果であると言える。このように、味と食べ物の嗜好、すなわち、国民性が、長い社会文化的過程を経て成り立つという観点は、特に長い間に各国が独自の中央ヘゲモニー (Hegemony)⁽²⁾ を維持してきた東アジアの食文化の研究で重要である。

「国民文化」が近代教育と行政ネットワークを通じて拡散し創出したという見解 [Gellner 1983]

もあるが、Smith [1986] の指摘とおり、彼らの主張は「文化」により統合した国家モデルをただ近代国家のなかで探そうとした点から根本的な限界がある。前近代国家といっても地域・身分・親族により分かれた共同体として存在するのではなく、それらを超える一定の共有意識をもつことができる⁽³⁾。

朝鮮と日本では、特定の食べ物や味に対する嗜好は、長期的な過程を経て、遅くとも 19 世紀後半に（後に国民国家の土台となる）、すでに民族的な慣習として根付いたと判断できる。これは、ホブズボーム [1994 : 103] が述べた「原形国民主義の最も決定的な基準となる政体への歴史的の所属意識」の形成と関わる。韓国は、高麗以降（918～1392）、あるいは元の支配期を除けば、遅くとも朝鮮の建国（1392）から統監府が設置される 1906 年まで、一定の地理的空間内で独立し統合的な国家体制を維持してきた。日本も戦国時代が終わり、統一国家である江戸時代（1603～1868）に入ってから数百年の間、長く平和が持続した。この時期に、両国がユニークな国家アイデンティティ⁽⁴⁾の文化的機制を発展したという点は十分に推定できる。

朝鮮と日本の間での本格的な物的・人的交流は、1876 年の江華島条約とつながる各種の後続「措置」を通じて初めて開始した。1876 年以前まで、両国は、中国を頂点とした「朝貢貿易体系」の中で非常に限られた取引のみを許可していた。両国の海産物貿易は、明治維新の直後から朝鮮海に通漁に出た日本の漁民（以下「通漁民」）によって本格的に始まり、日本の帝国主義の膨張と共に急速に拡大していった。この論文は、1876 年以降の急変期が、長期史的な局面で独自の文化構造を発展してきた朝鮮と日本が遭遇し、「局面の構造」[サーリンス 2014] があらわれる時期であったことを示すものである。

この論文は、「①漁業技術の違いと民族習慣の違い—文化に埋没された技術」で、開港以来、日本の漁民が朝鮮漁民と遭遇してから認識しはじめた両国の漁業技術上の差異を分析し、これらの両国の技術的な違いが嗜好する魚種の違いに基づいていることを示す。続いて「②嗜好魚種の文化史的な起源—マダイを中心に」では、日本の真鯛（*pagrus major*）を事例とし、両国の嗜好魚種の違いが、長い文化的過程を経て成り立った文化的な事実であることを示す。これは、両国の民族的な嗜好の違いが、自然環境や経済発展程度の違いではなく、冠婚葬祭をはじめとする「特別な時点（special point）を成すために用いるメッセージを込めた対象」[ミンズ 1998 : 187] となる魚としての文化的層位と関連することを意味する。本論の最後となる「④植民地期漁業経済構造の経済人類学的分析」では、日韓両民族の嗜好の違いという文化的層位が、植民地期の朝鮮漁業構造に与えた影響を経済人類学的な観点から分析する。

①……………漁業技術の違いと民族習慣の違い—文化に埋没された技術

日本では、明治維新とともに幕府体制が崩壊し、日本の漁業環境は大きな変化を迎えた。日本の漁民の朝鮮海通漁は地理的に朝鮮半島に近い西日本を中心に行われた。当時の通漁の背景を調べてみると、まず国が統制していた對清貿易が自由販売に転換され、對清貿易品を調達していた日本の九州漁民は、限られた量を超えて利益を追求することができるようになった。ここで 1875 年には、「海面官有宣言」が宣言され、既存の慣習的な漁場権が否定されることにより、旧慣によって維持

されてきた日本国内の漁場制度は、特に、複数の漁場が重なっていた西日本の瀬戸内海では一大混乱と紛争が生じた。⁽⁵⁾

朝鮮の近海での日本の漁民の合法的な操業は1883年、「朝日通商章程」が締結された後から開始した。しかし、実際の通漁が始まったのは、1870年に大分県の漁民がサメ漁業のため出漁したことであり、それは「朝日通商章程」より10年以上の前のことである〔吉田敬市1954:159〕。このような状況のなか西日本の漁民は、従来使っていた4人以下の小型漁船と漁具を持って玄海灘を越え、朝鮮半島の南部海域で操業した。この事実に対し新川〔新川傳助1958:112〕は、日本帝国主義の発展が朝鮮半島から始まり、日本の漁民の朝鮮進出が日本帝国主義で最も「先駆的」であったと評価した。そして、朝鮮出漁の歴史的意義を「日本漁業の資本主義的経営の生成発達に先駆的な役割」に求めた。

<表1> 日本漁民の漁業別の朝鮮海通漁現況

(単位:年,隻)

	サメ延縄	タイ延縄	潜水器	素潜り	罾網漁船	手繰網	イワシ網漁船	鯖漁船	付属船 (および活魚船)
1893	132	209	70	26	74	72	17	10	-
1894	72	86	85	44	82	51	-	5	-
1895	47	205	136	10	25	94	-	56	-
1896	94	160	162	12	-	94	101	104	-
1897	414		207	33	2	71	190	95	-
1898	137	278	62	44	2	60	138	114	94 (12)

出典:「通商彙纂」1893～1898, 神曲丹路〔2014:41〕で再引用 * 1893年は、1～10月までの合計

日本の漁民が命まで脅かされる見知らぬ他国へ出漁してきたのは、明治維新以降、日本の急激な経済変動とそれに伴う船人の生業変化⁽⁷⁾という不安定な日本国内の情勢のせいでもあったが、何よりも朝鮮出漁が日本の沿岸漁業に比べて収益性が高いという「経済的利益」のためであった。

日本の漁民は初期には、アワビ、ナマコなどを潜って採取する素潜り漁や潜水器漁⁽⁸⁾と他に、タイ罾網と延縄、サメ延縄を用いて操業した。以来、サワラ漁船「通常サワラ流網」とイワシ網漁船などが急激に増え、漁獲対象となる魚種が徐々に拡大した。当時の日本漁民が朝鮮に出漁して漁獲した魚種をみると、アワビやナマコのように朝鮮と日本の両方で好まれ、高く売られる魚介類もあったが、イワシ(カタクチイワシを含む)・エビのように朝鮮と日本の両方で好まれるが、加工方法や消費方法が異なる魚種もあった。また、タイ・サメ・サワラのように両民族の嗜好が完全に分かれる魚種もあった。

タイ・サメ・サワラなどは、朝鮮沿岸に豊富に生息しているが、朝鮮漁民は積極的に漁獲していなかった。朝鮮漁民がこの魚種を積極的に漁獲していなかったのは、それらを好む朝鮮人が多くないか、全国的に流通しないので商品性が低いためであった。この嗜好魚種の相違は日本人が「朝鮮進出」のため、19世紀後半に朝鮮の近海を調査し作成した複数の報告書から覗うことができる。

日韓両国民ノ嗜好ヲ比較セムトス、彼等両国民ガ魚類ヲ好愛スルハ略同一程度ニアルベキモ其種類ニ至テハ多少相異セルモノアルヲ見ル例之バ鱈ノ如キ忠清道沿海ニ在テハ憂魚ト稱シ忌避スルノ傾向アリ又鯛ノ如キ韓國人ノ需用廣カラサルニアラサルモ本邦人ノ如ク之ヲ貴重スルコトナク從テ其價格甚ダ廉ニあなご、鱧、くつぞこの如キ彼等ニ取テハ一顧ノ値ダモナシ然ルニ帶魚、明太魚、石首魚等、ハ邦人ノ下等視スルモノナルニ拘ハラズ韓國ニ於ケル需用最モ多ク其他鮠、目張魚、鰈、鱈ノ如キ彼等ノ最モ歡迎スル所ニシテ多大ノ漁獲アル場合ト雖決シテ其價ノ暴落スルコトナシ [下啓助・山脇宗次 1905: 65]

上記の記事は日本人と韓國人が魚類を好む程度はほぼ変わらないが、好む魚種に関しては違いがあると指摘している。「朝鮮海通漁組合聯合會」[1903: 33]によると朝鮮では、明太・イシモチをはじめタラ・ニシンなどが、日本の関東でのカツオのように全国的に流通し、価額に関係なく消費されていた。⁽¹⁰⁾

朝鮮人の好む魚類はグチ・メンタイを主として、ニベ・タチ・サバ・タラ・ニシン・エビ・カイ類などで、邦人の好むタイ・サワラなどは殆ど顧みなかった [吉田敬市 1954: 110]⁽¹¹⁾

ところが、通漁初期の日本漁民の漁業は、彼らが日本沿岸で使っていた漁具と漁船をそのまま朝鮮半島の沿岸に持ってきたものであった。⁽¹²⁾つまり、朝鮮海に入ってきた日本の漁民は、日本沿岸でこれまで獲ってきた馴染みのある魚種を漁獲した。朝鮮海で獲った魚を運搬船に積み替え、日本国内の市場に運んで売ると「それ相応の価額」がもたらされた。しかし、まだ発達しなかった輸送手段と不完全な魚処理のため、日本の漁民は朝鮮商人たちに漁獲物を渡すしかない場合が多かった。ところが、この魚種は朝鮮人が非常に低く価値づける魚であったため、朝鮮の商人には「安値」に渡すしかなかった [神谷丹路 2014: 49-58]。⁽¹³⁾

漁利ヲ外国人ニ納メ去ラル、ト做シラ之ヲ嫉忌スルコトモ二三地方（濟州道の如キ）を除クノ外敢エテ探カラス却テ日本漁人カ巧ミニ巨多の魚を漁シ低價ニ買捌クヨリ彼等ハ之ヲ買収シテ内地ニ販賣シ所謂仲買の業を … 便トスル輩ナキニシモアラサルカ如シ … 土人ガ漁業ヲナセル場所ニ至リテ其業ヲ擾シ或ハ海藻ヲ採取スルカ如キハ直接彼等カ收利上ニ關係アルヲ以テ之ヲ為スラ拒ムヘキハ固ヨリ然ケレドモ朝鮮海ノ漁利ハ是等土人ノ嫌フ所ヲ避クルモ尙ホ緯々トシテ餘地アリ畜ニ餘地アルノミナラス尙ホ未タ全ク手ヲ着ケサルカ如キ海面ヲ以テ四道ノ沿岸ヲ圍繞セリト謂フモ不可ナルヘキナリ [關澤明清・竹中邦香 1893: 104, 下線は筆者]

上記の引用は、濟州島民が生産していたアワビ・ナマコのように漁獲対象が等しく、朝鮮人の生業活動に影響を与える場所ではなく、また、朝鮮の慣行に逆らわなければ、朝鮮海は全く手のつかずの無限の可能性のある場所であることを示している。また、海上で魚を仕入れる仲人業者は、日本の漁民が魚を安価に売るので快く買収すると書かれる。このような状況は、通漁初期、多くの日本の漁民が朝鮮漁民や商人から強い抵抗を受けずに、朝鮮の漁場に入れた条件となった。

そこで、「嗜好上から日韓国人の漁業経営は自ら二つの分野に分かれていた」〔吉田敬市 1954 : 110〕。一つは、朝鮮人が好むイシモチ・メンタイ・タラ・ニシン・ニベ・ヒラなどの魚種であり、もう一つは、日本人が好むタイ・サワラ・ウナギ・ブリなどである。このような両国の嗜好の違いは、日韓両国の漁民の漁業技術上の優劣関係を通じて「物質的な形態」として現れた。1908年に発刊された「韓国水産誌I」〔1908 : 199-325〕に魚種別の漁具および魚場の状況が書いてあるが、日本人が好む魚だけをまとめたのが<表2>である。

<表2> 1900年代朝鮮海での日本人漁業状況

魚種	主な漁具および特徴
①タイ	この魚は、元々朝鮮人があまり好んで食べる魚ではないので、タイ漁獲に従事する人が非常に少なく、わずか江原道と咸鏡道の南部沿岸で地引き網で魚を獲るだけであった。ところが、近年、日本の延縄漁船が最もよく出入りする地方、すなわち釜山・馬山・済州島・木浦・仁川と 鎮南浦などにおいては、これを模倣して延縄を用いて漁獲する人が現れた。
②サワラ	サワラは朝鮮の随所に来遊するが、... 朝鮮人は従来、専業としてこの漁業に従事する者がいなかったが、近年に入って日本からの通漁者を真似て、流網と引き縄を購入し従事するようになったが、その数はまだ多くない。日本人によって行われているこの漁業は、その盛大さがタイ延縄漁に次ぐ。
③ブリ	ブリは朝鮮人の好みに適していないので、以前から豊富に回遊したにもかかわらず、漁獲に従事する者がいなかったが、近年、日本人の到来が増加するにつれて販路が少しずつ開け、徐々にこの漁業に着目するようになった。
④サメ	朝鮮人がこの漁業に従事するのは非常に珍しくて、ほとんど日本からの漁業者が独占した。現在、ますます衰退する傾向であり、数年前の盛況をうかがうことはできないが、朝鮮で日本人が経営する重要な漁業であることは変わらない。
⑤ウナギ類	ハモ：朝鮮人が好んで食べるものではないので、これを漁獲する者が少なかったが、近年、日本の漁業者を真似て、タイ延縄に携わる者が鯛の漁獲が少ないときには転業し、ハモを獲る。また、鯛漁や 梁簀、イシモチ一本釣り等に携わるときに混獲されることもある。
	アナゴ：朝鮮の沿岸で広く獲れるが、南海岸に特に多い。この魚は、朝鮮人が好まないののでわざわざこれを漁獲することはない。これに携わるのは日本人だけである。 ウツボ：ウツボは朝鮮の東南地方に多く、北の地域に行くと徐々に減少する。ウツボは、従来朝鮮人の嗜好食品ではなかったため、この漁業に携わる者はなかった。1894年頃、日本の漁業者がこの漁業をはじめ、... 朝鮮人も、これを真似て延縄あるいは捕具でウツボ獲り、日本人が住む地域で販売する。

アワビやナマコなど、朝鮮で様々な紛争を引き起こす海産物もあったが、両国の嗜好がはっきりと分かれる海産物もあった。朝鮮では、神と祖先に備える貢物として認識され全国的に入用になるイシモチとメンタイは朝鮮半島だけでなく、日本列島の近海でも回遊する魚であったが、日本では狭い地域に限定して流通し、せいぜい安いかまぼこ用に使われた。また、日本海（韓国名：東海。以下は併記省略）沿岸で多く獲れたタラとニベは、朝鮮では代表的な高級魚で王室の宴会や祭事に欠かせない魚であった。したがって、朝鮮では販路が広く価額が高かったが、日本では消費が少なく、価額が非常に安かった〔Ibid:229〕⁽¹⁴⁾。そこで、日本の漁民たちにはニベ・グチを「獲スル者ナシ」だった〔關澤明清・竹中邦香 1893 : 70〕⁽¹⁵⁾。また、朝鮮で「儒魚」と呼ばれたニシンは、日本の北海道をはじめとする東北地方で大量に獲られる魚種であったが、朝鮮のように礼儀品や日用賞賛として広く用いられなかった（西日本の一部の地域では、節句の儀式品として用いられることもあった）。

江戸後期に北海道産ニシンは大量に漁獲されイワシと共に農業用肥料として加工された。

これとは対照的に、日本人が好むタイ・サワラ・サメ・ブリ・ウナギ類は朝鮮にも多く生息している魚であったが、需要が多くないかほとんどないので、それらを専門的に獲る漁師や漁具が朝鮮にはほとんどなかった⁽¹⁷⁾。

タイは「日本人の本邦に内漁するものの過半は此漁業に従事するものにして亦た實に此漁業を似て日本人通漁の濫觴」となった魚種である〔『韓國水産誌Ⅰ』1908：231〕。次章で述べるが、タイは日本で大事な儀礼品であり、高級魚と認識される魚種である。朝鮮海にも多く生息し「盛季には一網1萬尾を漁獲するは珍からず」だった。当時のタイ漁は罾網と鮫鱈網が最も漁獲量が良く、「罾罾網は一網能く四千尾内外の漁獲あり、又往々一網漁船十隻（約三萬尾）に満載することあり… 鮫鱈網は一夜間の漁獲普通三四百尾とし、稀には二千二三百尾を獲ることも」あった〔岩永重華1905：309, 326-327〕。しかし、タイを獲る朝鮮の漁民が非常に少ないし、また専用の漁具もなく、タラとニシンを獲るために設けた「江原・咸鏡の兩道の従來の地曳網」で混獲されるだけだった。また、タイは朝鮮ではあまり価値が高い魚ではなかった⁽¹⁸⁾ので、日本の漁民が獲って朝鮮の商人に売るとしても価額が安かった〔神谷丹路1998：59-60〕。

サワラは西日本地域で冠婚葬祭に使われる魚で、特に岡山県で非常に高く売れ、日本のサワラの価額は岡山で決まるという言葉があるほどだった。サワラは朝鮮でも全ての沿岸で獲れる魚だが、忠清道地方では「うれしい魚」、つまり憂魚と呼ばれ〔下啓助・山脇宗次1905：96〕、南部と北部地方では、マンオ（亡魚・鮫魚）、マオ（麻魚）と呼ばれる一種の不吉な魚であった⁽¹⁹⁾。したがって士大夫の家柄では台所に置かなかったし、一部の漁民以外にはほとんど食べなかった〔『佃漁志』19世紀初頭〕。したがって、日本の通漁民がサワラを獲り朝鮮人に売ることもあったが、非常に安値で売るしかなかった〔『韓國水産誌Ⅰ』1908：231〕。

ブリは「冬味」であり、主に西日本で正月の儀式品としての価値が非常に高い魚であった。ブリは、朝鮮半島と日本列島を通る海流に乗って回遊する魚種で、日本海沿岸だけでなく、江原道の三陟、江陵、襄陽郡など、朝鮮半島の東海岸にも非常に豊富に回遊する魚種であった。「地曳網1回使用三四千尾を網すること珍しからず」だった〔葛生修亮1903：231〕。しかし、朝鮮人の嗜好には合わなかった⁽²⁰⁾のでブリ漁に携わる者がなかった。また、他の魚種と混獲されても朝鮮人に売るとは極めて稀であって、通常「事前に約束した日本人の居留地」に輸送したり、日本の海上取引船に売り日本へ輸送された⁽²⁰⁾。

サメのヒレは、江戸時代のナマコやアワビのように長崎を通じて清に輸出していた対清輸出品の俵物であったので、昔からサメは商品価値の高い魚種であった。朝鮮では、サメ肉を主に慶尚道で消費したが、「ドムベギ（塩漬けたサメ肉の切り身）」にして祭祀に欠かせない礼儀品であった⁽²¹⁾。しかし、消費されるのが慶尚道地方に限られ、全国の商品化されなかった魚種である。特にサメを好まない全羅道の南安では、サメ漁が「日本漁業者の独占事業」となった⁽²²⁾。日本の漁民は、本来日本で使っていたサメ専用の延縄を用いてサメを獲ったのに対し、朝鮮人は、他の魚種を獲るために設けた梁簀（韓国名：漁箭）、あるいはイシモチ一本釣りを⁽²³⁾用いて混獲するのが普通であった。最後に、ウナギ（鰻）・アナゴ（海鰻）・ハモなどの魚類は、両国の嗜好の違いがはっきり見える魚種の一つであった⁽²³⁾。特にハモは干潟が豊富な朝鮮半島にも豊富に生息する魚種であり、朝鮮で獲った

ハモは「活魚船」に売られ、日本の関西地方に直送されて高価な儀式品として用いられた〔葛生修亮 1903：356, 401〕⁽²⁴⁾。しかし、朝鮮でウナギは蛇に似ていることから沿岸の漁師たち以外にはほとんど食べず⁽²⁵⁾、その価額は延縄に用いられる餌の値に過ぎなかった。このため、1900年代までウナギ漁に携わるのは日本の漁民だけであった。

②……………嗜好魚種の文化史的起源—マダイを中心に

1章では、19世紀末の日韓漁民が遭遇したことにより現れた漁業技術上の違いが、特定の魚種に対する民族的な嗜好の違いに基づいていたことが明らかになった。この章では、いくつかの魚種の中でも「朝鮮に通漁する者の過半数はこの漁業に携わる者であり、実質的に日本人通漁の出発点」〔『韓国水産誌』1908：231〕となるタイを対象に、朝鮮と日本での象徴的な意味を歴史的に探ってみる。これを通じて、開港初期の漁業技術で現れる両国の魚種に対する民族的な嗜好が、長い文化的過程を経て成り立った文化的事実であることが明らかになるであろう。

1) 朝鮮のタイ

1章で検討したとおり、19世紀末の朝鮮ではタイに対する需要が多いが、日本のようにそれを重視せず、価額が非常に安かった。したがって、朝鮮の漁師たちもタイを積極的に漁獲していなかったし、タイ漁に携わる人も非常に少なく、せいぜい江原道と咸鏡道南部の沿岸で地曳網で獲るだけであった。ところで、朝鮮でタイの漁獲技術が発達していなかったのは、タイが相対的に少ないためではない。下・山脇〔下啓助・山脇宗次 1905：28〕は、岡山県の漁民の言葉を引用し、「十年以上韓海各地ニ出漁シタルモ未ダ此沿海ノ如キ豊富ナル鯛漁場ニ遭遇セズ」と述べている⁽²⁶⁾。

タイは朝鮮半島と日本を含む太平洋西部に広く分布する魚種である。朝鮮半島では最南端である済州島の西南海域で越冬をし、春になると、中国沿岸と西海沿岸に移動し、西海と南海の全域で夏を過ごし、秋になると越冬場に南下することが知られている⁽²⁷⁾。朝鮮総督府の統計数値が信頼できる時期に書かれた『水産便覧』[1919:21; 88]によると、当時、植民地朝鮮でマダイは全国で漁獲され、漁獲量は72万544貫当たり79万7,965円であった。慶尚道と全羅南道で獲られたクロダイの漁獲量は6万7,010貫に5万3,689円だった。マダイの漁獲量は、産額基準で慶尚南道・全羅南道・忠

<表3> 民族別のタイの漁獲量

(単位：貫、円)

年度	在朝鮮日本人の水揚げ		朝鮮人の水揚げ		合計		c/a	b/d
	量 (a)	価額 (b)	量 (c)	価額 (d)	量	価額		
1911	551,580	431,830	115,740	57,993	667,320	489,823	21%	13%
1914	608,518	600,892	487,877	275,769	1,096,395	876,661	80	46
1916	627,880	566,399	438,891	252,255	1,066,771	818,654	70	45
1918	484,400	823,376	248,276	354,338	732,676	1,177,714	51	43
1921	536,052	1,144,983	379,473	690,916	915,525	1,835,899	71	60

出典：『朝鮮の重要漁業』1923：49-50

清南道・全羅北道の順で、カタクチイワシ・サバ・メンタイ・イシモチ・ニシン・サワラに次ぐ6位であった。

当時、植民地朝鮮でのタイの漁獲量は、日本国内の漁獲量と比べても相当な水準であった。1891年、日本国内のマダイの漁獲量は45万4,292匹で549万6,472斤、すなわち87万9,435貫であり、クロダイを合わせると98万3,580貫であった⁽²⁸⁾ [『水産事項特別調査』1894]。1918年、朝鮮でのタイの漁獲量は、1891年の日本の漁獲量の82%、クロダイまで含めると87%に相当した。朝鮮の沿岸線の長さが、日本の64%であり、漁場の面積が52%に過ぎないこと [『朝鮮産業大観』1922: 575-576] と漁船と運搬船との海上での直接取引が頻繁に行われたので統計が過小評価された点を勘案しても、全体の漁獲量だけでなく、単位面積当たりタイの漁獲量も相当な水準であったと読み取れる⁽²⁹⁾。

つまり、朝鮮にタイが少なかったので、鯛の漁獲技術が発達しなかったのではない。したがって、タイの漁獲技術が発達しなかった原因を、自然環境の違いではなく、歴史文化的なレベルで探る必要がある。このため、文献資料を通じて長期的なアプローチをしてみたい。

タイは、朝鮮前期の『世宗実録地理志』(15世紀中半)に富平都護府である天軍(現在の仁川広域市)の主要産物である「ドミオ(到美魚)」と(慶南) 晉州牧固城県の土貢である「ドウムオ(都音魚)」として登場する。しかし、朝鮮後期の王室の進上物を記録した『貢膳定例』[1776]や『萬機要覽』[1808]には、イシモチ・ニベ・タラをはじめ、数多くの魚種が登場するのに対し、タイは登場しない。また、朝鮮後期の宮中饗宴を記録した『進宴儀軌』[1719]、『進爵儀軌』[1828]、『進饌儀軌』[1829, 1887]を見ると、ボラ・タコ・ヒラメ・イカ・エビ・タラ・ガンギエイ・サメ・コウライケツギョ・フナなど、様々な魚が全国から上がって饗宴のために用いられたと書いてあるが、タイに関する言及はない。すなわち、タイは、地方と中央(王室)との公式な贈与体系である貢納体系には入れなかった魚であった⁽³⁰⁾。

しかし、タイは朝鮮半島の全沿岸で年中に獲れる魚であったので⁽³¹⁾、地域によっては広く消費されていた。まず、1900年代初頭の文献によると、タイはソウルをはじめ、黄海地方では春の珍味として根付いていたように見える。『朝鮮料理製法』[1913]は、鯛汁(3月の食べ物)と鯛の麵料理(4月の食べ物)を紹介しており、『海東竹枝』[1900年代前後]は「勝佳妓」を海州の名物として紹介し、ソウルのタイの麵料理と似ていると説明した⁽³²⁾。また、『佃漁志』[1820年代]は、禿尾魚が「年中ある魚で、漁村ではいつもこれを獲る。3月にイシモチを獲った後に多く獲れるので、ソウルで流通するのは毎年4月初八日(釈迦の誕生日)前後」と説明する⁽³³⁾。つまり、イシモチを獲った直後である旧暦4月の前後にソウルに流通し、ソウルの名物であるタイ汁やタイ麵などに料理されたことが分かる。

また、タイの商品化は、ソウルだけでなく、全国的にかなり進んでいたと推定される。『林園經濟志』[1820年代頃]の「倪圭志」には、咸鏡道と江原道を除いた全国の1,053の定期市場に関する情報が載っているが、この中で95ヶ所は売る魚の名前まで示している。禿尾魚(タイ)の記録がある市場を述べてみると、忠清南道瑞山郡の方吉里市、庇仁県の板橋場、鹽浦県ヤンチ場、恩津県の江景場、温陽県の邑内場、全南長興府の府内場、興陽郡の邑内場、咸平郡の邑内場、慶北慶州府の府内場、寧海府の府内場、興海郡の邑内場、盈徳郡の邑内場、永川郡の邑内場、慶南の巨濟府の

府内場、居昌府の府内場、鎭海郡の内浦里場、漆原郡の城外場、熊川郡の邑内場であり、居昌郡を除けば、すべて忠南、全南、慶南、慶尚北道沿岸に位置する市場であることが分かる。忠清南道・全羅南道・慶尚南道の三南に位置する15郡の沿岸でタイが販売されていたことが分かる⁽³⁴⁾。

要するにタイは、朝鮮の沿岸に豊富に生息する魚種であり、18～19世紀の朝鮮では春にイシモチを獲った直後に、網を用いてタイを獲り、ソウルと海州などに運び、季節の料理に使った。また、三南の沿岸を中心に、タイの商品化もかなり進んでいたと思われる。

これらの商品化にもかかわらず、タイが15世紀半ば以降に進上物や祭礼品としての象徴的な意味を与えられていなかった点に注目したい。これは朝鮮後期に王室と民間の代表的な儀礼品であったイシモチとは対照的である。王室の進上物をまとめた『貢膳定例』[1776]や『萬機要覽』[1808]には、アワビ・イシモチ塩辛・タラ・エビの塩辛・カンダリなどと共にイシモチが逐日供上品として記録されている。イシモチは毎日王室に貢納され、タラと一緒に王の膳に上った。[[『六典条例』1866]。王室の饗宴の時もイシモチが使われ、純祖の母后である純元王后の40歳を祝う饗宴を記録した『進爵儀軌』[1828年]によると、ボラ・乾大タコ・ヒラメ・イカ・エビ・タラ・エイ・サメ・コウライケツギョ・フナなどと共にイシモチが料理の材料として使われた。

何よりも、民間祭礼品としてのイシモチの需要は、非常に広範で全国的であった。『林園經濟志』の「倪圭志」によると、魚の種類が具体的に示された95ヶ所のうち42ヶ所で、イシモチが売られていた。特に、イシモチの漁獲量が多い西岸地域だけでなく、忠清北道の温陽、平新（現在の忠州市）など忠清道の内陸と、慶尚北道の仁同（亀尾市）、慶尚南道のダムウォン（咸安）、居昌など慶尚道の内陸地域でも流通していたことに注目したい。

『古今釋林』[1789]は、イシモチの「氣を養う食べ物」という意味で「助氣」と書いた⁽³⁶⁾。また、イシモチには、何よりも「先祖のための魚」[주강현 1998]として広く知られていて、主な祭礼品として全国的に消費された。たとえば、国立文化財研究所（2003～2008）は、江原道と全羅北道を除く、慶北・忠南・全南・慶南・京畿にある宗家の祭礼品に関する45件の事例を調べたところ、内陸と海岸を問わず37件の事例でイシモチを使うことが分かった。また、ユンスクギョン・バクミナム[1999]は、イシモチがまったく漁獲されない東海岸の95ヶ地域の祭礼品を調べたところ、調査対象の中で最も多い64%がイシモチを使っている。これに関して、著者らは「先祖への高い崇拜儀式」を反映すると評価した[Ibid: 87]⁽³⁷⁾。

要するにイシモチは、通常の漁獲地である沿岸周辺の市場に限定して流通したタイとは違って、遅くとも18世紀以前から全国市場で流通し、「都僻到る處に販賣をみざるなし」という魚であった。タイとは異なり、イシモチは「本邦人の最も嗜好する魚類の一にして又冠婚葬祭」[[『韓国水産誌』1908: 225]、祖先祭祀、村祭りに欠かせない儀礼の必需品として位置付けられた魚であったからである。

2) 日本のタイ

日本で「マダイ」と呼ばれる赤い色のマダイは、沖縄を除く日本全域に分布する。産卵期は海域により異なるが、日本の九州は3～4月であり、西日本の瀬戸内海は5月、日本の北部海域は6月である[山田吉彦 2012]。日本のタイは、儀礼との関連性という側面から、朝鮮のタイではなく「イ

シモチ」に相当する魚種であった。ただし、朝鮮のイシモチが「国にあふれて尊卑をとわず皆が大切にしたもの（貴賤珍之）」[『蘭湖漁牧志』18世紀末]であるのに反して、日本のタイは、漁獲量が少なく価額も高いので限られた階層だけが消費できた魚であった。

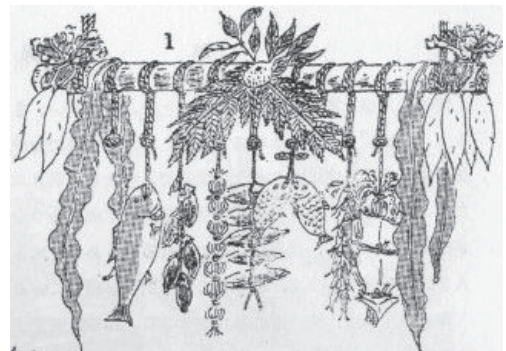
日本でタイは「百魚の王」と呼ばれ、古くから最も価値のあるものとみなされてきた[鈴木克美 1992: 226]。タイは古くから皇室の儀式に使われただけでなく、江戸時代以降には、民間の冠婚葬祭に欠かせない魚となった。

タイは、江戸時代以前から宮中の各種儀式で非常に幅広く用いられたと考えられる。平安時代(794～1185)にあたる10世紀頃に宮中の各種儀式を記録した「延喜式」によると[澁澤敬三 1992]、海産物の中では、主にアワビ・カツオ・乾物・ワカメ・塩が使われ、頻度は少ないが祭神によってタイ・シャケ・イカが使われることもあった[澁澤敬三 1992]。江戸時代には、各藩から幕府に献上する海産物の中では乾燥したタイが最も多かった[田島佳也 2014: 421-426]。今でもタイは伊勢神宮をはじめとする多くの神社で神饌として使われている。矢野[矢野憲一 1983]は、タイが古代から神饌として使われてきた魚であることを強調し、民族信仰と関わる、祭りに欠かせないものの一つであったと指摘した。

タイは饗宴にも広く使われ、『類聚雑要抄指圖卷』[1116]によると、ブリ・コイ・スズキ・タコなどと共に、タイが主な材料として使われていた。また、当代の高級饗宴料理を記録した『山内料理書』[1497]にも、精進料理⁽³⁸⁾にタコ・シャケ・アユ・スズキと一緒に乾燥したタイと塩蔵したタイが使われている。松下[松下幸子 1991: 3-4]によると、タイが(コイの代わりに)最も重要な地位を占めるようになったのは、江戸時代の以降であった。江戸初期の1643年に出版された『料理物語』には、「海魚」の項目にタイが最初に登場し、最も多様なレシピを紹介している。18世紀末には103種類のタイ料理を紹介する『百珍料理秘密箱』[1785]も出版される。

原田[原田信男 1989: 第5章]は、これらの料理書の出版が上流層の食文化が民間に拡散する重要なきっかけになったと評価する。しかし、ラス[Rath 2010: 118-120]は、これらの料理書の拡散が上流層の料理が民間で実際に消費されたことを示すものではないと指摘する。江戸時代には財政緊縮と身分制の強化のために儉約令が定期的に頒布された。儉約令の目的は、下層民(特に町民と農民)の消費生活を具体的な水準まで、例えば食品の種類や量などの日常的な衣食住まで規制し、下層民が上層民の消費形態を模倣することを防止し、これにより、身分秩序を維持するためにあった[Shively 1964: 155]⁽⁴⁰⁾。これに対して、ラス[Rath 2010: 112-165]は、料理書の普及が実在の消費階層の拡大ではなく、下層民が料理書を通じて抑圧的な身分制の向こうの「幻想」と欲望を徐々に経験して行ったことを示すものと解釈した。したがって、タイに関する料理書の拡散が、消費階層の拡大を必ず意味するものではないと主張した。

儉約令が身分に伴う消費様態を制限し、身分の低い層がタイを消費しにくかったかも知れないが[田島佳也 2014: 433-434]、むしろ、そのような身



【図1】幸木懸の魚(『年中行事圖説』1957)

分的制約のため、民間でタイが「特別な時点を作るために使われるメッセージを込めた対象」[引
≒ 1998:187]になれたのかも知れない。タイの民間消費慣行については、20世紀前半の民俗調査
資料を通じて見る⁽⁴¹⁾ことができる。

地域毎に使い方が少しずつ異なる⁽⁴²⁾が、タイは、日本で年中行事や冠婚葬祭の時に全国的に使われ
る魚であった。毎年、正月になるとエビ・橙橘・コンブなどと一緒に二匹の乾燥したタイを結んで
作る「懸鯛」を戸や門前にかける習慣が日本全域で見られる⁽⁴³⁾。例えば、日本海に面した本州の島根
県は、正月にサバ・サワラ・タイ・イカ・大根・昆布・柿などを神殿に掛けておいた [『沿海手帖』
1937~1939]。大三島では、神棚に塩漬けた鯛を吊って田植えの時期までおいてから焼いて食べ
ると1年中元気であるという俗説が伝わる [『民間傳承五の七』1939]。日本の南西端に位置する鹿児
島県では、正月になると台所の杉竿にブリ・タイ・昆布を掛けて、讓葉・紙・橙橘で飾って装飾を
して、端に大根を掛け下した [『薩藩年中行事』1937]。

また、タイは、婚礼・村祭り・人生儀礼などのお祝い日にも全国的に使われる魚⁽⁴⁴⁾であった。まず、
婚礼に「懸鯛」を作り仲人と新郎側の女性が花嫁の家に持って行って結納品⁽⁴⁵⁾として贈る慣習は西日
本を中心にいくつかの地域に広く伝承されている。この他にも、石川県では、婚礼祝いに鯛節・反
物などを掛けて飾った [荒垣秀雄 1932]。九州の熊本県では、婚約が成立すると、新郎の親と親戚
が仲人に導かれ新婦の家に挨拶に行くが、この時に酒・餅と一緒にタイを持って行った [『旅と傳
説六の一』1933]。また、九州の佐賀県では、婚礼などのお祝いが始まると、まずお客にタイを見せて、
帰りに持たせる慣習があった [『佐賀縣食生活の調査』1936年]。

これだけでなく、タイは七福神の一つである恵比寿信仰とも密接に関わっていた。恵比寿は日本
全域で家神・村神・海の神などの形で祀られる神であるが、恵比寿が最も好む魚がタイである。タ
イを抱えて微笑む恵比寿の姿は、現在、日本で神像だけでなく、おもちゃ、飲料など様々な素材に
使われている [神野善治 2007]。

[図2]は、豪商が常連を招待し、恵比寿の前に大きなタイを供えて商売繁盛を祈願する恵比壽
講の姿が見える。東日本で恵比寿は、商業の神、漁業の神、農業の神として各家庭で非常に幅広く
祀られたが、一般的に正月に恵比寿が祀られた神棚に懸鯛を掛けておく風習があった [水藤眞・加
藤貴 2000:44-45]。西日本では、農業神より漁業神と商業神として祀られ、講を作り恵比寿を祀る
ことが東日本に比べて頻繁に見られる。室町時代の中期から、商人は同業組合の形で「恵比壽講」
を組織し、恵比寿を商業神として祀った [吉井良隆 1999]。

需要層が広がったので、タイは、江戸時代から東京の日本橋などの魚市場では欠かせない魚で
あった [Ibid:45-46]。明治維新以後、日本の植民地が拡大され、日本国内へのタイの供給量が大幅
に増加した。しかし、供給量の増加にもかかわらず、タイに対する日本人の需要は高く、これに
より、タイの価額は魚市場で高く維持された。この時期、日本の二大都市である東京と大阪での卸
売物価誌にはタイ・マグロ・ブリ・サバ・塩蔵鮭など5魚種の卸売価額が収録されている。五つ
の魚種とも日本では主要な儀礼品である。マグロとシャケは、東日本の正月の儀礼品、ブリは西日
本の正月の儀礼品、サバはお盆の礼儀品⁽⁴⁶⁾として知られている。五つの魚種の卸売価額を比較してみ
ると、タイ・マグロ・ブリ・サバ・塩蔵鮭の順であり、特に1貫当たりのタイの価額は、他の魚種
と比べ3~5倍もした。



【図 2】江戸風俗十二ヶ月の内十月豪商恵比寿講祝の図 (1889, 国立歴史民俗博物館 所蔵資料)

<表4> 1920～1930年代の東京の卸売物価

単位 10貫 = 37.5kg	1920	1924	1928	1932	1936
鯛	64.96	69.82	58.27	54.16	71.54
マグロ	45.52	40.88	29.59	21.40	22.81
ブリ	21.14	23.53	17.99	11.30	14.37
サバ	16.46	13.83	11.55	5.65	6.33
塩蔵鮭	10.55	13.66	12.66	7.35	10.41

出典：『物價統計表』(1920～1936)

このような高い価額と需要により日本でタイの養殖は、かなり早い時期である1920年代から始まった。1950年代に入って種苗生産に成功し、1960年代の半ば以降は大量生産の技術が確立するに至る。これにより、タイの相対的な価額は著しく下落し、1970年代には、養殖が不可能であったマグロや養殖が不完全であったブリの価額にも及ばなくなる。⁽⁴⁷⁾

③……………植民地期漁業経済構造の経済人類学的分析

19世紀末の日本通漁民によって始まった「朝鮮と日本の間での水産物の移動」は、1910年に朝鮮併合を契機に急速に拡大した(統計に含まれない海上直接取引、すなわち漁港を経由せず、漁船から直接運搬船に移して運搬するケースが多く、実際の移出規模は統計より大きかったであろう。したがって、どれだけ統計が信頼できるかは疑問である)。比較的に信頼性が高い1916年以降の資料である『貿易統計表ヨリ観タル朝鮮産業ノ状況』[1918]を通じて1910年代の水産物の移出と輸出の

傾向をうかがうことができる。移出は日本帝国の域内貿易を、輸出は域外貿易を指す。

1915～1917年の水産物の移出は約300万円で、全体の移出額の4%を占めた。当時、玄米・中白米・精米・粉米など、米穀類の移出量は約2,300万円で、全体の3分の1を占めた。水産物の移出額は約700万円で、米穀類の次的大豆類の半分には及ばなかったが、金をはじめとする鉱石の移出額(約280万円)や牛皮の移出額(約300万円)に相当した。こうした状況から水産物は日韓併合初期の朝鮮経済の主要な移出品の一つであったことが分かる。主な輸出品の中には鮮魚・乾魚・塩魚・魚肥のほか、乾貝(おそらくアワビ)・ナマコ・フカヒレなどがあり、最終消費の大部分が中国人と日本の対清輸出品であったことが分かる。⁽⁴⁸⁾

上記の資料は移出された魚を鮮魚・乾魚・塩魚としてのみ区分しており、具体的な魚種まで察することはできない。これを補完するために『朝鮮産業大観』[1922]を参照したい。この資料によると、1910年の鮮魚の移出量は200万斤で価額は17万円であった。当時、タイ・サバ・サワラ・ブリなどのいくつかの魚が日本・中国・ロシアに、ほとんどは日本に移出されていた。1919年の鮮魚の移出量は7000万斤、価額は600万円に達し、1910年と比べて35倍に急増する。鮮魚の88%が日本に移出されたが、ほとんどタイ・ブリ・サワラ・ハモ・サバ・アマダイ・ヒラメなど、日本人には「高価な魚種」であった[Ibid: 603-606]。これらの移出魚種が朝鮮海で、誰によってどのように漁獲されていたかを確認するために、植民地期の民族別漁獲量を示す『朝鮮総督府統計年報』を検討してみたい。

20世紀以降に、綿糸網や動力船の導入など、漁業技術全般が改善されるにより、朝鮮海での両民族の漁獲量は着実に増加した。しかし、魚種毎の漁獲量をみると、両民族間に一定の格差が保たれていることがわかる。日本漁民が最初に通漁を始めた1870年から約40年が経つ1912年の両国漁民の漁獲量を見ると、イワシ・メンタイ・イシモチ・エビ・ニシン・タラ・ヒラ・ニベ漁の場合は、朝鮮漁民が優勢で、サバ・タイ・サワラ・ウナギ・サメ・ブリ漁は、日本の漁民が優勢であることがうかがえる。日本の漁民が優勢だった魚種は、前の第1章で述べたように、「以前から日本人が好む」魚であった。1900年代前後の日本通漁民たちが、日本国内で発展してきた漁具と漁法を朝鮮に持ち込んだのも、まさにこの魚を獲るためであった。

1912年以降の統計を見ると、両民族において魚種別の漁獲量の優劣関係は植民地時代に急変する様相を呈する。これは、日本政府と漁民が、新しい制度と技術を取り入れたことにより、民族間の漁業構造が変動されたことに関係がある。1900年代初期の鮫鱈網をはじめ、1920年代半ば以降のメンタイ漁の機船底曳網と、⁽⁴⁹⁾カタクチイワシ・ニシンの機船巾着網など、日本の漁民が新しい漁業技術を導入し、朝鮮漁民が主導してきたイワシ・イシモチ・タラ・ニシンなどの漁に参入したが、これは朝鮮漁民に大きな打撃を与えた。

しかし、これらの技術の変動にもかかわらず、1912年の統計に現れた民族別の優劣関係が、1932年の最後の統計まで概して保たれている点に注目する必要がある。⁽⁵⁰⁾これは、19世紀後半に現れた、嗜好する魚による技術的な優劣関係が植民地時代を経ても維持されていたことを意味する。この事実は、植民地時代「朝鮮人も日本式漁法を採用し漸次一元化的傾向へと進んでいった」という吉田[吉田敬市1954: 110]をはじめとする、学界一般の主張に反論するものである。これはむしろ朝鮮の在来漁法が植民地時代にも、少なくとも1930年代まで継続的に成長していたことを示す。

<表5> 民族・魚種別の漁獲量

(単位：貫)

魚種	民族	1912	1917	1922	1927	1932	備考
イワシ (カタクチイ ワシ含め)	朝鮮人	*113,475,318	4,774,975	5,064,543	40,880,318	43,001,375	機船 巾着網
	日本人	2,142,546	13,053,950	1,306,979	31,483,502	30,573,108	
メンタイ	朝鮮人	3,097,365	22,163,743	14,537,783	9,949,177	21,331,950	機船 底曳網
	日本人	125,729	1,879,883	1,070,635	797,140	8,393,904	
イシモチ	朝鮮人	2,003,540	2,260,050	3,644,950	6,341,256	12,433,745	
	日本人	168,888	2,556,832	3,885,852	4,583,123	4,331,636	
サバ	朝鮮人	590,700	1,930,643	3,756,173	4,264,766	3,389,412	機船 巾着網
	日本人	1,194,603	6,311,925	12,434,656	20,475,143	62,822,501	
タイ	朝鮮人	130,272	340,280	457,485	526,459	429,361	
	日本人	532,735	389,264	587,936	475,613	503,560	
エビ	朝鮮人	1,186,475	2,906,875	2,395,328	5,772,274	4,064,281	
	日本人	145,310	84,500	265,081	788,998	376,146	
サワラ	朝鮮人	85,361	101,012	208,001	120,504	478,939	
	日本人	263,187	1,006,896	1,925,197	770,121	811,748	
ニシン	朝鮮人	328,744	2,961,637	5,236,075	6,713,599	13,558,720	
	日本人	66,261	2,020,766	2,866,128	3,738,907	5,765,440	
タラ	朝鮮人	1,494,938	5,200,854	6,818,868	5,240,785	5,797,747	
	日本人	700,054	3,093,502	2,272,868	3,141,386	3,883,805	
ヒラ	朝鮮人	18,689	112,845	130,020	136,663	348,282	
	日本人	3,355	58,669	117,780	258,431	138,058	
ウナギ	朝鮮人	15,899	334,178	498,290	279,068	816,207	
	日本人	53,181	439,652	611,162	878,107	488,127	
ニベ	朝鮮人	210,352	526,077	593,099	797,675	1,614,211	
	日本人	32,745	181,175	344,198	1,504,405	270,371	
サメ	朝鮮人	50,430	368,965	695,792	747,420	1,037,240	
	日本人	189,327	323,165	645,000	999,971	920,865	
ブリ	朝鮮人	37,283	48,461	76,885	115,053	172,660	
	日本人	72,010	197,819	430,976	1,352,084	683,820	

出典：『朝鮮総督府統計年報』[1912～1932] *は誤記と判断される

このように、植民地時代にも朝鮮の在来漁業が成長していたという点は、漁船の数の変化を示す<表6>からも覗える。一般的に、漁船は漁具・漁法と密接に関係しているので、漁船の形態の変化は、漁具・漁法の変化を察する重要な指標となる。⁽⁵¹⁾朝鮮の在来型漁船は1912年に9,624隻から1926年に1万7,009隻と14年間7,475隻、約77%増加した。⁽⁵²⁾これに対し、1929年に発刊された『漁

<表6> タイプ・民族別の漁業と養殖用船舶の数(石油発動汽船を除く)

		在来型	日本型	その他	合計
1912	日本人	32	2,739	11	2,782
	朝鮮人	9,592	863	47	10,502
	合計	9,624	3,602	58	13,284
1916	日本人	59	4,373	62	4,494
	朝鮮人	12,614	3,428	355	16,397
	合計	12,673	7,801	417	20,891
1920	日本人	95	5,513	47	5,655
	朝鮮人	14,062	6,245	280	20,587
	合計	14,157	11,758	327	26,242
1924	日本人	104	5,690	233	6,027
	朝鮮人	16,342	8,641	3	24,986
	合計	16,446	14,331	236	31,013
1926	日本人	80	5,889	349	6,318
	朝鮮人	17,019	9,310	360	26,689
	合計	17,099	15,199	709	33,007
1931	日本人	260	5,681	215	6,156
	朝鮮人	18,526	12,753	484	31,763
	合計	18,786	18,434	699	37,919

出典：『朝鮮総督府統計年報』（1912～1931）

船調査報告書3』[2007:293]は、「在来型漁船は昔から韓国人漁業者の間で使われてきたもので、近年の日本式漁業を育成することにより、日本型漁船を使うことが多くなったが、今も変わらず広く使われ、むしろ増加の傾向を見せている」と説明する。

一方、日本型の船舶は、1911年に3,015隻から1929年に1万7,742隻と約460%増加し、朝鮮漁民の日本型漁船が1912年の863隻から1931年の1万2,753隻へと急増していることも特記したい。また、『朝鮮総督府統計年報』によると、在来型船舶は、1930年代以降に2万隻前後と大きな変化を見せてない反面、日本型は、1930年代以降も増え続けて1940年には3万5,560隻に達する。しかし、このように朝鮮漁民の日本型漁船が急増した現象に対して、この期間に在来漁業が日本式漁業へ代替されたと解釈することはできない。日本型漁船の急増現象とは別に、在来型漁船が1931年までの約20年間で2倍に増加し、1940年まで減少しなかったからである。これは、朝鮮の在来漁業が日本式漁業により代替されなかったことを意味する。⁽⁵³⁾

むしろ、上記の統計は、多くの朝鮮漁民が、日本の輸出市場が開いたことにより本来の朝鮮にはなかった漁業に新しく積極的に参加して行ったことを示す。⁽⁵⁴⁾ <表5>の1912年以降の朝鮮人の統計を見ると、本来ほとんど関与していなかったタイ・サワラ・ウナギ・ブリ漁にも多くの朝鮮漁民が

<表7> 道別の朝鮮型と日本型漁船の数

(単位: 隻)

船型	咸北	咸南	江原	慶北	慶南	全南	全北	忠南	忠北	京畿	黄海	平南	平北	計	
在来型	1,196	2,100	1,539	1,167	2,053	3,382	171	256	19	379	753	472	355	14,175	
日本型	190	484	163	993	5,638	3,059	146	332	-	189	238	138	134	11,707	
計	1,386	2,587	2,002	2,160	7,721	6,441	330	588	19	568	991	610	489	25,882	
総数対 比率	在来型	0.86	0.81	0.92	0.54	0.27	0.52	0.54	0.43	1.00	0.67	0.75	0.78	0.73	0.55
	日本型	0.14	0.19	0.08	0.46	0.73	0.48	0.46	0.57	-	0.33	0.25	0.22	0.27	0.45

出典: 『漁船調査報告書 1』(1927)

参加していたことがうかがわれる。これは開港後に、朝鮮漁民が日本の輸出市場の登場したことによって、急速に日本の漁業技術を取り入れて漁獲魚種を拡大して行ったことを示す。したがって<表6>に見える在来型と日本型の漁船が同時に急増した現象は、朝鮮の在来市場のために在来漁業が持続・成長すると共に、日本市場を狙う漁が新たに構築されて行ったと解釈できる。⁽⁵⁵⁾ 植民地時代の漁業経済に対するこのような解釈は、(機械船が拡散する前の)1920年代半ばの、朝鮮型漁船と日本型漁船の数を地域別に表した<表7>を通じて、より明確に見ることができる。

日本の九州で導入された鮫鱈網がイシモチ漁で猛威をふるい始めた1920年後半 [오창현 2014a] にも、西海岸では在来型の漁船がまだ多く使われていた。ここでは、地域差に注目する必要がある。つまり、平安道と黄海道など西岸北部では、在来型漁船が全体漁船の70%以上を占めているのに対し、朝鮮半島の西岸南部と南岸西部の全北・全南では、50%以下にとどまり、慶南ではわずか27%にすぎない。つまり、慶南と全南など南海岸の地方で、日本型漁船が集中的に増加したことが分かる。このような現象は東海岸でも同様で、咸鏡道と江原道では、在来型漁船の割合が81~92%に達し、日本の漁業技術が与えた影響が非常に微々たるものであるのに対し、全南・忠南・慶南⁽⁵⁶⁾へ、特に慶南地方への影響が大きかったことが分かる。

上記の統計を、経済人類学的な観点から分析するには、嗜好魚種や習慣の問題に戻る必要がある。1910年代後半の統計であるが、『水産便覧』[1919:21]によると、日本人が好んだ魚の漁業が南部地方に集中していたことが分かる。例えば、タイの最大漁獲地は、慶南(26万7,810円)、全南(20万8,627円)、忠南(13万5,730円)、全北(10万5,365円)の順であり、サワラは慶南(40万7,370円)、慶北(17万1,265円)、咸南(10万6,732円)、全北(9万2,728円)、忠南(9万7,020円)の順であった。また、サメやハモは全南と慶南がそれぞれ全体の81%と97%を占めた。朝鮮半島の東海岸に沿って回遊するブリの漁獲量は、慶南(4万9,615円)、江原(3万9,737円)、咸北(3万870円)、咸南(2万3,834円)の順であった。これにより、慶南と全南に次いで忠南と全北で日本輸出用の漁が行われていたことが分かる。この地方は、日本人が好む魚種が獲れる海域に面していて、地理的にも日本と近く鮮魚の運搬が便利であるという利点があった。

これまで、植民地時代の漁業の経済構造を分析することにより、開港以来、朝鮮海での嗜好魚種の違いという異質的な文化位層から「相互従属的ではない」二つの漁業構造が共存し、同時に成長して行ったことが確認できた。19世紀以降、優れた経済力を持った帝国日本は植民地時代の朝鮮

の海を自らの経済圏の中に編入し、これにより朝鮮の海は帝国の一部として存在するようになった。このような統合の過程で、朝鮮漁民が自分たちの生業基盤の主導権を奪われ、日本に不当に収奪され侵略されたという事実は否定できない。しかし、植民地期の近代技術の導入と新たな市場の拡大と共に漁業技術が「発展」したという点も否定できない事実である。さらに、これらの事実の裏には、朝鮮と日本で、歴史的に違って成り立った異質な民族習慣から、朝鮮の市場と日本の市場それぞれに対応する二重の漁業構造が発展して行ったという事実も確認できた⁽⁵⁷⁾。要するに、この章では、第2章で述べた歴史的に成り立ってきた民族の習慣、つまり文化的事実が植民地時代の経済行為と構造を規定していたことを示すことにより、経済活動を文化の中に位置づける経済人類学的な観点から植民地期の漁業の経済構造を分析できた。

④……………結論

この研究では、まず、1900年代前後、韓国と日本の両国漁民が遭遇したことにより明らかになった漁業技術上の差異を検討し、その違いが好む魚種が異なることに基づいていることを確認した。19世紀後半、「朝貢貿易体系」を根幹とした東アジアの秩序が崩壊し、日本人の中でも漁民が最も早く朝鮮の領域に入り込んだ。これは、一次的に、中国中心の交易体系が崩壊し、日本中心の北東アジア体系に再編される過程であり、実施される過程であった。この過程で、朝鮮と日本の漁民は互いに発展してきた漁業技術が異なることを認識し、これらの違いは、両国の漁民に新しい経済的な利益を生み出す機会を与えた。

この流れで、経済的な利益の追求は合理的な経済過程であったが、その経済過程の裏には、文化的で歴史的な力が存在していた。朝鮮と日本は海を共有していたが、民族や「文化の違い」により、ある魚は食べるし貴重なものとし、また、ある魚は食べないし価値の低いものと認識した。両民族とも好む海産物もあったが、嗜好や象徴的な意味が克明に異なる海産物もあった。朝鮮人が好むタラ・ニベ・ヒラ・ニシン・イシモチ・タチウオなどは、日本人が好まない「下級魚」であった。逆に、日本では「高級魚」扱いのタイ・サメ・サワラ・ウナギは朝鮮人が好まないか、ある地方に限って流通される魚種であった。

このように、植民地時代に朝鮮で漁獲された魚の中で、朝鮮人が好んだ魚は朝鮮人に、日本人が好んだ魚は日本人居留地や日本本国に運ばれ、消費された。朝鮮の海は、日本帝国主義が支配する巨大な市場への物資の供給先として、日本人好みの魚が漁獲・流通される場所であると同時に、朝鮮人の伝統的な需要を基盤とした朝鮮の在来漁業が新しい技術の変化に対応しながら成長した場所でもあった。

この論文は、韓国と日本でのタイの象徴的な意味を歴史的に検討してみた。日本でタイは「非常に古く」から象徴的・儀礼的に強い意味を持っていた。タイは、日本で全国的に最も好まれた魚であり、何よりもイシモチのように王室から民間に至るまで、冠婚葬祭に欠かせない儀礼品であった。社会的慣習や欲求と関わるものは技術・流通・消費などを包括する物質世界を強力に定向する。1883年に「朝日通商章程」が締結される以前から、多くの西日本の零細漁民はタイを獲るために他国操業の危険を冒して大韓海峡を渡ってきた。日本の漁民が日本帝国主義が朝鮮に拡大される以

前から朝鮮海を渡り日本帝国主義の「先駆者」となったのは、結局はタイに対する日本人の驚くべき需要のためであった。これらの歴史的な事実を拡大解釈してみると、ある魚に対する民族的嗜好という文化的な事実が「朝鮮の植民地化」を導いた原動力になったと言える。

日本のタイとは異なり、朝鮮のタイは、地方と中央（王室）間の公式な贈与体系である貢納体系には入らない魚種であった。王室では饗宴や儀礼だけでなく、日常食や行事食の材料としてもほとんど使われなかった。しかし、タイは朝鮮の沿岸で多く獲れる魚であったので、特に多く獲れる南沿岸の市場では主な産物として売られ、ソウルと黄海道では行事食の材料として、東南部沿岸の一部地域では祭礼品として使われた。また、20世紀後半の調査資料によると、南海岸の一部の地方では祭礼品として使われた。しかし、全国的に用いられたイシモチ・タラ・ニシン・メンタイなどと比べると、流通範囲が非常に局地的であり、何よりも、民族的・象徴的な意味が無いが弱かった。

このように、海を越えて移動するものの裏には「文化」が根付いていた。19世紀末から植民地期の間、タイをはじめウナギ・サワラなど、長い間、日本人が好んだ魚は、日本に運ばれ日本人の味覚を満足させた。朝鮮で始まった日本漁民のタイ漁は、日本帝国の膨張と共に台湾と中国・大連と青島まで拡大され、自然に日本国内でのタイの供給量も増加して行った。⁽⁵⁸⁾ 植民地の関係が清算される1945年以降も水産物を通じて結ばれた日韓関係は続いた。1945年の直後に一時中断された海産物の貿易は1965年の日韓国交正常化以降すぐに回復した。⁽⁵⁹⁾ 特にタイを通じて結ばれた日韓関係は、日本でタイの養殖が行われ完全に自給自足できるようになる1980年代まで続いた。砂糖のように高価で希少で文学的な表現に登場する素材であったタイが、庶民の必需品となる過程が大量養殖という産業技術を通じて一段落したのである。

もう韓国と日本では自国の食品よりも、相手の食べ物をより好む人もできたし、さらに相手の慣習を受容する様子も見られる。しかし、古くから成り立ってきた両国の嗜好と慣習には、まだ「民族的」という修飾語が付いている。韓国では、朝鮮の近海でほとんど獲れなくなったイシモチを祭祀膳に載せるし、日本では、結婚式や主な祝日に相変わらずタイがお祝いの儀礼品に使われる。⁽⁶⁰⁾ 両国の「価値」の違いにより、日本と韓国の1人当たりGDPと海産物消費量が等しくなった今でも、日本と韓国は海産物を取り交わしている。⁽⁶²⁾ 過去と変わったことが一つあるとしたら、韓国の経済成長と共に、以前日本で農業肥料やかまぼこの原料として使われたタラ・メンタイ・タチウオなどが韓国にさらに輸出されていることである。このように、一見無秩序に見える日韓の海は、歴史的、文化的な力により引き続き再構成されている。この意味から、朝鮮半島をめぐる北東アジアの海は、地理的な地域であるのみならず、文化的な地域でもあり、異質な慣習や文化がぶつかり混合される空間である。

註

(1)——韓国人類学界では ethnic group あるいは ethnica を「種族 (種族)」に翻訳する傾向がある。しかし이정덕 (1995:33-34) や유명기 (2002:75 から 76) は、「民族」と関連した現象が広範囲に示されている状況で、「種族」という新しい概念語を作る成することが実質的な意味がないと主張した。哲学者である진태원 (2011) は、

民族と国民をそれぞれ ethnica と nation を指示する概念で相互に区別されるように使うことが「近代化の過程」を概念的に理解するために有用であると主張した。筆者は진태원の主張に同意しながらも, 박은경 (1987) の指摘のように種族性 (ethnicity) が「民族性」に還元されないよりも包括的で多様な意味を持つ概念」という点

を無視してはならないと思う。一民族内の文化的・地域的多様性を「民族」の概念が包括することが困難に見えるからである。それでも長い間国のシステムを維持してきた韓国と日本のような社会全体の「種族性」を指す場合には、「民族」を使うことがより適切であると考えている。박명규 (2009) の指摘のように、最終的には「民族」の概念は、種族と国民概念を介して、歴史的に定義される必要がある概念とすることができる。

(2)——これらの筆者の立場は極端なポストコロニアル的観点を警戒し、植民地化以前からあった自律的な展開を見出そうとする視点を強調する趙景達 (2012年) と接する。彼は「朝鮮のように、独自の伝統文化を持ち、加えて、文明の意識に支えられながら国の秩序を形成し、同時に、植民地の経験も比較的短い地域においては、一層そうである」と言う (趙景達 2012: 73)。

(3)——これと関連し Hobsbawm (1994: 68-110) が提示した原形国民主義の四つの指標が、すべて朝鮮時代にすでに強く現われたというダンカン (Duncan 1998) の説明に注目する必要がある。Hobsbawm (1994: 94, 179) は、近代以前の社会で文化的帰属意識が政治的所属感と結合した例外的な事例として韓国、中国、日本を挙げている。

(4)——例えば、朝鮮時代の新儒教主義は、地域と階層を超え、社会のアイデンティティの根幹となり、また、礼儀品が同質化する物質的な現象が現れた (오창현 2012: 25-77)。つまり、特定海産物に対する全国的な嗜好が表れ、漁場から遠い場所まで流通されて消費された。また、日本でも同様の文化的過程が進んだと思われる。Rath (2010: 112-120) は、「日本料理」を近代国家の産物としてのみ考える既存の見解に反論し (近代国家とは原理が異なるが) 前近代時代にも料理が芸術・知的・精神的な属性を持つ文化的対象として、日本の民族料理として徐々に「発展」してきたと主張した。

(5)——このような状況は、日本で「明治旧漁業法」と呼ばれる「漁業法」が渡される 1901 年まで続いた (岡本信男 1965: 62-66)。

(6)——この章程の 41 款によると、日本の漁船は、朝鮮の全羅道・慶尚道・江原道・咸鏡道の 4 道の海浜で、朝鮮の漁船は、日本の肥前、筑前、長門、石見、出雲、對馬の海浜で、それぞれ捕魚しそれを販売できると規定している。

(7)——木村 (木村健二 1989: 30-66) は、山口県の事例研究を通じて、明治維新以降、急激な社会経済的な変化が、住民の生業を変化させ、これが朝鮮進出の重要な

背景となったと分析した。

(8)——潜水漁業は、1880 年頃アワビなどを採取するために、日本人が済州島で始めて開始した (『朝鮮潜水器漁業沿革史』1937 を参照)。

(9)——当時広島漁民は、春には旋網の一種である縛網を使用し、他の季節には釣りをした。縛網漁業は 8 隻の漁船と 50 人の漁師が参加する大規模漁業で、重要な漁場は釜山南西の加徳島以南から巨済島の北側の海域であった。漁期は春の 70 日間と非常に短かったが、当時の日本で利益が最も多かった千葉県冬のマグロ延縄漁業と比較して利益が倍であった (『朝鮮近海漁業視察概況』1894: 2)。

(10)——「韓人の此魚 (イシモチ) に対する嗜好は誠に驚くべきものであり俗に全羅道明太と稱し其の需用の廣き決して北韓の明太魚に劣らず初期捕獲せる走り魚の如きは恰も俄関東人が初鯉に於ける如く價の高下に關せず賣行くもの、如し」。

(11)——実は魚類に対する嗜好は、韓国と日本の間での差だけではなく、国内でも存在した。たとえば、慶尚北道安東市で低価額の日用常饌だったサバは、朝鮮時代後期における全国三大市場のひとつだった忠清南道論山市の江景市場の近くでは「毒のある魚」といいほとんど食べなかったため、取引が少なかった (김희준 2009: 114)。この他にも、サメ・タコ・ハイガイ・エイなどは、ある地方でのみ流通する礼儀品であり、ごちそう料理だった。嗜好魚種の地域差については、より綿密な研究が必要である。

(12)——岡本 (岡本信男 1965: 87-114) は、従来の漁船、漁具と漁法をそのまま延長した、季節的に出漁する出稼漁業が、明治初期から成長したと説明し、これを「外延的漁業の発展」と規定した。

(13)——神谷 (神曲丹路 2014: 41-58) によると、1890 年代以前まで日本人の主な漁業は、サメとタイ漁、アワビ・ナマコを漁獲する潜水漁であった。サメ・アワビ・ナマコはほとんど清の輸出品に加工・販売された。しかし、日本人が好むタイ・サワラは 1890 年代以前までは韓国商人たちに安価で売らなければならない場合が多かった。

(14)——大島 (大島幸吉 1938: 28-122) によると、日本で肥料に加工されていた魚種は、イワシ・ニシン・タラ・メンタイであった。当時、タラは朝鮮人が好む魚種だったので、身は朝鮮人に売って、残りは肥料として使用したという。

(15)——本来、タイを漁獲するために、日本人が開発し

た鮫鱈網を朝鮮人の漁業に合うように改良する1900年代まで、日本人はイシモチ漁に参加しなかった(오창현 2014aを参照)。

(16)——「古今釋林」(1789)には、ニシンを「儒魚」と称し、貧しい儒學者でも手に入れて食べると書いてある。

(17)——漁場と漁期がほぼ一致するが、タイとサメ類は朝鮮内で嗜好する地域が限られていた。タイは、南海岸から内陸地方では祭祀膳の肉を置く所に上せる魚であり、サメは慶尚道の一部内陸地方で重要な祭礼品として使われる魚の一つであった。

(18)——神谷(神谷丹路 1998:65)は、日本人の調査では朝鮮人はタイを食べないという記述が見えるが、サワラ・ウナギを避けたのに対し、朝鮮商人たちがタイを大量に購入していたことから、伝統的に食べていたかは確かではないが、朝鮮人の好みに合ったようだとししている。次の章で詳述するが、文献を通じて見たときに、朝鮮後期にタイは三道の沿岸に限定して流通した魚種であったと判断する。

(19)——2014年、慶南巨濟市と統営市に対する筆者の調査によると、この地方の漁民はサワラをまだ「マンオ」と呼ぶ。

(20)——日本人が好んだブリは、朝鮮人が好んだタラと漁獲の時期と漁場が多少重なる。したがってブリの場合、朝鮮人が日本人から漁獲技術を習得していたのに対し、タラの場合には、「一昨年来本邦人に倣ひ(朝鮮の在来漁具である)漁帳を用ふるに至れり」と記している(『韓國水産誌 I』1908:256)。

(21)——『朝鮮近海漁業視察概況』(1894:3-4)は、「鱈ノ肉ハ朝鮮人ノ嗜好スル所ナルヲ以テ朝鮮人之ヲ釣ルモノナキニアラサレトモ漁法極メテ拙ニシテ獲ル所少シト云フ本邦出稼漁民中最モ能ク鱈ヲ釣ルハ大分縣山口縣ノ漁民ニシテ…遠海ニ出ルトキハ釣り得タル鱈ハ唯鱈ヲ取ムルノミニシテ肉ハ賣路ナキガ為メ投棄セサルヲ得ス」。

(22)——サメと関連し、慶尚道と全羅道の地域間の嗜好の違いに注目する必要がある。1893年頃、朝鮮を偵察した本間(훈마 2008:100)によると、全羅道の金甲島でサメ漁に携わっていた日本人がサメを売るために釜山に移動した。船上で数日が過ぎて「食べられないほど」腐敗したが、多くの韓国人が、高い価額にも文句なしで、また臭いと蛆も気にせずにすべてを購入した。

(23)——「佃漁志」(1800年代)には、アナゴが油こくなく味が良くて日本人が非常に好むと書いてある。

(24)——たとえば、ハモは日本の京都を中心とした関西

で高級品として好まれる魚であり、特に京都の祇園祭に使われる儀礼品として有名である。現在も京都をはじめ関西地方では韓国産ハモが高く売れて需要も非常に高い(竹國友康 2013:194-196)。

(25)——関澤(関澤明清・竹中邦香 1893:80)によると、ハモは「慶尚道中到處アリ秋期釜山近傍ニテ本邦人ノ釣獲スルモノアリ専ラ居留人ノ食用ニ供スルニ止マリ朝鮮人ハ之ヲ食ハス故ニ價賤シ是朝鮮人ハ海鰻、鰻鱺ノ如キ形蛇ニ類セルモノヲ食フコトヲ忌ムヲ以テナリ」。

(26)——また、この報告書(下・山脇 1905:28)は、「此方面(タイ漁)ハ土着住民ノ漁業ヲ營ムモノナク黄海・京畿・忠清の三道ノ韓国漁民及清国漁民ノ独占漁場タリシモ其目的トスル魚類ハ専ラぐち、たち等ニ限ラレ鯛、鱈、鯖、鱧、あなご、鰈、ひらめノ如キニ至テハ全ク放棄シテ顧ミルモノナク」と記している。

(27)——国立生物資源館(<http://www.nibr.go.kr/>)提供。

(28)——『最近五年間各種生産高調』(1933:36)によると、日本国内の沖合いでのタイの漁獲量は、1927年に743万213貫、1929年に583万6,038貫、1931年に334万3,068貫と徐々に減少する傾向があった。

(29)——<表3>のc/aとd/bの数値を見ると、同じくタイの消費であっても、タイの重量単位当たりの単価が民族ごとに格段の差があることが分かる。

(30)——国立文化財研究所の『宗家の祭礼や食べ物』4・5・8巻によると、慶南の高霊と咸陽、慶北の安東、全南の海南で、魚炙や塩漬けなどにタイが使われる事例がある。農村振興庁農業科学技術院農村資源開発研究所の『韓国の伝統的な郷土料理1~10巻』には、(文献研究で)ソウルのタイ麺と(事例調査で)慶南居昌郡のタイ蒸しが紹介されている。2014年4月と5月に、慶尚南道巨濟と統営に対する筆者の調査によると、祭礼品の中でタイが使われる事例を多数確認できた。また、慶尚南道晋州市でも祭祀膳にタイをのせる聞いたことがあり、慶南でタイが儀礼品として使われたようである。しかし、1900年代、統営地方の漁村ではタイの漁具をほとんど使っていなかったようだ(오창현 2014b)。今後、慶南南部でのタイの消費方法と日本植民地時代の変化について、より綿密な調査・検討が必要である。

(31)——柳得恭が1801年に北京に行ってきたて書いた「燕臺再遊録」を見ると、北京で海鰻、通称大頭魚と呼ばれる魚の蒸し料理を食べたが、これについて柳得恭は朝鮮に非常に多く、禿尾魚と呼ぶと言った。

(32)——이기문(2007)は、勝妓樂湯が日本語の杉焼か

らきた借用語だと説明した。しかし、実際に勝妓樂湯が何の料理を指すのかは定かではない。『朝鮮料理學』(1940:181-182)は、タイ蒸しを「勝妓樂湯」と紹介した。一方、『閩閩叢書』(1809)は、「勝妓樂湯」を鶏を入れる倭館料理であると、『進饌儀軌』(1848)は、「勝只雅湯」をボラとスズキをそれぞれ半匹入れて作った料理、『進饌儀軌』(1887)はボラとアヒルを入れた料理であると、また『朝鮮料理製法』(1913)と『朝鮮無雙新式料理製法』(1924)はボラを入れた料理であるとそれぞれ説明した。

(33)——西南端の島(全南)黒山島の魚種をまとめた『玆山魚譜』(1814)には、「強項魚」の通称をタイと紹介し、スズキに似た魚であり、忠清道と黄海道で4~5月に獲ると書いている。

(34)——一方、「佃漁志」(1820年代)には、興味深い記事がある。著者の徐有槩は「論華山未見編」で、「鯛」について説明している。徐有槩は見たことがないので何なのか断言できないといいながら、中国側の文献を根拠に、日本で生産され、日本人は大変好きな魚種と説明する。続いて彼は、朝鮮と日本が狭い海を挟んでいるが、日本と異なってこれまで朝鮮には“鯛”がないから朝鮮の民の暮らしを豊かにできないと嘆いた。徐有槩は、この本の前半で禿尾魚、すなわちタイを述べたにも関わらず、“鯛”を再説明したのは日本の“鯛”が朝鮮のタイを指す漢字語だったことを理解していなかったからだと判断される。しかし、「佃漁志」よりも早く執筆された『海遊録』(18世紀初め)をはじめとする、朝鮮後期に日本に行ってきた使臣の記録を見ると、日本人が高級料理としておもてなしをした「鯛」がタイを指していることを知っていた。

(35)——タイは盛漁期や主な漁場がイシモチと重なるが、1年のうちの操業期間が1~2ヶ月と短くイシモチとは明らかな違いがあった。『水産便覧』(1919)を見ると、当時のタイの漁期は西海岸と南海岸とも5~6月と9~10月であり、イシモチの漁期は西海岸では5~6月、南海岸では6~8月であった。したがって盛漁期の5~6月頃に二つの漁期が重なることが分かる(そうであるにもかかわらず18~19世紀の朝鮮漁民がイシモチ漁が終わった後にタイをとったという「佃漁志」の記事に注目する必要がある)。タイの秋の盛漁期である9~10月のタイ漁が朝鮮後期に行われたかは分からない。

(36)——実際に『郷藥集成分』(1431)、『東醫寶鑑』(1431)、『本草綱目』(1596)をはじめとする朝鮮時代の医薬書に、イシモチは薬の材料として広く引用された。これによる

と、聾耳、淋病、瓜果毒、痘疹を治療し、胃と気を補強する魚であった。

(37)——윤숙경·박미남(1999:93)は、東海岸の60ヶ所の村で祭りに使われる品を調べたところ、イシモチ(72%)は、メンタイ(80%)の次に多く使われる魚だった。特に慶北内陸の安東地域の村祭りでもイシモチの魚類の中で2番目(15ヶ所)に多く使われる魚であった。なお、배영동(2006:102)は、安東の祭祀食品の中で、上級魚類はイシモチ・タコ、中級魚類はブリ・サメ、下級魚類としてサバを分類した。윤숙경(1996)は、安東の88ヶ所の祭礼品を調べたところ、イシモチがメンタイの次に多く使われる魚であった。

(38)——精進料理は、一般的に穀物・豆・野菜など植物性材料と海藻のみを使う寺院料理のことで、鎌倉時代以降、民間で徐々に広がっていった。

(39)——鯛は日本語の発音である「たい」が「祝う」を意味する日本語の「めでたい」を連想させるため、一般にお祝い象徴する魚として使われている(노성환 2001:19)。

(40)——節約令が制度化されていった社会・経済的背景に関する研究は、国内に박진한(2010)がいる。

(41)——日本の国立歴史民俗博物館では、民俗調査報告書を検索できるサイト(民俗語彙データベースの検索)を提供している。当文で引用する民俗資料は、このサイトで検索したものの一部を原文と照合しまとめたものである。

(42)——一般的に、西日本ではブリ、東日本ではシャケ(あるいはマグロ)が正月料理に使われた(本間伸夫 1999)。二匹の魚はタイと比べ庶民的な魚であった(田島佳也 2014:434)。

(43)——懸鯛は二匹の小鯛を編んで作ったもので「懸」あるいは「掛」と書き、地域によって睨大や包尾とも呼ばれた(『日本大歳時記』1982:53)。名称にはタイという文字が含まれているが、地域によってタイの代わりにフナ・シャケ・マス・タラ・イカ・ブリなどを使うこともあったという。

(44)——『日本大歳時記』(1982:36)は、正月のおせち料理である「据りタイ」を説明し、地域によりイシモチ・イワシ・サバなどが使われたと書いてある。全国的にタイが使われる傾向があったが、地域差があることが分かる。

(45)——結納は婚約成立の証として、新郎新婦が両家の親が金銭や物を交換する儀式である。

(46)——『年中行事事典』(1999年:278-279)によると、

「盆魚」は、親が健在の人がお盆の行事に使う魚をいい、サバを使う例が多い。日本で儀礼品として意味を持っていたサバは、汽船巾着網が導入される1920年代以降から急激に価額が下落する様相を見せる。

(47)——鈴木(鈴木克美 1992:230)は、1970～1979年までの畜産物と水産物の価額順位を整理したところ、1位牛肉、2位マグロの順位は不動であり、ブリは3～4位を、エビやカニは4～5位を、タイは5～6位を維持している。その他の豚肉、ヒラメ、タコなどが見られる。最近の政府統計を見ると、タイは統計対象魚の中で最も高く販売されていることが分かる。

(48)——一方、朝鮮の主な儀礼品の一つであったニシンは生ニシンと塩蔵ニシンの形で、毎年1万斤が朝鮮に輸入された。

(49)——メンタイ漁に関しては、박구명(1978)を参照。

(50)——イワシやエビは、朝鮮と日本でともに好む魚であったが、それぞれの加工法や用途が異なっていた。両国の加工法の違いについては、오창현(2019)で明らかにした。

(51)——「在来型漁船は韓国の漁業と極めて重要な関係を有し、その本質の如何は漁の成否に関する場合に大きくなるに値する…結局、漁船は漁具と漁法によって進歩する性質のもので、例えば、船体が理想的であっても漁具と漁法がそれに沿わないと漁船として適当ではないだろう」(『漁船調査報告書1』2007:38)

(52)——同様に、『朝鮮総督府統計年報』によっても、漁業や養殖用の在来型船舶は、1911年の9,170隻から1929年の1万9,232隻と18年間に約110%増加したことがわかる。

(53)——統計上の「日本型」は、日本在来漁船と日本が導入した、いわゆる「近代的技術」を採用した漁船を含む範疇である。したがって、1930年代以降に現れた従来の漁船数の停滞、日本型漁船数の継続的な増加は、近代的技術が在来型と日本在来型を圧倒していくことと解釈できる。

(54)——『朝鮮総督府統計年報』によると、朝鮮の漁業人口は1911年に18万2,319人、1927年に33万1,087人と、15年間で14万8,768人、約81%増加した。朝鮮人漁民の構成をみると、1917年の22万6,345人のうち、専業漁民7万6,752人、兼業6万2,187人、労働者8万7,406人であったが、1927年には27万4,400人のうち、専業10万3,495人、兼業6万1,757人、労働者10万9,148人に増加した。約10年間で、専業者が21%、約2万7千人が、労働者が25%、約2万人が増加した。このように、

漁民の数が人口増加率を大きく上回って増加したのは、植民地時代を含め多くの農民が漁業に参入したからである。特に専業漁民だけでなく、漁業労働者が急激に増えたのは、企業型漁業の勃興とも関連しているが、日本の漁民が徐々に朝鮮人を雇用し操業していた状況を反映する。

(55)——これと共に漁民数の増加も考慮する必要がある。登録率が93%を超える1916年以降の人口調査(박경숙 2009:32)を信頼するならば、朝鮮漁民数は1916年に25万3,411人(専業8万869人、兼業17万2,542人)、1932年に30万467人と19%増加し、在朝日本人漁民数は1916年に9,075人(専業7,349人、兼業1,726人)から1932年に1万825人と、同様に19%程度増加した。

(56)——1920年代の半ば、鮫鱈網漁船が朝鮮式漁業に合わせて改良され、日本式の鮫鱈網漁船が急激に普及し始めた(오창현 2014a)。1929年頃になると、すでにかんりの数の鮫鱈網漁船が平安・黄海・京畿・忠南・全羅道裸など西海岸を中心に操業していた。

(57)——これと関連し、植民地時代、釜山に日本人を顧客にする釜山魚市場と朝鮮人を顧客にする釜山生魚組合が併存していた(박구명 1994)点は、特記するに値する。

(58)——『本邦海洋漁業の現勢』(1939:275-277)を参照。

(59)——1965年12月、全水産物輸出高42,867m/t、輸出額28,492ドルのうち、日本への輸出は31,113m/t、輸出額は18,782ドルを占め、全体量の73%、金額の66%を占めた(大韓民国水産庁1966)。具体的な輸出魚種の把握はできないが、独立前後の日韓サワラ貿易に関する오창현(2012:265-271)の研究から、このような両国間の水産物貿易が植民地期に構築された貿易体系上で可能であった点は十分に推論できる。特に、韓国から日本へのタイの輸出量については、すでにタイの大量養殖が始まっていた1987年の統計からも読み取れ、1987年に全体輸入量22,174トンのうち、韓国からの輸入量が5,668トンと占め、全体輸入量の4分の1を占めた(鈴木克美 1992:238)。

(60)——タイの象徴的な意味に対する日韓の差は、鈴木(鈴木克美 1992:240)を通じて覗える。鈴木によると、日本でタイは祝儀や祭祀などで一匹丸ごと使われ、形が重視された。したがって、体に大きな傷があったり、胸や尾びれがつぶれているものは、結婚式などの儀式に使えなかった。また、漁獲されたタイは、二匹の同じ姿かたちが同じ箱に見事に揃えられてこそお祝い用として価値があった。しかし、当時の韓国の漁師は、どうして食

べもしないヒレの形を描えなければならぬか、種類と大きさをなぜ合わせるか理解できなかった。そこで彼は、タイが「価値」を保ったまま輸入されるには、日本人の指導員が韓国漁船に乗船して漁業過程を指導する必要があると指摘した。

(61)——1人当たりの海産物の消費量は、2017年の基準に日本が45.9kg、韓国が54.97kg (FAOの「食品需給表 (Food Balance Sheets)」) であり、1人当たりの

GDPは、2017年の基準で日本は42,900ドル、韓国は39,500ドル (2020年基準 CIA World Facts) である。

(62)——ただ、現在、韓国はかつてとは異なり、日本からタイ (おそらく養殖) とホタテを輸入している。韓国は台湾と中国に次いで、マグロとカツオの日本への最大の輸出国であり、日本はメンタイの最大の輸出国である (「農林水産物輸出入概況」2018)。

参考文献

- 김혜숙, 2009, 「1950~1970년대 강경 상인의 존재상과 상거래 관행 연구」, 한국학중앙연구원 박사학위논문.
- 노성환, 2001, 「일본의 설날음식에 관한 연구」, 『인문논총』 20 : 211-232.
- 민즈, 시드니 (김문호 역), 1998, 『설탕과 권력 (Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History)』, 지호.
- 박경숙, 2009, 「식민지 시기 (1910-1945) 조선의 인구 동태와 구조」, 『한국인구학』 32 (2) : 29-58.
- 박구명, 1978, 「한국명태어업사」, 『부산수산대논문집』 20 : 25-51.
- 박구명, 1994, 『부산공동어시장 30년사』, 부산공동어시장.
- 박명규, 2009, 「네이션과 민족」, 『동방학지』 147 : 27-65.
- 박은경, 1987, 「종족성 이론의 분석」, 『한국문화인류학』 19 : 59-92.
- 박진환, 2010, 『일본 근세의 서민지배와 검약의 정치』, 혜안.
- 배영동, 2006, 「안동지역 간 고등어의 소비전통과 문화상품화 과정」, 『비교민속학』 31 : 95-128.
- 살린스, 마셜 (최대희역), 2014, 『역사의 섬들』, 뿌리와이파리.
- 오명석, 2004, 「말레이시아에서의 돼지고기소비와 종족관계」, 『동남아시아연구』 14 (2) : 1-38.
- 오창현, 2012, 『18·20세기 서해의 조기 어업과 어민문화』, 서울대학교 인류학과 박사학위논문.
- 오창현, 2014a, 「20세기 전반 일본 안강망 기술의 전파와 조선 어민의 수용과정: 서해 조기 어업의 특징과 안강망 기술의 문화적 변용」, 『도서문화』 43 : 65-102.
- 오창현, 2014b, 「20세기 전반기 통구민배에 대한 민속학적 기초 연구」, 『생활문화연구』 30 : 33-55.
- 2019 「한국 멸치 소비 문화에 관한 일상의 민속학: 한일 멸치 어업기술의 전파와 수용에 따른 식생활 변동을 중심으로」, 『한국문화인류학』 51-3 : 109-158.
- 우치다 준, 2005, 「총력전 시기 재조선 日本人의 '내선일체' 정책에 대한 협력」, 헨리임편, 『근대성의역설: 한국학과 일본학의 경계를 넘어』, 후마니타스.
- 유명기, 2002, 「민족과 국민 사이에서: 한국 체류 조선족들의 정체성 인식에 관하여」, 『한국문화인류학』 35 (1) : 73-100.
- 윤숙경, 1996, 「안동지역의 제례에 따른 음식문화 (2): 동제와 제물」, 『한국식생활문화학회지』 11 (5) : 699-710.
- 윤숙경·박미남, 1999, 「경북 동해안 지역 식생활 문화에 관한 연구 (2): 제례 음식」, 『한국식생활문화학회지』 14 (2) : 83-102.
- 이규수, 2011, 「'재조日本人' 연구와 '식민지수탈론」, 『일본역사연구』 33 : 143-171.
- 이기문, 2007, 「어원탐구: 승기약탕」, 『새국어생활』 17 (1) : 115-121.
- 이정덕, 1995, 「소수민족의민족주의」, 『정신문화연구』 18 (3) : 31-52.
- 趙景達 (정다운역), 2012 [2008], 『식민지기 조선의 지식인과 민중: 식민지근대성론 비판 (植民地期朝鮮의知識人と民衆: 植民地近代性論批判)』, 선인.
- 주강현, 1998, 『조기에 관한 명상: 황금투구를 쓴 조기를 기다리며』, 한겨레신문사.
- 진태원, 2011, 「어떤 상상의 공동체? 민족, 국민 그리고 그 너머」, 『역사비평』 96 : 169-201.
- 혼마규스케 (최혜주역), 2008, 『조선잡기』, 김영사.
- 홉스봄, E. J. (강명세역), 1994 [1990], 『1780년 이후의 민족과 민족주의』, 창작과비평사.
- 荒垣秀雄, 1932, 『北飛の方言』, 刀江書院
- 岩永重華, 1905, 『最新韓國實業指針』, 寶文館
- 大島幸吉, 1938, 『魚粉と魚粕』, 丸善

- 神野善治, 2007, 『笑うエビス: 福神の圖像學』, 武藏野美術大學 民俗資料室
- 神谷丹路, 1998, 「日本漁民の朝鮮への植民地化呈をたどる: 岡山縣和氣郡日生漁民を中心として」, 『青立學術論集 13』, 財團法人韓國文化研究振興財團, pp.49-130
- 神谷丹路, 2014, 『近代日本漁民の朝鮮出漁の研究: 朝鮮南部の漁業根據地長承浦・羅老島・方魚津を中心に』, 中央大學總合政策研究科博士學位請求論文
- 木村健二, 1989, 『在朝日本人の社會史』, 未來社
- 葛生修亮, 1903, 『韓海通漁指針』, 黑龍會出版部
- 澁澤敬三, 1992, 『延喜式』内水産神饌に関する考察若干, 『澁澤敬三著作集』第一卷, 平凡社, pp.491-536
- 新川傳助, 1958, 『日本漁業における資本主義の發達』, 東洋經濟新報社
- 鈴木克美, 1992, 『ものと人間の文化史 69, 鯛』, 法政大學出版局
- 関澤明清・竹中邦香 編, 1893 『朝鮮通漁事情』, 團團社書店
- 竹國友康, 2013, 『ハモの旅, メンタイの夢: 日韓さかな交流史』, 岩波書店
- 下 啓助・山脇宗次, 1905, 『韓國水産業調査報告』, 農商務省水産局
- 田島佳也, 2014, 『近世北海島漁業と海産物流通』, 清文堂
- 原田信男, 1989, 『江戸の料理史: 料理本と料理文化』, 中央公論社
- 本間伸夫, 1999, 「東西食文化の日本側の接点に関する研究」, 『全集日本の食文化第十二卷郷土と行事の食』, 東京: 雄山閣出版
- 松下幸子, 1991, 『祝いの食文化』, 東京美術
- 水藤 眞・加藤 貴 編, 2000, 『江戸屏風を読む』, 東京堂出版
- 矢野憲一, 1983, 『魚の文化史』, 講談社
- 山田吉彦, 2012, 『日本全國お魚事典』, 海龍社
- 吉井良隆, 1999, 『えびす信仰事典』, 戒光祥出版
- 吉田敬市, 1954, 『朝鮮水産開發史』, 朝水會發行
- Billig, Michael, 1995, *Banal Nationalism*, London: Sage
- Caldwell, Melisaa I., 2001, 「The Taste of Nationalism: Food Politics in Postsocialist Moscow」, 『Ethnos 67 (3) : 295-319
- Duncan, John, 1998, 「Pre-nationalism in Premodern Korea」, 『in Sang-Oak Lee and Duk-Soo Park (ed.), Perspectives on Korea, Univ. of Hawaii Press
- Gellner, Ernest, 1983, *Nationalism*, New York Univ. Press
- Rath, Eric, 2010, *Food and Fantasy in Early Modern Japan*, Univ. of California Press
- Shively, Donald D., 1964, 「Sumptuary Regulation and Status in Early Tokugawa Japan」, 『Harvard Journal of Asiatic Studies 25: 123-164
- Smith, A. D., 1986, *The Ethnic Origins of Nations*, Oxford: B. Blackwell
- Wilk, Richard R., 2006, *Home Cooking in the Global Village*, New York: Berg

資料

- 『古今釋林』(1789, 国立中央図書館所蔵本)
- 『貢膳定例』(1776 奎 647)
- 『閩閩叢書』[1809, 정양완 역 (1992, 寶晉齋) 参照]
- 『蘭湖漁牧志』(徐有渠, 18世紀末)
- 『農林水産物輸出入概況』(2009, 日本農林水産省)
- 『萬機要覽』(1808, 韓国古典綜合 DB)
- 『貿易統計表ヨリ觀タル朝鮮産業ノ狀況』(1918, 朝鮮總督府)
- 『物價統計表』(1920~1936, 商工大臣官房統計課編, 東京統計協會)
- 『民間傳承四の五』(1938, 民間傳承の會)
- 『民間傳承五の七』(1939, 民間傳承の會)
- 『本邦海洋漁業の現勢』(1939, 海洋漁業協會)
- 『山内料理書』(著者未詳, 1497)
- 『薩藩年中行事』(鹿兒島市教育會, 1937)
-

-
- 『世宗實錄地理志』(韓国古典総合DB)
『水産事項特別調査』(1894, 農商務省)
『水産統計年報』(1966, 大韓民国水産庁)
『水産便覽』(1919, 朝鮮總督府)
『漁船調査報告書』[막근웅 역, 2007 (1冊 1927-3冊 1929), 大仏大学産学協力団出版部]
『旅と傳説六の一』(1933, 三元社)
『燕臺再遊録』(1801, 韓国古典総合DB)
『年中行事圖說』(民俗學研究所編, 1957)
『年中行事事典』(田中宣一, 1999, 三省堂)
『沿海手帖』(郷土生活研究所, 1937~1939)
『料理物語』[1643, 平野雅章譯 (1988, 教育史) 参照]
『類聚雜要抄指圖卷』[1116, 川本重雄・小泉和子編 (1998, 中央公論美術出版)]
『六典條例』[1866, ソウル大学奎章閣 (1999) 出版本参照]
『日本大歳時記』(1982, 講談社)
『林園經濟志』중「倪圭志」・「佃漁志」(徐有築, 1820年代頃)
『茲山魚譜』[1814, 정문기 역 (2002, 知識産業社) 参照]
『百珍料理秘密箱』[1785, 吉井始子編 (1980, 『江戸時代料理本集成: 刻第5巻』, 臨川書店)]
『朝鮮近海漁業視察概況』(1894, 外務省通商局)
『朝鮮無雙新式料理製法』[1924, 이용기 역 (2001, 宮中飲食研究員) 参照]
『朝鮮産業大觀』(1922, 朝鮮中央經濟會)
『朝鮮料理製法』(방신영, 1913, 廣益書館)
『朝鮮料理學』(홍선표, 1940, 朝光社)
『朝鮮潜水器漁業沿革史』(朝鮮潜水器漁業水産組合編, 1937)
『朝鮮總督府統計年報』(1912~1932, 朝鮮總督府編)
『朝鮮海通漁組合聯合會4』(1903, 在韓國釜山朝鮮海通漁組合聯合會本部)
『중가의 제례와 음식 1~16』(2003~2008, 国立文化財研究所)
『佐賀縣食生活の調査』(佐賀縣女子師範學校, 1936)
『進宴儀軌』(1719奎 14358)
『進爵儀軌』(1828奎 14364)
『進饌儀軌』(1829奎 14367, 1848奎 14371, 1887奎 14404)
『最近五年間各種生産高調』(1933, 東京手形交換所)
『韓國水産誌 I』(1908, 農商工部水産局編纂)
『한국의 전통향토음식 1~10』(2008, 農村振興庁, 敎文社)
『海東竹枝』(1900年代前後, 国立中央図書館所蔵本)
『海遊録』(18世紀初, 韓国古典総合DB)
『朝鮮の重要漁業』(1923, 朝鮮總督府殖産局)
国立生物資源館 <https://www.nibr.go.kr/species/home/main.jsp>
民俗語彙データベースの檢索 (http://www.rekihaku.ac.jp/up/cgi/login.pl?p=param/goi/db_param)
日本農林水産省 http://www.aff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/houkoku_gaikyou.html#r22
政府統計の綜合窓口 <http://www.e-stat.go.jp/>
CIA World Facts <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/>

(韓国国立民俗博物館, 国立歴史民俗博物館共同研究員)

(2019年5月24日受付, 2019年12月2日審査終了)

Fish, Fisheries' Techniques, and Folk Customs : An Anthropological Research of the Economic Structure of Fisheries in Korea's Colonial Period

OH Changhyun

The purpose of this paper is two fold: to illustrate the differences in Japanese and Korean fisheries techniques since the opening of ports when the fishermen of both countries first encountered and became aware of each other and to clarify the characteristics of Japanese and Korean fisheries techniques that were determined by the different fish preferences between the two countries. Additionally, by using the examples of red sea bream and silver jewfish (*chougi* in Korean), this study revealed that ethnic differences in preferences for fish species were formed by both the symbolic meaning of fish and the historical process whereby those symbols assigned to specific meaning instead of the natural environment or the economic standards. Furthermore, this paper analyzes that the preferences for specific fish species affected the development of distinct fisheries techniques in the colonial Korea.

Key words: fish, fisheries' techniques, food and cooking styles, Korean (South Korean) and Japanese folk customs, cultural facts, economic structure of fisheries