

「よい石花菜」をめぐる解釈の多様性
—台湾東北角における「海女^{ハイルー}の民俗」の共同研究からみえてきたこと—

南山大学人文学部 藤川美代子
fujimiyo@nanzan-u.ac.jp

1. 共同研究

1-1. 共同研究の概要

◆ (神奈川大学国際常民文化研究機構)「台湾の「海女 Hai-lu」に関する民族誌的研究：東アジア・環太平洋地域の海女研究構築を目指して」

◇研究期間：2018年4月～2021年3月

◇Member

- ・藤川 美代子 (代表・南山大学)・新垣 夢乃 (跡見学園女子大学)・許 焜山 (基隆市八斗子漁村文物館)
- ・藍 紹芸 (基隆市八斗子漁村文物館)・齋藤 典子 (東洋大学)・沈 得隆 (基隆市八斗子漁村文物館)
- ・安室 知 (神奈川大学) ・兪 鳴奇 (神奈川大学)

1-2. 海女は日本・韓国固有の存在？

◇ (2009～) 海女 Summit

◇ (2016) UNESCO 無形文化遺産「済州の海女文化」

・「海女」(アマ/해녀)

- ・日本・韓国固有の漁法
- ・二千年の歴史
- ・半裸で潜水漁

1-3. 台湾の「海女 Hai-lu」

◆潜水漁をする女性＝「海女 (台湾語：ハイルー)」

◇漁法：素潜り・歩き ◇漁獲物：海藻・貝・棘皮動物

◇生活地域：台湾東北部・澎湖諸島 etc. 沿海・島嶼

◆研究が注目しない台湾の「海女」

◇農本主義的伝統の根強い漢族研究：海に生活する人々の存在を等閑視

◇東アジア研究：「海女といえば日本か韓国」という無反省の先入観

1-4. 「海女」を海付きの村落全体から見る

◆共同研究「台湾の「海女」に関する民族誌的研究」

◇調査地：台湾東北角 (主要：新北市貢寮区龍洞・澳底)

◇研究の手法 (民族誌的調査+歴史文献調査)

- ・海付きの村落全体の民族誌的調査
- ・台湾の漁業・海洋政策をめぐる歴史文献調査

1-5. 台湾東北角の藻類の植生

◇台湾東北角

- ・黒潮の北、大陸からの寒流 ・部分的に温帯性の植生

◇石垣島・西表島 (同緯度)

- ・黒潮の南=暖流 ・亜熱帯性の植生

◇関東太平洋岸 (高緯度)

- ・黒潮の北=寒流 ・温帯性の植生

1-6. 台湾東北角の「石花菜」(Gelidiaceae)

◇日本統治期 (1895~1945) : 「石花菜」(テングサ科) の潜水漁を「琉球人」から習得

◇台湾で採集した石花菜⇒神戸港⇒棒寒天に加工⇒菓子に加工⇒台湾でも流通



2019年
春・
Net600g・
小売価格

「鳳尾」(ホンボエ)
マクサ
Gelidium elegans Kützting

500TW\$

「大本」(ドアブン)
オニクサ
Gelidium japonicum
(Harvey) Okamura

400TW\$

「浅水仔」(チエンズィア)
オバクサ
Pterocladia tenuis
(Okamura) Shimada,
Horiguchi et Masuda

200TW\$

1-7. 石花菜の採集・加工

◆潜水・採集

◇漁期：陽暦4月~6月前半 (至：旧暦・端午節の前)

◇装備：ウェットスーツ、マスク、水中眼鏡 (単眼 or 両眼)、鉛錘、耳栓、靴、石花袋

◇水域：水深約3~5mの岩礁

◆「六泡六曬」・不純物除去

◇淡水での洗浄×6回、天日干し×6回

◇根本の石・(石灰藻により)石灰化した部分を除去

1-8. 加工品としての石花凍・石花飲

1-9. 「海女」とは誰なのか?

◆野柳・八斗子=「真の海女は龍洞や澳底にいる」

- ・「私は豎山挽 (=浅瀬を歩いて海藻類を採る)」
- ・「私は深く潜れず、専業で海藻を採るわけではない」

◆龍洞・澳底の海女=「私は家庭主婦」

◇深い潜水、石花菜の採集・加工・販売が重要な生計手段

- ・「石花菜の採集は、貼補家用 (=家計の足し)」
- ・昔は「海女」という言葉はなかった
- ・職業を聞かれたら、「去海拿東西 (=海でものを採る)」

1-10. メディアで消費される「海女」文化

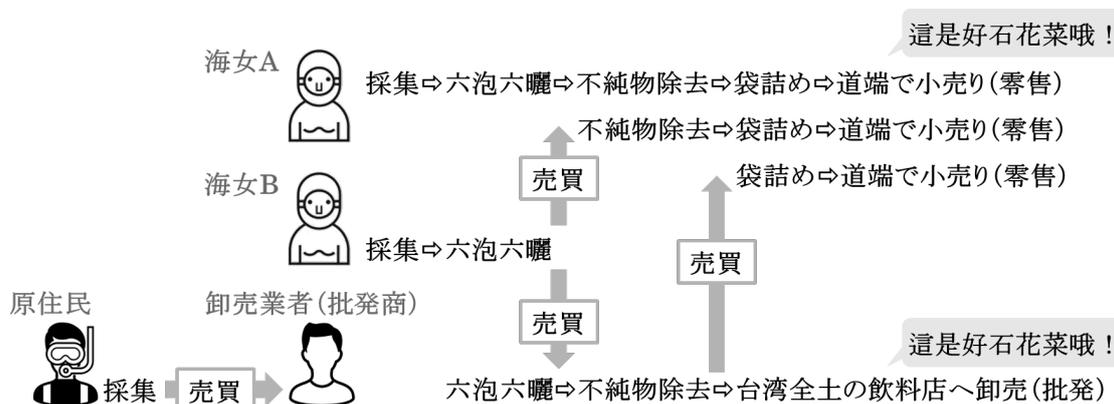
1-11. 「海女」の減少と石花菜産業

- ◆「こんなに辛く大変な仕事を、若い人は誰もやろうとしない」
- ◇「海女」の高齢化+減少 (ex. 龍洞6名、澳底8名ほど/平均年齢約71.5歳)
- ◆良質な石花菜の産地としての東北角
- ◇高値で取引 (ex. 2019春: 卸売価格330TW\$⇒金門・中国1,200-2,000TW\$/600g)
- ◇利用範囲は拡大: 台湾全土~諸外国へ
 - ・食品(とろみ飲料・寒天・羊羹etc.)、美容パック原料、微生物の培養地etc.
- ◇ダイビング・インストラクターと原住民男性の参入、石花菜専門の卸問屋の登場
- ◆石花菜・その他の海藻、貝類の流通に位置づけ「海女」を見る必要

2. 「よい石花菜」をめぐる解釈の多様性

2-1. 「よい石花菜」とは何か?

◆石花菜をめぐる奇妙な売買関係 in 龍洞・澳底



◇さまざまな人が関与。石花菜はどのような論理で売買される? 鍵: 「良い石花菜」の語り

2-2. 張AQ: 革新をつづける卸売業者

◆来歴

- ・1940年代: 祖父が対日本輸出用に石花菜の卸売を開始
- ・1970年代: 父が石花菜の卸売を継ぐ
- ・1990年代: 高校卒業後、AQは台北でコック(厨師)修行⇒レストラン(餐厅)開業
- ・2000年代初: 父が若くして他界⇒AQは帰郷、石花菜の卸売を継ぐ

◆ダイビング・インストラクター(潜水教練)との協力関係

- ◇2000年代初: 友人と龍洞でダイビング・ショップ(潜水店)の共同経営を開始
- ◇友人とボンベ(氧氣筒)で龍洞以北の海域を潜水⇒石花菜の生育状況を記憶
- ◇自店の教練に石花菜採集を指導=教練: 閑散期の副業、AQ: 石花菜確保

◆張 AQ が考える「よい石花菜」

◇水深 5~10m ほどの岩場 (波が強い)

ex. 海女: 水深 4m 未満

◇手触りが滑らか

◇濃い赤紫色

◇1 株が大きく、枝が長い

◇ゴミや石灰化部分が少なく、美しい

◆「原住民」との出会い⇒日払いシステム・長期的売買関係の構築

◇原住民: 潜水が上手、定職に就くのが困難、貯蓄の習慣が無い

◇原住民数人にスキューバ・ダイビング (ボンベ有) を教え、免許を取得させる

◇【伝授】 ①良質な鳳尾の色・手触り ②良質な鳳尾の生える水域

◇湿った石花菜 (600g) × 単価 (鳳尾・大本・浅水仔ごと) / 1 日⇒現金即払いの買取

◇原住民に道具 (潜水衣、氧気筒 etc.) を貸与⇒買取額から少額控除⇒彼らの所有

◆原住民: 現金収入

◆AQ: 原住民 (高い潜水技術+良質な石花菜を大量に採る技術) との関係を

「約 2 ヶ月 / 1 年」 × 数年間⇒安定的・独占的に維持可能

◆AQ が 1 年間に卸売 (批発) + 小売 (零售) する乾燥石花菜=12,000kg

①ダイビング教練 × 11 人・原住民 × 3 人=3,600kg 安定的協力関係

⇒湿った石花菜を買取+AQ が六泡六曬・不純物除去⇒最も「よい石花菜」

②龍洞の男性 × 数人: 素潜り or タンク (海女より深く潜水) 必要な協力関係・感謝

⇒乾燥石花菜を買取⇒「よい石花菜」により近い

③龍洞・澳底の海女 (素潜り・浅い水域) 不要な取引・高齢海女のための奉仕

⇒乾燥石花菜を買取⇒「色・手触り・見た目すべてにおいて質が悪い」

◇AQ: ①②③すべてを、同一単価で購入+同一単価で販売 (卸売・小売の差は有)

⇒「「よい石花菜」か否かは値段ではなく、見る人の眼力による」

◆販路拡大・認知度向上のための戦略

◇台湾各地の飲料品店に石花菜を卸す

・「石花飲」のメニューを開発・顧客に提供⇒石花菜の需要を生み出す

◇観光客・ダイビング客に石花飲を販売

・プラスチック製ボトルを開発

・SNS 映え⇒「古臭い」石花凍⇒若者受け

◇ (背景) 調理師免許・レストラン経営の経験

◆台湾東北角の石花菜の価格決定システムに占める AQ の地位

◇石花菜の単価: (1 年に 1 度) 龍洞の採集者・卸売業者・小売商の会議で決定

・石花菜の生育状況 ・予想される漁獲量の多寡 ・品質の良し悪し

◇2018・2019年

- ・乾燥鳳尾の卸売価格：売買の規模により 370-400TW\$/600g
- ・湿った鳳尾の買取価格：30TW\$/600g

◇龍洞の価格⇒台湾東北角の各産地の価格基準

◇AQ：「ほとんど自分が価格を決定」 ⇒台湾東北角石花菜業界で目立つ存在

◆AQ/他者の間にある認識のズレ

◇AQ：台湾東北角の石花菜業界を盛り上げてきたとの自負

- ・20年間で革新的システムを導入⇒新たな人物の登場（インストラクター、原住民）

◇AQ：自分たち（インストラクター、原住民）/海女の高齢女性・男性（含タンク有・無）

- ・潜水水域・水深が異なり、競合関係にない。（石花菜購入により）助けている

◆海女の高齢女性・男性⇒原住民

- ・約10年で、よそから来た原住民が浜で野営して石花菜を採るようになった
- ・この海に潜る権利はない。タンクで潜水するから太刀打ちできない

◆海女の高齢女性・男性⇒張AQ：多少のやっかみ=「彼は稼ぎ過ぎる」

2-3. (澳底) 屋台：それぞれの「良い石花菜」

◆各屋台=ライバル関係（商品が同種）それぞれ「良い石花菜」を主張

2-4. 陳 JF：澳底最初の屋台

◇1998年：夫と福隆の鹽寮海濱公園で軽食の屋台

- ・夫：通年屋台
- ・JF：陽暦4-6月石花菜採集、その他は屋台

◇2000年：夫逝去⇒屋台を中止、石花菜採集休む

◇2002年：石花菜採集再開、自宅前に屋台を出し乾燥石花菜・石花凍を販売

◆「私が初めて石花凍屋台を始めた」

⇒他の人は私の模倣

◆「私・息子・息子の妻が採集した安全な石花菜を販売」

◎（実際）海女連CYから乾燥石花菜を購入⇒加工・販売

- ・（購入）370TW\$/600g ⇒（販売）250TW\$/300g

●「連CYは採るのは上手、売るのが下手。人助けのつもり」

◆「息子は隠居しろというし、金を稼ぐ必要はないが、楽しいので石花菜採集・販売をやめるつもりはない」

⇒蔡BZは、車・バイクが速度を緩めると、相手の意思を確かめもせず自分の店に引っ張り込む。商売人だ

2-5. 蔡BZ：私の石花菜は清潔

◇2006年：自宅前で石花菜の屋台を開始

◇「陳JFは当時、音楽隊で太鼓を担当し、自宅に不在がち。

幹線道路を通る客が「澳底=石花凍と認識したのに、屋台が閉まっているのは、申し訳ない。

『石花菜の街=澳底』に貢献するため。JFの模倣でない」

◎大部分を連CYから購入

- ・ (購入) 370TW\$/600g ⇨ (販売) 250TW\$/300g
- 「ゴミ・石灰を除去し、商品化するのは私」
- ◆ 「私の石花菜は清潔。残り滓で石花菜餅も作れるほど」
 - ☞ 他の人の石花菜は汚い (石・石灰・他の海藻が混在)
- ◆ 石花菜の種類・加工方法を丁寧に説明
- ◆ 「石花菜は、血圧低下・ダイエット・美容に効果がある」
- ◆ 「私の石花飲は鳳尾を2回煮出して作るので歯ごたえ○」
 - ☞ 陳 JF は安い大本を3回煮出して作るので薄い。ケチ

2-6. 簫 CY : 商売の才能に誇り

◇ 本職=建築業

◇ 2015年: 自宅前で石花菜屋台を開始

- ・ 平日: 妻が自宅前の屋台で販売
- ・ 休日: 妻は自宅前、CYは空き地で大規模屋台
- ・ 常時: ネットサイト(「蝦皮購物」)で石花菜を販売
 - ・ 送付先: 台湾各地・金門・厦門・香港 etc.
 - ・ 同一種・同一価格の小売価格で販売

◎ 不足分は龍洞の卸売業者陳 DZ から卸売価格で購入

- ・ (購入) 370TW\$/600g ⇨ (販売) 489~500TW\$/600g
- 「張 AQ は稼ぎすぎる、陳 DZ は信用に足る」
- ◆ 「甘さ控えめ」
 - ☞ 他の人は若者の好みを理解せず
- ◆ 「豆乳袋を付属。袋で濾過可能、ゴミ除去は不要」
 - ☞ 蔡 BZ の石花菜餅はひもじい時に食すもの
 - ☞ 石花菜餅には石灰が含まれる。食べると結石になる
- ◆ 「新鮮さが売り。5日経過した石花凍・石花飲は処分」
 - ☞ 陳 JF は数日経過した石花凍を再度煮て石花飲に混ぜる。だから、歯ごたえがない
- ◆ 「私は商売の才能がある」
 - ☞ 他の人は頭がよくない

2-7. 「よい石花菜」の解釈の多様性

◆ 石花菜の価格決定システム

◇ 日本: 販売価格は、同種内では品質の優劣に比例⇨売れ残りは少ない

◇ 台湾: 販売価格は、同種・同一価格⇨品質の悪いものは売れ残る可能性あり

◆ 「よい石花菜」: 石花菜を扱う個々人の価値観・戦略を反映

◇ 卸売業者: 専門業者に販売。真に「良い石花菜」を供給する必要

◇ 屋台店主: 素人に販売。自分なりの「良い石花菜」の語りを納得させれば OK

- ・ 【商機】 石花菜の質を判断不可能な客に、「(相対的に) 劣った石花菜」を販売
- ・ 売れ残りを防ぐ方法でもある