

ハワイにおける魚食文化の展開と日系漁業関係者の動き

橋村 修

Abstract

Fish food culture in Hawaii varied around 1910 through 2000 by the arrival of Japanese fishermen. In the Meiji and Taisho Era, Japanese fishermen migrated into Hawaii and began offshore fishing of bonito. Bonito was taken as one of the fish food culture among local people. Later, since 1950's, the fishing of Yellow-fin tuna (*Neothunnus albacore*), dolphinfish (*Coryphaena hippurus*) and Spanish mackerels (*Scomberomorinae*) were introduced. Tuna and common dolphin fishing hereafter became popular as a part of fish food culture in Hawaii. Japanese fishermen migrated into Hawaii played a significant role in this development.

Keywords : Hawaii. fish food culture. Japanese fishermen. bonito (*Katsuwonus pelamis*). Common dolphin (*Coryphaena hippurus*)

はじめに

周囲を海に囲まれた太平洋の楽園ハワイ、そこにはハワイ人の文化とそこへやってきた各地の人々のもたらした文化も存在している。こうした問題は、ハワイにおける外来文化の受容のありかたという議論にもつながってくる。山中速人は、フラをはじめとした様々な文化がハワイにどのように定着したのか明らかにしている¹⁾。海に囲まれたハワイには、さまざまな魚食の文化が古くからあり、それらをハワイ人、後にやってきた白人や東洋人が担ってきた。これらの問題について、議論する余地が残されている。例えば、ハワイの魚食文化の変化に、日本人の漁業者や水産会社がどのように関わったのかというようなテーマも浮かび上がる。

ハワイの魚食文化の変化は、ハワイの日系移民の漁業展開と関わっていると言っても過言ではない。日系ハワイ漁業移民については、ハワイの日系人社会側から書かれた「移民史」や、移民を輩出した日本各地の立場から描かれた研究がある。太平洋戦争以前の日系漁民や漁業経営者が関係した漁業と流通については、『ハワイ官約移住75年祭記念 ハワイ日本人移民史』²⁾や、1910年代にハワイの漁業を調査した田子勝弥の記録³⁾、さらに移民の手記などがある⁴⁾。後者の日本からハワイへの漁業関係者を輩出した地域からみた研究は、ハワイへの移民(官約)を多く出した山口県周防大島の漁業移民を取り上げた成果が出されている⁵⁾。和歌山からのハワイ移民を記した『和歌山県移民史』では、出身府県によるハワイにおける職業の傾向について広島県人が商業家、山口県人が屋内労働者、福岡県人が自作農業者、熊本県人が耕地労働者、和歌山県人が漁業家(オアフ島の全漁業家の38%)であることを紹介している⁶⁾。また、ハワイにおける日

系漁民の生活場所や人口の変化についての研究も、歴史地理学の立場から飯田耕二郎による解明がある⁷⁾。

これらの研究では、明治期以降の日本人のハワイ移民の中で、和歌山、山口、広島が漁民や水産関係者を輩出したこと、彼らの多く、特に山口県出身者は、ハワイ各地に農業移民として入り、3年間の契約期間の終了後、別な業種として漁業（近海漁業）や鮮魚商へ進出し、水産会社などを興したことで、和歌山漁民の一部は当初から漁業（カツオ一本釣）を目的としてハワイに進出して来たこと、つまり、農業移民から漁業へ転じた人、当初から漁業を目的にハワイに入った人の存在が明らかになっている。その違いに、日本の出身地での専業漁民、半農半漁民といった漁業の属性が関わるが見え隠れする。

しかし、本稿の課題であるハワイにおける魚食文化のなりたちとその変化に、日系漁業関係者がどのようにかわったのかについては、戦前のカツオ漁業の展開についての言及はあるものの、戦後の展開などを含めて十分に明らかになっているとはいえない。そこで本稿では、まず太平洋戦争後から現在までの日系漁業者のインタビュー記録などを用いてハワイにおける魚食の嗜好と日系人の関わりをとらえる。そのうえで、1910年代のハワイの魚の嗜好を記した史料などを検討しながら、日系人が魚食文化へ果たした役割をとらえ、戦後から現在までと比較していく。

筆者は、2006年2月～3月にハワイにおける魚のマヒマヒ（和名シイラ）の食文化と流通調査の過程で、漁業・水産流通関係の日系人の方々へのインタビューと、ハワイにおける日系漁業・水産関係者の動向についての資料調査をおこなった。また、その後、日系漁業移民関連の資料や文献にみられる漁業記事（大正期以降）などを収集した。本稿では、これらの資料を用いる。

1. 太平洋戦争後の魚の嗜好の変化と日系人の役割

現在のハワイ漁業とその流通

ここでは太平洋戦争以降、現在にいたるまでの間にハワイの魚食文化に日系人が果たした役割を検討することにした。

現在のハワイの中心地ホノルルのあるオアフ島、ハワイのなかで一番広いハワイ島を中心に、各島でおこなわれている漁業をみていこう。2000年度のハワイ水産業総漁獲高は約2545万ポンド、卸売上額は5925万5千ドルであった。売上高の50%以上はツナ＝マグロ（アヒ〔ハワイ語、以下※〕、イエローフィン、ビッグアイ・ツナ）、カツオ（アク〔※〕、スキップジャック）が占めている⁸⁾。その他の主要魚類としては、カジキ（マーリン）、ヒメダイ（オパカパカ〔※〕）、オナガ、シイラ（マヒマヒ〔※〕）、アジ（アクレ）、パピオ、サワラ（オノ〔※〕）、メンパチ、エフ、モアナなどがある。ハワイの水産業は、1900年代初頭以降に日系人によってその技術を発達させたカツオ漁業がその中心となっていて、1984年にカツオ缶詰工場が閉鎖されるまでそれは行われていた⁹⁾。

漁獲量は、1970年までカツオ漁の撤退などで減少していたが、1975年～79年の間に水揚げ高が2倍に伸び、1979年には総水揚げが1267万ドルに達し、その後も水揚げは伸び、90年代になる

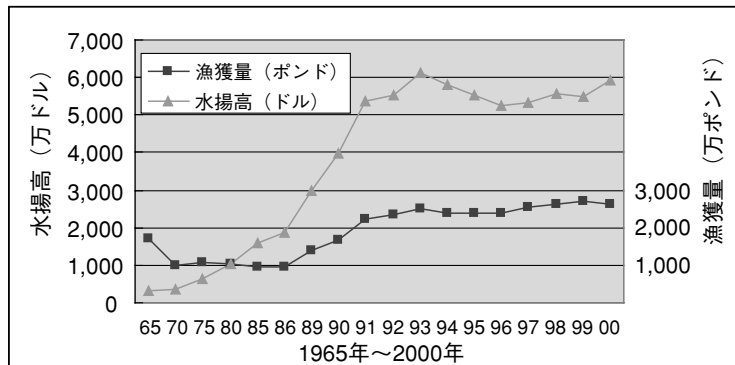


図1 ハワイにおける水揚高（ドル）と漁獲量（ポンド）の変化
（『アロハ年鑑 1988～90年版』『DATA BOOK 2000』より作成。）

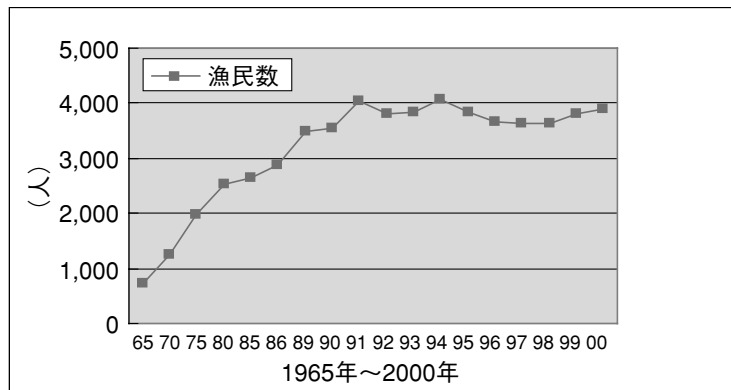


図2 ハワイにおける漁民数の変化
（『アロハ年鑑 1988～90年版』『DATA BOOK 2000』より作成。）

と5377万ドルから6000万ドル超に達している（図1）。80年代以降のハワイ近海では、一時、漁獲のなくなったカツオに代わってマグロやシイラなどをターゲットにした漁業が盛んになっている。図2の漁民数をみると、1970年の1264人から1990年に約4000人に増加している。水揚高と漁民数の増加は1970年代以降の観光発展と関係している。90年代以降、ハワイ周辺域での漁獲は横ばいが続いている。水産会社によると近年では、マグロ資源やシイラ、タイなどの多くの魚をインドネシア、タイ、ベトナム、スリランカ、サモア、トンガ、フィジー、コスタリカ、サウジアラビア、オマーンからの輸入に頼っているという¹⁰⁾。これらの国々からの漁獲物の一部は、マイアミやニューヨークを経てハワイに入ってくる。シイラ、サワラやヒメダイは、海洋牧場・養殖の充実しているインドネシア、オーストラリア、ニュージーランドからも輸入している。なお、ハマチも日本から1年に約22トン～40トン輸入されている。このように、ハワイの魚は、その多くが海外で漁獲されたものということになる。

漁獲物の流通網について、日系人が経営するホノルルのUNITED FISHING AGENCYの事例を紹介する¹¹⁾。この会社には、ハワイのマグロ延縄漁船や底魚資源の漁船、小規模漁船からの水揚げ、アメリカの他の州やハワイ諸島周辺の島々の国からのマグロ、タラ、タイなどの底魚資源が入ってくる。そして、この会社から競（せり）を経て卸売り業者に渡ったマグロやカジ

キが小売業者や卸業者の手で、日本やアメリカ本土へ出される。また、会社が直接、マグロを日本やアメリカ本土の業者、カジキ類をアメリカ本土の業者へ売るルートもある。現在の競はホノルルで水揚げされたハワイ各地の沿岸漁業や沖合漁業で獲れた魚を対象に、平日の早朝にホノルル港の埠頭にある水産会社の施設1箇所でおこなわれている。なお、競は2000年代初めまでハワイ島ヒロの水産カンパニーの市場でもおこなわれていたが、現在、水揚げはホノルルのみとなっている。消費者が購入する段階での鮮度のよさには定評があり、特にキハダマグロの人気の高い。

ハワイの漁業形態は、沖合漁業（延縄）と沿岸の小規模漁船漁業、養殖漁業に分けられる。マグロなどをターゲットにした延縄漁業には禁止区域や禁猟期が設定され、3月から4月を禁漁期に設定している魚種もある。マグロは、ハワイ近海の延縄漁業で年間約340トン程度漁獲されている。それ以外は、小規模漁業や延縄の付随漁獲物として獲られ、水揚げされている。ハワイにも季節の違いで漁獲高に変動があり、季節ごとに魚は補完されている¹²⁾。

現在の魚の嗜好

現在のハワイの食用にされる魚類は、表1のようになる。ハワイの水産会社の組合は、ハワイの食用魚を、①日系人の好むマグロやカツオなどのTuna、ハワイ人たちや白人、観光客の好む魚として②カジキ類中心としたBillfishと、③シイラ（マヒマヒ）などの沖合漁場で獲れる白身の魚を中心としたOpen Ocean Fish、④ハワイ人が古くから好む魚で、王へ献上されたリーフフィッシュのモイ（Moi）やウク（Uku）などを含むBottom fishの四つに区分している。また、これらの魚は、Tunaなどの近海で獲れてハワイに水揚げされる魚と、海外から船や航空便で輸入される魚（冷凍・鮮魚）にも分けられる¹³⁾。

このなかで、ハワイの観光化の動きで登場したのが③のマヒマヒと呼ばれたシイラと、②のカジキ類であった¹⁴⁾。シイラやカジキは、スポーツフィッシングの重要なターゲットとしてツアー客に人気がある¹⁵⁾。ブルックス・タケナカによると、シイラがハワイの1960年代以降の観光面からみた「ハワイ州の魚」であった¹⁶⁾。このように、ハワイの魚といえばシイラというイメージが、多少ともあった。ホノルル市内のスーパーの鮮魚売り場では、マグロやカツオなどとともにシイラのフィレ（約5ドル）が並ぶ。ハワイでの漁獲高は少ないが、ホテル向けに出されるシイラが多く、その用途は洋食のフライが中心で、刺身として使われない。スパイシーを効かしたフライやムニエルなどのシイラ料理は、観光客のウェルカムランチや白人向けのファーストフードの店舗で出されている。ホノルルの街中にあるハワイの弁当チェーン店でも、シイラの白身フライがみられる。ハワイにおけるシイラの食べ方は生食ではなく、直火で焼くか乾燥させるのが一般的で、外国人は直火焼のシイラステーキを好んでいる。シイラを食べるのは、若い人やアメリカの白人、ドイツ人、カナダ人に多い。

ネイティブのハワイ人が大切にしていた魚は、モイ（moi / six-fingered threadfin）であった。これは和名のナンヨウアゴナシ（ツバメコノシロ科）で、ハワイ歴代の王が大変珍重した魚で、成長するにつれて名前がマカハ、マレテ、マラライ、モイと変化する。成長すると体長が45cmにもなり、白身の味は繊細である。6月から8月は禁漁期になっているモイは、沖合でなく沿岸、もしくは汽水域に多く、養殖池で養殖されていた¹⁷⁾。そのほかにハワイ王に献上する大切

表1 ハワイの食用魚類一覧

区 分	ハワイでの魚の商標名	学 名	日本語商標名	英語商標名	ハワイ語（魚名）
Tuna	AKU	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Katsuwo	Skipjack tuna	Aku
Tuna	AHI (bigeye)	<i>Thunnus obesus</i>	Mebachi	Big eye tuna	Ahi po'o nui;
Tuna	TOMBO	<i>Thunnus alalunga</i>	Bincho Binnaga Tombo	Albacore Tuna	Ahipalaha
Tuna	AHI (yellowfin)	<i>Thunnus albacares</i>	Kihada	Yellow Tuna	Ahi
Billfish	SHOUTOME	<i>Xiphias gladius</i>	Mekajiki	Broadbill Swordfish	Au ku Au
Billfish	HEBI	<i>Tetrapturus angustirostris</i>	Fuuralkajiki	Shortbill Spearfish	A'u
Billfish	KAJIKI	<i>Makaira nigricans</i>	Kurokajiki	Pacific blue Marlin	Au ki;Au
Billfish	NAIRAGI	<i>Tetrapturus audax</i>	Makijiki	Striped Marlin	Au
Open Ocean	MAHIMAH	<i>Coryphaena hippura</i>	Shiira	Dolphin Fish	Mahimahi
Open Ocean	ONO	<i>Acanthocybium solandri</i>	Kamasu-sawara	Wahoo	Ono Malani
Open Ocean	OPAH	<i>Lampris regius</i>	Akamanbo; Mandai	Moonfish	Opah
Open Ocean	MONCHONG	<i>Taractichthys steindachneri</i>	Monchong; Hire Jiro Monchong	Bigscale or Sickle Pomfret	Mukau
Bottomfish	HAPU'UPU'U	<i>Epinephelus quernus</i>	Mahata	Grouper or Sea Bass	HAPU'UPU'U
Bottomfish	ONAGA	<i>Etelis coruscans</i>	Onaga, Hamadai	Ruby or Long-tail Snapper	Ula'ula koa'e
Bottomfish	OPAKAPAKA	<i>Pristipomoides filamentosus</i>	Kinne Himedai; Ohimedai	Crimson Snapper	Paka
Bottomfish	UKU	<i>Apriion virescens</i>	Aochibiki	Snapper or Jobfish	Ukupaku

(Hawaii Seafood Buyer's Guide を用いて作成。)

な魚として、ウフヤアオチビキがある。つまり、シイラなどの沖合漁業で捕獲される魚は、ハワイの古くからの伝統的な魚でなかったことになる。

ハワイの日系人の消費する魚は、キハダマグロ（アヒ）、カツオ（アク）のような「赤身の魚」で、寿司や刺身として好んで食べられている。日系人の仲買人によると、取り扱う魚の多くは日本料理店、それ以外の質の落ちる魚はスーパーに出される。その量はマグロ、カツオ、ナイラギの順で、用途は、①刺身②ボキ③フライとなっている¹⁸⁾。ハワイでのキハダマグロの刺身は、日本ではみられない真紅色で、異彩をはなっている。この多くは、ポリネシアのフィジーほかの近海へハワイ各港から年中出漁する延縄で漁獲され、その漁業経営は戦前のカツオ漁業を担った日系人が中心になっておこなわれている¹⁹⁾。マグロの食文化は、ハワイ独特のボキなどもあって、ハワイ風にアレンジされている。一方、シイラは、ホノルルで日本人相手の商売をしている日系仲買人に言わせると「雑魚」で、日系人社会においてその需要は少なく、日本料理店では全く扱われず（2006年2月末）、日系人でシイラをわざわざ食べる人は少なくなっているという。

カツオ・マグロ漁業と日系人

前節で述べたように、日系人はカツオ、マグロ等、白人や観光客はシイラなどを好んで食べていた。また、既存の研究をみると、カツオ漁は明治・大正以降に日系漁民の手によって沖合漁業として大きく進展した²⁰⁾。それでは、戦後のハワイにおけるカツオ漁、マグロ漁、シイラ漁に日系人がどのように関わったのか検討する。

まず、日系人に好まれているカツオ・マグロの漁業の動向について、ホノルルの漁業経営者の大谷松治郎の手記²¹⁾と彼の息子の明氏、大谷の水産会社の役員であるブルックス・タケナカ氏（和歌山出身の2世）の話からみていこう²²⁾。大谷（明治23年生）は山口県周防大島沖家室生まれで、ハワイ水産業の発展に大きな功績を残した。1908（明治41）年に単身でハワイに渡り、1911（明治44）年にホノルルに鮮魚店を開店した彼は、1918（大正7）年に合資会社大谷商会を設立した。当時は、中国人が魚のマーケットを支配していたが、大谷の活動で日本人による経営へと変化したという。ハワイの鮮魚の他、日本からのカニやサケの輸入によって、アメリカ陸海軍の御用達を受けた商売はますます盛んとなった。1940（昭和15）年にアララ市場を買いとった彼は、新たにマーケットプレス社を設立したが、パールハーバーの日が落成式だったため直後に収監され、戦中は収容所に収容された。

戦後、大谷は鮮魚市場の経営者として活躍した。1952（昭和27）年にカツオ漁業の経営者である和歌山出身の後藤、竹中、そして市場経営者の大谷によって共同漁業会社・ユナイテッド漁業会社が設立された。大谷が社長に就き、漁撈から加工販売まで一手におこなうようになった同社は、沖縄県の漁民の導入を計る他、製氷・冷凍施設をつくった²³⁾。このように、大谷松治郎は漁師というよりも水産商人・経営者であった。この会社の設立以前は、小規模の水産会社をそれぞれの日系人が経営し、山口系の大谷と、和歌山系の後藤や竹中とはライバル関係にあった。そして、同社は1982年から現在のUNITED FISHING AGENCY（UFA）となった。現在は、松治郎の息子の明がフランク後藤らと共同経営を行っている。明は、1945年に進駐軍として日本に渡っている。

この会社は、カツオ漁船とキャナリー（缶詰工場）を1980年代初めまで持っていた。最盛期のカツオ漁船は約30艘で、餌としてネフというシラスに似た魚が用いられていた。ネフは、沖合や沿岸で釣れるものだったが、カツオ漁業の最後のころはとれなくなったという。会社は、この生き餌をハワイに寄港する日本や他国からのカツオ船に供給していた。2006年3月現在、ホノルルのカツオ船は2艘のみである。

カツオ漁業の終了した1980年代前半以降にハワイの漁業の中心になっていったのが、マグロをターゲットにした延縄漁業である。ハワイのキハダマグロの刺身は、名物となっている。現在の延縄船のオーナーは、ハワイ人系・韓国人系に多く、日系人で漁業をおこなっている人は少ないという。ちなみに、ホノルルの漁民のグループは、韓国、ベトナムと米国の3系統に分かれていた。ベトナム人については、グアムへの難民移民が主体で、当初はアメリカ大陸へ進出したが、メキシコのエビ養殖に失敗してハワイにやってきたという。その移動時期は、1980年代後半とされている。近年、日本人や中国人で漁撈活動をおこなう者は少なくなり、ベトナム・韓国系の人々が漁業者の中心になっている。

マヒマヒ＝シイラ漁業・流通の展開と日系人の関係

ブルックス・タケナカによると、シイラ（マヒマヒ）やサワラなどの白身魚の需要は1960年代以降伸びていて、その理由としてハワイにおける観光の発展があるという²⁴⁾。増加した観光客にシイラが出されるようになると、シイラの消費は増えた。それに追いつくために漁獲量を増やさねばならないので、ハワイではシイラなどを獲るための外洋での漁業が発達した。つまり、最近の約50年のハワイの観光化の過程でシイラの需要が増えたことになる。では、ハワイにおけるシイラの食文化と流通の展開を、ハワイのシイラとサワラの流通を記したブルックス・タケナカの資料²⁵⁾と、ハワイ島の水産会社経営者たちへのインタビューから紹介する。

ハワイでのシイラ漁業は1960年代にすでに行われていたが、当時は安価な魚であった。シイラは、ホノルル郊外のレストランで白人向けに出されていた。シイラの価格が急上昇したのは、1973年以降のハワイの観光ブームであった。それはシイラの需用を増加させ、ハワイ近海で獲れるフレッシュシイラが不足することになった。ハワイ近海のシイラの漁期は、3～5月と9～10月である。つまり、夏場と冬場はシイラの不漁期にあたる。一方、日本や台湾のシイラの漁期は主として6月から9月までで、中南米では冬場が漁期にあたっている。そこで、アジアからの冷凍シイラの輸入が、1971年から日本と台湾を皮切りに始まり、ベトナムとタイが続いた²⁶⁾。当時のハワイ島ヒロの水産事情を知る日系2世の関係者によると、1960年代末には日本と台湾から夏場に冷凍シイラが船便で入荷するようになり、70年代後半からエクアドルやペルーより輸入が始まったという。シイラは痛みやすいため、フレッシュシイラの貯蔵寿命は5日から7日であった²⁷⁾。そのため、冷凍シイラの輸入はシイラの長期利用に有効であった。しかし、回游魚であるシイラは春と秋の二つの漁期以外には大きく漁獲が減るため、それ以外のシーズンになると、外国人や観光客向けのレストランでは、メニューで「フレッシュマヒマヒ」（シイラ）と書かれていても、実際は冷凍シイラが出されることも多かったという²⁸⁾。

1980年代以降になると、冬が漁期にあたる中米のコスタリカから真空パックに入ったフレッシュシイラの輸入が始まった。このような輸入には、日系人が関与していた。シイラを輸入し

ているハワイ島の水産会社のひとつHILO FISH COM（ヒロ水産）は、日系3世のチャーリー・ウマモト（CHARLES M. Umamoto）が経営している。この会社は、魚の国際取引を業務とし、世界各地からハワイやアメリカ本土への魚の輸出をおこなうために、中継点であるマサチューセッツ、フロリダ（マイアミ）に事務所を設けている。また、同社は東京へ冷凍マグロを輸出し、日本からはハマチやイカを輸入している。シイラは近海で入るものが少ないので、輸入に頼っている。輸入先の10%以上を占めるコスタリカからは、主にフレッシュシイラ（真空パック）が輸入されている。冷凍シイラは、レストランやスーパー用として輸入されている。フレッシュシイラはコスタリカ、エクアドル、フィジーやトンガなどからが多いという。また、冷凍シイラは台湾とベトナムからが中心だが、この会社ではそれほど多く扱っていないという。

ウマモトによると、1980年代以降になるとフレッシュシイラの真空パックが、コスタリカなどの中米からアメリカフロリダのマイアミ経由で空輸されるようになった。この理由は、冷凍シイラと2～10倍近くの価格差がある²⁹⁾フレッシュシイラの通年供給を目指したこと、ハワイでのシイラの需要が多くなり、ハワイ近海でとれるシイラの漁獲高が不足していること、新鮮な魚を求める消費者の魚への嗜好の変化によるという。コスタリカからのシイラ（当地ではドラード）の国別の輸出高と輸出額はアメリカ本土、ハワイ、メキシコ、カナダの順番となっていて、そのほとんどがアメリカである³⁰⁾。白人は頭やヒレがついているのを嫌うので、コスタリカの水産会社はそれらをとって、重量を軽くしてからフィレに加工する。フレッシュシイラは冷凍シイラにない新鮮さが売り物で、リゾートホテルや高級レストラン用に高値で取引されている。ウマモトはこの動向に目をつけてフレッシュシイラの輸入を始めた。ヒロ水産会社は、そのほとんどをハワイ島のリゾート地・コナへ送っている。ウマモトは、彼の息子ケリー・ウマモト（Kerry Umamoto）にKONA SUISAN COMの経営を委ねている。なお、ウマモトによると、日系人は水産会社の経営に従事し、漁業活動を実際におこなっている者は少なく、漁業者はハワイ人系・韓国人系・ベトナム人系・フィリピン人系に多いという。

以上のように、漁業活動自体をおこなう人は少なくなっているが、現在でも日系人は、マグロ延縄漁業をおこなう水産会社の経営や水産物流通の中心にあって、アメリカ大陸からのシイラなどの魚の輸入にも大きく関与し、ハワイ観光の魚食文化の担い手となっているのである。

2. 1910年代の魚の嗜好と日本人の漁業

次に、ここまで述べてきた戦後から現在までのハワイの魚の嗜好が、1910年代とどのように違っていたのか検討する。太平洋戦争以前の日系漁民や漁業経営者が関係した漁業と流通についてこれまでに研究が蓄積されている。特に、和歌山県出身の人によるカツオ漁業の沖合漁業化については『和歌山県移民史』³¹⁾に記されている。しかし、当時のハワイ諸島における魚の嗜好については十分に言及されていない。また、現在との違いも課題である。そこで、ここでは、和歌山県出身の田子勝弥の「ハワイ同胞の漁業現況」³²⁾、『ハワイ日本人移民史』³³⁾に収録された「水産業およびその関係事業の改善」を用いて、ハワイ諸島の魚の嗜好と、そこに日本人がどのように関わったのか取り上げる。当時のハワイに住む人々の魚の嗜好と漁業を記したこの1913年の史料は、農商務省技師の田子勝弥が来布して調査し、外務・農商務省へ報告した

ものである。

史料 1

魚市場（ホノルル）の魚類需用の方面と魚価をみるに、白人は鰯及ウルワ、支那人は磯魚の各種及ウツク、鰻、塩蔵魚等、日本人は以上の各種と方言のオナガ、パーカ、アラの類、土人は鰻、鰹、オペロ等。

この記述から、ハワイにおいてハワイ人、白人、中国人と日本人では魚の嗜好に違いのあることがわかる。この記述などをまとめた表2をみながら、当時のハワイにおける魚の嗜好をみていこう。まず、いずれの民族からも好かれている魚がボラである。ハワイ語のケアナエ (keanae) であるボラの利用と漁業について、田子は「其れからハワイの魚市場で多く見たのは鰻であるが魚市場に陳列されたるを見るに多くは腹部を切開し内臓を示し腮部も容易に見へる様にして魚の鮮否を示して居るが、是れは支那人の慣用手段であろうと思ったが、果して鰻は多く養殖されそれが概ね支那人の手に依って行はれ邦人は僅に一人であった。養殖の方法は日本で行われる様に幼魚を捕って池中に放養し餌料も何も与へず池中に自然に繁殖する微生物を食して成長する。此の外珊瑚の礁中に棲息する各種の磯魚を漁獲するが之は土人や邦人間に行はれ、美しく彩色のあるベラに似たものや、鯛に似たものやなども獲れる。」と書いている。ボ

表2 「ハワイ同胞の漁業現況」（1913年）にみるホノルルにおける魚価

ハワイ名	学 名	和 名	魚 価	好みの魚と民族
アク Aku	※1	カツオ 鰹	15本：3ドル半～4ドル	ハワイ人
アヒ Ahi	※1	マグロ 鮪	6～7本： 7ドル半～8ドル	
ウルワ Ulua	<i>Caranx ignobilis</i>	ロウニンアジ (ギンガメアジ属)	1ポンド10仙～15仙	白人，日本人
ブタクチ Butaguchi	<i>Caranx cheilio</i>	シマアジ	1ポンド10仙～15仙	日本人か？
ケアナエ Keanae,	<i>Mugil cephalus</i>	ボラ 鰻	1ポンド17仙～18仙	白人，中国人， ハワイ人，日本人
ウツク Uku	<i>Aprion virescens</i>	アオチビキ	1ポンド10仙～12仙	中国人，日本人
オナガ Onaga	<i>Etelis coruscans</i>	フエダイ，ハマダイ	記録なし。	日本人
パーカ Opkapaka,	<i>Pristipomoides sieboldii</i>	ヒメダイ，オオヒメ (スズキ目フエダイ科)	記録なし。	日本人
オペロ Opelu	<i>Decapterus maruadsi</i>	ムロアジ，クサヤムロ	記録なし。	ハワイ人
その他の鮮魚			10仙～15仙	

※1. カツオ、マグロなどの学名は省略した。

※2. この表は、田子の史料（田子1913）の魚名・魚価記載について、①Titcomb Margaret *Native Use of Fish in Hawaii* Honolulu: The University Press of Hawaii, 1952. ②William A. Gosline & Vernon E. Brock “*Handbook of HAWAIIAN FISHES*”, UNIVERSITY OF HAWAII PRESS, 1960. のハワイの魚事典を用いて検討し、筆者が作成したものである。現在のハワイ語の魚名と当時の史料の魚名との関係については、議論する余地を残しているが、現段階での検証結果として提示する。

ラは、ほとんどが中国人によって池で養殖後に加工されていた。また、ハワイ人や日本人はサンゴ礁に棲息するベラやタイに似た魚を獲っていた。

白人の好む他の魚として、ハワイ語のウルワがでてくる。これはジャイアント・トレバリー (*Caranx ignobilis*) でスズキ目アジ科 (ギンガメアジ属) (ヒラアジ) のロウニンアジのことと思われる。沖縄では「ガーラ」、ハワイでは今でも「ウルワ」と呼ばれている。漁場は、島をとり巻くリーフの外側である。サイズは小型で10kg, 20～40kgが標準で、大型は50kg余りとなる。太平洋からインド洋にかけての温帯から熱帯の比較的陸に近い岩礁帯、磯際、サンゴ礁の外縁、環礁内の浅海などに棲むこの魚は、現在でも磯や沖で昼夜問わず釣れ、ルアーやトロリングが漁獲に有効である。中国人の好む魚は、磯魚の各種とウツクである。ウツクはハワイ語のウクで、和名のアオチビキと思われる。

以上のウルワ、ボラ、ウツクに加えて、日本人はフエダイの仲間ハマダイ (*Etelis coruscans*) も好んでいた。その長い尻尾からハワイ語で「オナガ」と呼ばれる。この魚は、大きいもので体長1mにもなり、ハワイの日系人はマダイの代わりに正月などのお祝いの時に食べるくらい好んでいるという。ちなみに、八丈島でも同種はオナガと呼ばれている。身は白身で癖もなく脂の乗ったものは、美味である。漁獲量が少ないこの魚は、高級食用魚として取引されているという。パーカは、ハワイ語のオパカパカのことと思われる。オパカパカは、英名Crimson snapperで、スズキ目フエダイ科のヒメダイとされる白身の魚である。オペロは、クサヤなどに使うムロアジのことをさしているようである。

田子は、カツオ漁業について次のように記している。

史料2

其漁夫は総て我紀州人より成る。漁船はガソリン船で釣具には角を用ひ、土人も邦人と同じ様な方法で鰹釣を行って、而して鰹を釣るには沖合に出でて海鳥の群集して居るを見て魚群を知り、生きた鰹を投げて之を集め釣を垂れる。所に依つては礁に鰹の付き居るを釣る所もある、それに鰹は終年嶋の周囲に居るのであれば鰹漁業は年中絶えることがない、而して鰹に三種ありて一種は内地のマカツラの如くに、一種はソウダカツラの如く一種は鰹の形で体の側に斑点があると称へるも実見しなかつたから何種類か瞭かでない。鰹釣の餌料鰹は各島の内湾から近海で漁獲する、其れは暗夜に火光を利用して鰹を群集させ網を用ひて捕へるが、近年は餌取船も大に改良されてギャソリンボートや餌取船には大抵電燈を備へて居り殊に餌取船などは集魚燈を用意し一個を水中に沈め一個は舷外に出して魚を集める。然し同地では餌料鰹を貯蔵することを知らないから鰹漁業は全く餌料の為に支配されているが、予は同地でも将来本邦の様な籠活洲又は網活洲 (いけす) を作つて鰹を蓄養する様にしたならば鰹漁業は今後大に発展することであらうと思ひ此事を当事者に勧めて置いた。³⁴⁾

この史料には、カツオ釣が和歌山県出身者によっておこなわれ、その方法も海鳥の存在やイワシのまき餌、灯火で集漁して一本釣りをしたこと、餌獲り用の魚の蓄養方法の大切さが書かれている。『和歌山県移民史』によると、和歌山からの漁業者は、西牟婁郡田並村出身の浅利亀

吉が明治32年渡布し「ケンケン漁業」を伝え、明治32年12月西牟婁郡田並村の中筋五郎吉が妻子を伴い渡布し、カツオ漁業+餌捕りの漁を始めている³⁵⁾。和歌山からの日本人漁業者は1914年にホノルル漁業株式会社をつくり、漁船を改良し沖合化を進めている。このように、戦前の日系漁業者の歴史はカツオ漁業の発展沖合化と密接に関わっている。

次に現在のハワイで大きな比重を占めるマグロ漁業について、田子は「専門に漁することなく鰹漁船で手釣にする位であり、ウルワ及カハラ漁業は最も盛んでオアフ、マウイ、モロカイ島などの三哩以内には居らず、遠洋に多く出漁五百哩からの沖に出て鳥島附近にも至り餌料鰹の生肉で手釣であるが其魚は実見できなかった。」と記している。つまり、カツオ釣のついでにおこなわれる程度のマグロ漁業は、主要な漁業になっていなかったことがうかがわれる。

これらをみると、当時の日本人や中国人、ハワイ人の好む魚は、現在のようにカツオやマグロのみというわけではなく、タイに似た白身の魚やボラ、さらにカツオ、マグロなど種類が豊富であった。また、現在ほどではないにしても、ハワイにおける民族間に魚の嗜好の違いは存在していた。そうしたなかでカツオ漁業の沖合漁業化に日本人は大きな役割を果たしていた。

3. 考察

まず、1910年代と1970年代頃から現在までの魚の嗜好の違いを考察する。1910年代にはシイラ、サワラ、カジキなどは対象とされず、キハダマグロもカツオ漁業の付随で漁獲する程度であった。現在も漁獲を継続している魚は、ヒメダイ（オバカバカ）、オナガ、ボラ、モイやカツオなどで、マグロ、シイラ、サワラやカジキなどは戦後に登場している。つまり、1910年代と現代で魚の嗜好に違いがみられる。その理由のひとつとして考えられるのが、太平洋戦争後のハワイの観光化である。アメリカ大陸からの観光客向けにとしてハワイをイメージした魚のシイラ（マヒマヒ）やカジキなどが新たにハワイ近海で獲られるようになり、また海外から輸入されるようになっていく。また、日本人を対象として、寿司ブームによるキハダマグロ漁業の大きな展開もみられた。このように、大戦を境にしてハワイの魚食文化に違いのあることがうかがわれる。

次に、日本人のハワイにおける魚食文化への関わり方が、太平洋戦争を境にしてどのように違うのか考察していこう。明治・大正期の日系人は、新たな漁業技術をもたらし、カツオなどをターゲットにした沖合漁業の開拓に熱心であった。そして新たな技術導入の結果が沖合カツオ撒き餌一本釣りやエンジン付き漁船の出現であり、それらはハワイで急発展しただけでなく、その技術が、ケンケン釣りのように日本へ輸出されるほどであった。このように、戦前の日系漁業関係者は漁法を伝え、漁業者・漁業実務者として活躍し、そして、和歌山出身者がその中心にいた。つまり、彼らは漁業技術面からハワイの魚食文化に貢献していたといえよう。しかし、昭和になってから販売店と流通網をおさえた日系人、特に大谷のような山口県周防大島人が、その中心に移行したのである。

戦後になると日系人の漁業者は減り、彼らは漁業会社の経営者として漁業に関わるようになっていった。また、ハワイ観光のブームのなかで、シイラ（マヒマヒ）などの魚を海外（アジア・中米）から輸入する動きや、キハダマグロ延縄漁業の開発にも日系人は大きく関わってい

た。つまり、戦後は流通網などを開拓した経営者としての日系漁業関係者としての顔がみえてくる。この点は、戦後の日系人の経営する漁業会社のオーナーの多くが山口県出身者で、和歌山県出身者はその下で働いている場合の多いことが物語っている。このように、戦前と戦後で日系人のハワイの魚食文化への関わり方が異なっているのである。

まとめ

ここまで明らかになったハワイの魚食文化の変化と日系漁民の漁業の関わりをまとめておきたい。ハワイの魚食文化の対象は、日系人の好むマグロやカツオなどの赤身の魚、白人や観光客の好むシイラやサワラなどの白身の魚、ハワイ王へ献上する唯一の魚だったモイやボラ等のハワイアンに魚に区分される。このように、民族の違いである程度の傾向が窺われる。しかし、1910年代にはハワイ人の重要な魚は養殖池で育つモイやボラで、カツオ漁は一部でみられたものの、マグロやシイラなどの沖合・外洋の魚は一般的に食べられていなかった。

カツオやマグロなどの食文化は、日系漁業関係者の移民とそれに伴うカツオ漁業の展開や水産会社設立などの動きにともなって現れ、漁場の沖合化も進んだ。これは第二次大戦中に途切れるものの戦後も続き、1970年代以降になると沖合のカツオ一本釣から、マグロの延縄漁へと変化していく。このように、ハワイのカツオとマグロ漁業には、日系人が大きく関わっていた。

シイラがハワイの魚になる動きは、戦後のハワイの観光化の過程で出現してきた。欧米人やハワイへの日本人観光客は、ハワイ観光のイメージの一つとしてシイラをとらえる傾向がある。この魚の流通にも日系人が関与し、1970年代からのアジアからの冷凍シイラの輸入や、1980年代以降のコスタリカからのフレッシュシイラの輸入を日系の水産会社がおこなっている。

本稿では、これまでの研究で知られていたハワイにおける日系人による戦前から戦後のカツオ漁業、そして戦後のマグロ延縄漁業の展開への役割に加えて、ハワイ観光客や白人向けのシイラやサワラなどの漁業と流通にも彼らが大きく関係していたこと、ハワイでは1910年代と現在とで魚の嗜好に違いがあって、その要因が大戦後の当地の観光化にあることを明らかにした。

付記

本稿は、科学研究費補助金基盤研究（A）『先住民の水産資源の流通と分配』（代表者 国立民族学博物館・岸上伸啓教授）の調査研究成果の一部である。

注

- 1) 山中速人『イメージの楽園—観光ハワイの文化史—』筑摩書房、1992年、240頁。山中速人『ハワイ』岩波書店、1993年、214頁。
- 2) ハワイ日本人移民史料刊行委員会編「水産業およびその関係事業の改善」（同刊行委員会編『ハワイ官約移住75年祭記念 ハワイ日本人移民史』1964年）208－209頁。
- 3) 田子勝弥「ハワイ同胞の漁業現況」（『ハワイ貿易年報 大正二年度報告』在ホノルル日本総領事館、1913年（本稿では、商工歴史刊行委員会編『虹の橋 日商工70年史』ホノルル日本人商工会議所、1970年、99－101頁に収録された『ハワイ貿易年報』を用いた。）。田子勝弥は農商務省技師で和歌山県人である。これは、彼が1913年に来布して調査し、外務、農商務両省へ報告した記録である。

- 4) 大谷松治郎『わが人となりし足跡—八十年の回顧—』大谷商会, 1971年, 177頁。
- 5) 土井弥太郎『山口県大島郡ハワイ移民史』マツノヤ書店, 1980年, 202頁。堀雅昭『ハワイに渡った海賊たち 周防大島の移民史』弦書房, 2007年, 315頁。森本孝・須藤護・新山玄雄著『沖家室瀬戸内の釣漁の島』みずのわ出版, 2006年, 102頁。
- 6) 和歌山県編『和歌山県移民史』1957年, 1193頁。
- 7) 飯田耕二郎『ハワイ日系人の歴史地理』ナカニシヤ出版, 2003年, 157頁。
- 8) ハワイ報知社『アロハ年鑑 2004年～2006年』2004年, 218－220頁。
- 9) ハワイ報知社『アロハ年鑑 1988年～90年版』, 1988年, 331－332頁。
- 10) これらの情報はホノルルのUNITED FISHING AGENCY,LTD (UFA) のBrooks・Takenakaの教示と会社に関わる配布資料より得た。
- 11) 前掲10)
- 12) Takenaka,Brooks and Torricer, Lenard, “Trends in the Market for Mahimahi and Ono in Hawaii”, Southwest Fisheries center Administrative Report H-84-9: pp1-20, 1984.
- 13) ハワイの魚の料理については次の文献が参考になる。①Rizzuto, Shirley: *Fresh Catch of the day from the Fishwife* Honolulu: Hawaii Fishing News, 1997. ハワイの魚の事典として次の文献が参考になる。②William A. Gosline & Vernon E.Brock “*Handbook of HAWAIIAN FISHES*”, UNIVERSITY OF HAWAII PRESS, 1960) p181.
- 14) 前掲12) Takenaka, pp1-20. 橋村修「回游魚シイラに見るハワイにおける魚食文化と観光」岸上伸啓編『海洋資源の流通と管理の人類学』明石書店, 2008年, 221－243頁。
- 15) Rizzuto, Jim “*Modern Hawaiian Gamefishing*”, Honolulu: The University Press of Hawaii, 1977.
- 16) 前掲12) Takenaka, pp1-20.
- 17) ①Titcomb, Margaret “*Native Use of Fish in Hawaii*” Honolulu: The University Press of Hawaii, 1952. ②Moke Manu & Others, *Hawaiian Fishing Traditions*. Honolulu: Kalamaku Press, 1992. ③橋本征治「ハワイ諸島における伝統的「池」養殖の地理学的研究」関西大学東西学術研究所紀要33, 2003年, 1－33頁。
- 18) 日本人の仲買人の情報による。ハワイ島ヒロの水産会社では、ボキ用のカジキマグロは、インドネシアでサイコロ状に切られて、冷凍で送られてくる。マグロ（AHE）のトロ（BELLY）が、1ポンドで約1ドル50セントである。
- 19) 前掲4) 大谷, 171頁。
- 20) 前掲6) 和歌山県編, 1193頁。
- 21) 前掲4) 大谷, 171頁。
- 22) 2006年2月末に、UNITED FISHING AGENCY, LTD で、大谷の三男のAKIRA OTANI (PRESIDENT) (1924年生), FRANK・GOTO, BROOKS・Takenaka (和歌山出身の2世。マネージメント業務, 競業務責任者) にインタビューをおこなった。
- 23) 前掲4) 大谷, 177頁。
- 24) 前掲12) Takenaka, pp1-20
- 25) 前掲12) Takenaka, pp1-20
- 26) 前掲14) 橋村, 233－237頁。
- 27) 前掲12) Takenaka, pp1-20
- 28) 前掲12) Takenaka, pp1-20
- 29) 飛行機便でコスタリカから運ばれるフレッシュシイラは、一キロあたり6ドル50セント～8ドルする(2006年)。
- 30) コスタリカ水産庁提供のコスタリカより国外への輸出水産物統計資料より。

- 31) 前掲6) 和歌山県編, 1193頁。
- 32) 前掲3) 田子, 99 – 101頁。
- 33) 前掲2) ハワイ日本人移民史刊行委員会編, 208 – 209頁。
- 34) 前掲3) 田子, 99 – 101頁。
- 35) 前掲6) 和歌山県編, 1193頁。