佐々木恩愛

海藻の漂着がもたらす資源の利用形態の変化一新潟県出雲崎町における浜での海藻採集活動より

新潟県で広く食べられている「えご」という食べ物は、紅藻類の海藻であるエゴノリ (Campylaephora hynaeoides)を乾燥させ、水で煮溶かし、寒天のように固めた郷土料理である。新潟県中越地方の海沿いに位置する出雲崎町では、毎年夏のシーズンになると漁師による沖でのエゴノリ漁が行われるだけでなく、海が時化ることで浜に漂着したエゴノリを一般の人々が拾っている光景を目にする。沖でのエゴノリ漁は漁師にとっては重要な生業として位置付けられるが、浜のエゴノリはほとんどの場合自家消費目的で利用される。沖でのエゴノリ採集は漁業権によって漁師以外の利用が厳しく規制される一方で、出雲崎町の浜では漁師や出雲崎町民以外の人々であっても採集が規制されておらず、実質的に自由な採集活動が行われている。

本稿では、これらのエゴノリの採集活動を、①地域社会において管理、利用される資源である「コモンズ」と、②主生業にはなり得ないささやかな生産活動である「マイナー・サブシステンス」の 2 つの視点から検討した。この研究を通して、資源の生態学的要素と人々によるコモンズとしての資源利用の関係について明らかにし、資源の枯渇や画一的な資源管理の弊害を回避し得る資源利用について考察することを目的とした。

現地調査では、2021 年8月から 2022 年8月まで断続的に現地を訪れ、えごの販売状況に関する広域調査、インタビュー調査、参与観察を行い、人々にとっての食べ物としてのえごの位置付け、沖や浜での採集活動の実態を調査した。その結果、①沖での採集と浜での採集は、採集者によって採集行為の位置付けや認識される資源の質が明確に異なっていること、②浜での採集という同じ利用形態であっても採集者によって資源に対する認識や採集行為の動機などが異なっていることが明らかになった。その上で、エゴノリの漂着における2つの曖昧さが、資源の利用形態に変化をもたらしていると考察した。第一に、エゴノリが時化で流されることで、沖でのエゴノリ漁における利用規制が変化し、同じ資源であってもその管理の範囲に曖昧さが生まれ、浜での自由な採集が黙認されている。第二に、浜での採集について、いつ、どこの浜で、どのくらい採集できるか分からないという漂着現象の曖昧さが、浜で採集する人々にとっての楽しみやはりあいを生んでおり、そのことによって資源だけではなく、採集行為自体が目的化されていると考察する。

以上を踏まえ、沖の管理されるエゴノリと浜の管理されないエゴノリの線引きは、利用する人間の側によってルールとして定められたものではなく、エゴノリの着生海藻という生態的特徴と、それが時化によって浜に漂着するという現象によるものである。このように地域社会で利用されるコモンズは、トップダウンの資源管理とは異なり、人々による資源の管理だけでなく、自然環境自体に人間の利用が規定されるという前提に基づいた資源利用がなされていると考える。その中で、採集活動を行う人々によって見出される資源と採集行為自体の両方の価値を明らかにすることは、資源枯渇と画一的な資源管理の弊害を回避した持続的な資源利用のあり方を検討する一助になるだろう。