

## 書評 02

著 濱田武士

# 『魚と日本人食と職の経済学』

岩波書店 / 2016 年 10 月刊 / 240 ページ / 820 円 + 税  
ISBN 978-4-0043-1623-7

評者：林 薫平  
福島大学経済経営学類准教授



岩波新書（黄色版）の鶴見良行『バナナと日本人—フィリピン農園と食卓のあいだ』（1982）を嚆矢として、同新書から「〇〇と日本人」という表題をもつものが数多く刊行されており、本書もこの系譜に位置づけられる。そこで改めて、「〇〇と日本人」というテーマ設定に着目して見てみると、水産物に関係するものが多いことに気づく。村井吉敬『エビと日本人』（1988）、同『エビと日本人Ⅱ—くらしの中のグローバル化』（2007）、大隅清治『クジラと日本人』（2003）。また、他の出版社からであるが、堀武昭『マグロと日本人』（NHK ブックス、1992）もある。

ふりかえると、1980 年代以降は、日本人の食が伝統的な米食から急激な変貌をとげ、多様で豊かになった時期である。国内での、小売・外食・食品加工産業の興隆や、物流の飛躍的な発達もあったが、食材の豊富さという点では、円高による国際的な購買力の高まりにより、食料品の輸入や開発輸入が増加したことが大きな要因であった。上に挙げた『バナナと日本人』や『エビと日本人』は、飽食を謳歌し始めた日本人に対し、日本の食をささえている世界の（南側諸国の）生産現場の現状を知らしめ、このままでよいのかと鋭く問いかけた。

さて、本書『魚と日本人—食と職の経済学』は、飽食化と食料流通の激動があったこの時期に、足元の、日本国内の水産業にかかわる各現場（漁獲場面、流通の各段階、そして消費の場

面）が、どのように変転してきたかを活写する。その際に、著者は、魚を調理して食べる〈魚食〉と、プロの職人的な技術で魚を捕獲し、取り扱い、選り抜き、あるいはまた運び伝えていく〈魚職〉の姿に着目する。著者の説明によれば、端的に、〈魚食〉と〈魚職〉はともに大きく崩れつつある。そして、著者の主張の核心は、〈魚食〉と〈魚職〉を再生させることが、日本をよりよい姿に直していくことに結びつくのだという点にある。

本書の構成は、下記のように、いわゆるフードチェーンの川下から川上へと“遡上”する。

まず、第 1 章「食べる人たち」では、日本の食の変化の中で、魚の消費量の止まらない減少傾向を確認し、現代の食の現場がめまぐるしく変化する中での「魚離れ」、「鮮魚の壁」の実相に迫る。ついで第 2 章「生活者に売る人たち」では、前章を受け、かつて商店街に必ずあった鮮魚専門店の苦戦と衰亡の経過をたどり、一方で、産地での直売所や鮮魚専門の新業態で健闘している小売業のケースも取り上げる。

第 3 章「消費地で卸す人たち」では、消費地の卸売市場を取り上げる。ここは「魚食と魚職の拠点」である。ところが、量販店優位の中で市場外流通の拡大、市場の取扱量の減少、セリという職人的な取引技術の変容など、全体として退潮傾向にあることが知らされる。第 4 章「産地でさばく人たち」では、産地（漁港）の卸売市場に焦点を当てている。ここは漁業者と

漁協と仲買人がしのぎをけずりつつ共生する、水産物の流通で最も特徴的な、〈魚職〉の粋が詰まった場所である。しかし、前章までで記述されたように、川下側の消費地の〈魚食〉の現場でのひっばくした現状が川上側にしわ寄せされてきて、産地でのゆとりを奪い、〈魚職〉をめぐる環境を悪化させてきている実態がある。

そして、第5章「漁る（すなどる）人たち」では、いよいよ、すべての〈魚職〉の「根っこ」と著者が位置づける漁業（漁獲、漁労）の現場を捉える。漁業界では、漁獲対象の状態に対応して漁具・漁船・漁法を見事に発達させてきた。その分、多様性に富み、技術進歩の積み重ねがある。漁業者や漁業者組織の競争と協調の絶妙なバランスによって成り立ってきた独特の世界でもある。それが、命がけの厳しい職業であることや、収入の不安定さから就業者が減少してきており、正念場を迎えているという。

こうして、著者の案内に導かれて魚の世界に入り込んで見ると、その中には、漁獲・漁労から、流通・販売・消費までの各段階の随所に、歴史に裏打ちされた職業的なこだわりのきらめきがある。その各段階が、強い個性を発しながら、全体調整によって一つのシステムに織り上げられている様は、精妙そのものである。また同時に、〈魚食〉と〈魚職〉が本来持っているすばらしさを認識すればこそ、その苦境に対しては何とかせねばという気持ちにさせる。

本書は、見てきたように、一番川下側の〈魚食〉の現状を入り口とし、そこから、各段階の〈魚職〉を順次遡上し、最後に、魚をめぐるすべてのものごとの起点となる漁獲・漁労の現場へたどり着くという構成をとっている。これは時間の流れや物の流れと逆であり、意外な印象も与える。本書で、あえて〈魚食〉が叙述の起点におかれているのは、〈魚食〉こそが、そこに関わるすべての〈魚職〉にとって不可欠な前提になっているのだということであり、消費者に対しては、川上側の〈魚職〉への敬意がもつ

と必要であるということである。

たとえば著者はこう言う。「職能が軽視される時代になってから、命がけで漁をしている人への敬意の気持ちが社会的に薄らいでいる。食物は自分たちの身体の一部になるにもかかわらず、である。（中略）本来、『漁労文化』があって『魚食文化』が生まれてきたのだが、現代では多様な食材が創出されたことから、『魚食』は縮小し、『漁労』をさらに窮地に追い込んでいる。（中略）『漁労』という職能は、『魚食』があって初めて機能する」（215～16頁）。

また、「鮮魚販売が回復すれば、加工品、冷凍品、乾物にもその勢いが波及するだろう。活き活きとした売場が魚食を普及し、魚職を蘇らせる。流通の魚職が蘇れば、生産の魚職も蘇る。産地の流通加工業者も、漁業者も」（225頁）と、魚食普及に期待をかける。

著者は、前著『日本漁業の真実』の中で示唆した課題を膨らませることを、本書の狙いの一つに置いたと述べる。それは、〈魚食〉と〈魚職〉を支えるネットワークをつくらうというものである。魚を取り巻く連帯とも呼べるだろうか。だがそれは、魚の世界を超えて、〈食と職を取り戻す〉という観点に立てば、今の社会全体で共有されるべき意味をもっていると思う。

かつて内橋克人氏は、『共生の大地—新しい経済がはじまる』（岩波新書、1995）の冒頭で、150年前の英国北部ロッチデールでの生活協同組合の生誕を振り返り、そこから、市場における競争と淘汰の論理に対抗して、生活者たちが連帯して「職と食」の自立圏・自給圏を構想しようとした論理を取り出した。本書『魚と日本人』における〈魚〉をめぐる熱い記述から、評者は、今こそますます必要な、食と職を取り戻す連帯、つまり、働く人、生活する人すべてが協同して、よりよい経済や社会のあり方をとり戻していこうとする運動への強い示唆を読み取った。そのような読み方は、あながち著者の意図と離れていないと思う。