

Title	レンネル島における漁撈活動(下)
Sub Title	Fishing activities of the Rennellese people, Solomon (II)
Author	近森, 正(Chikamori, Masashi)
Publisher	三田史学会
Publication year	1981
Jtitle	史学 (The historical science). Vol.51, No.1/2 (1981. 6) ,p.81- 96
JaLC DOI	
Abstract	I. Introduction II. The island and people III. Climate and seasons IV. Folk categories for the coastal zonations V. Folk classification for fishes VI. Fishing techniques and activities VII. Temporal and spatial orientations in fishing VIII. Fishing seasons and working diaries IX. Fishing rights X. The nutritive production from fishing XI. Prospects for the ethno-archaeological studies Appendix 1. Some comments for the folk classifications of fishes Appendix 2. Food processing Rennell island is located at the southern extremity of the Solomon Islands in Melanesia. People of this island are hardly as expert fisherman as most other Polynesians. Most fishing activities are limited to within the barrier reef or in its close vicinity. They only recognize a rough sketch of the pelagic area. Nine or ten major zones of marine exploitation across the island littoral fringes lagoon to reefs, where various traditional fishing techniques such as the use of nets, band-lines and diving have been practiced. It can be seen that the people devote a conspicuous part of their working hours to fishing, but the return in weight of food from fishing compares unfavorably with that from work in horticulture. Its supplies are kept on the minimum in spite of the nutritive value of fish with its high protein including different amino-aecids is important. The analysis of marine exploitation strategies may provide effective models on which to base a more convincincing interpretation of fishing gear and faunal remains from archaeological sites. We have to go beyond the limits of ethnographical analogy into ethnoarchaeological study.
Notes	論文
Genre	Journal Article
URL	<a href="https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-19810600-0081">https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00100104-19810600-0081</a>

慶應義塾大学学術情報リポジトリ(KOARA)に掲載されているコンテンツの著作権は、それぞれの著作者、学会または出版社/発行者に帰属し、その権利は著作権法によって保護されています。引用にあたっては、著作権法を遵守してご利用ください。

The copyrights of content available on the KeiO Associated Repository of Academic resources (KOARA) belong to the respective authors, academic societies, or publishers/issuers, and these rights are protected by the Japanese Copyright Act. When quoting the content, please follow the Japanese copyright act.

# レンネル島における漁撈活動 (下)

近 森 正

- I 序
- II 島と住民
- III 気候と季節
- IV 沿岸の微地形配列と民俗分類
- V 魚種の民俗分類
- VI 漁撈活動
- VII 漁法の時空間配置
- VIII 漁期と労働配分
- (以上前号)
- IX 漁撈権
- X 漁撈活動の栄養的成果
- XI 展望——過去への投射——
- 補記1 魚名の民俗分類にみられる特徴
- 補記2 調理法について

## IX 漁 撈 権

レンネル島をとりまく海岸線は、石灰岩の隆起崖が屹立し、海辺に集落を発達させる立地条件に乏しく、狭い砂浜がと

レンネル島における漁撈活動 (下)

ころどころに隆起崖を背にして開けているにすぎない。それらの *abatai* あるいは *apata* は、各集落の占有になっていて、漁撈の際に人々は内陸の集落地から移動して、そこに漁撈のための基地を設営する。さきにとりあげた *Hatangua* と *Ngonggona* およびそれに隣接する *Tingoa* の三部落は、すでに述べたように、いわゆる漁撈共同体的性格をもっているが、部落の構成員は島の北岸では *Naone* から *Kangiata* にいたる約四・五kmの間に五つの *abatai* (*apata*) を、また南岸では *Lughugi* 湾の西側 *Ngebia* 岬から *Ngaemango* にいたる約五kmの間に十二ヶ所の *abatai* (*apata*) を占有し、その沿岸に漁場の利用権を主張している。その範囲は実際にはリーフの内側に厳密に適用されるが、意識的には水平線にいたる、はるかな外洋域に及んでいる。

*abatai* (*apata*) の所有権は、通常、リネージあるいは小リネージの *matu'a* (土地所有者) に属し、長子相続原理によって父系系譜を通じて継承される。北岸の *abatai* のひとつである *Naone* は、面積約一・七ヘクタールを六人の *matu'a* が分割、所有する。明確な境界はないが、そこに植えられたココヤシ林の区画によってそれを区分している。ココヤシ林は、その土地区画の所有者に帰属する場合が多いが、かならずしもココヤシの所有者と土地所有者が同一であるとは限らない。これは農地の場合と同様であって、土地の用益は同じリネージの構成員の間で、土地所有者 *matu'a* の許可を得て可能になる。近年コプラ栽培によって侵透した貨幣経済的価値が高まるにつれて、土地所有権よりもココヤシ林の所有権の方が重視される傾向にある。このように *abatai* の土地所有権と用益権が個人に属しているのに対し、沿岸の漁場はリネージの成員によって平等に所有、利用されている。*abatai* に土地所有権あるいは用益権をもたないものも、漁撈のためのカヌーや、網などの漁具をそこに保管し、出漁することができる。漁獲物の分配は漁撈に参加したものの各家族に平等になされる。消費も漁撈に参加した家族を含む集落構成員のうちでなされる。魚介類を保存のために加工するということは全くなされない。原則として一回ごとの漁撈の成果は当該集落の人々の間ですべて消費されるものとみなされる。(瀬良重夫「ガン・ガマ・ササベ」えとのす No.7, 1976)

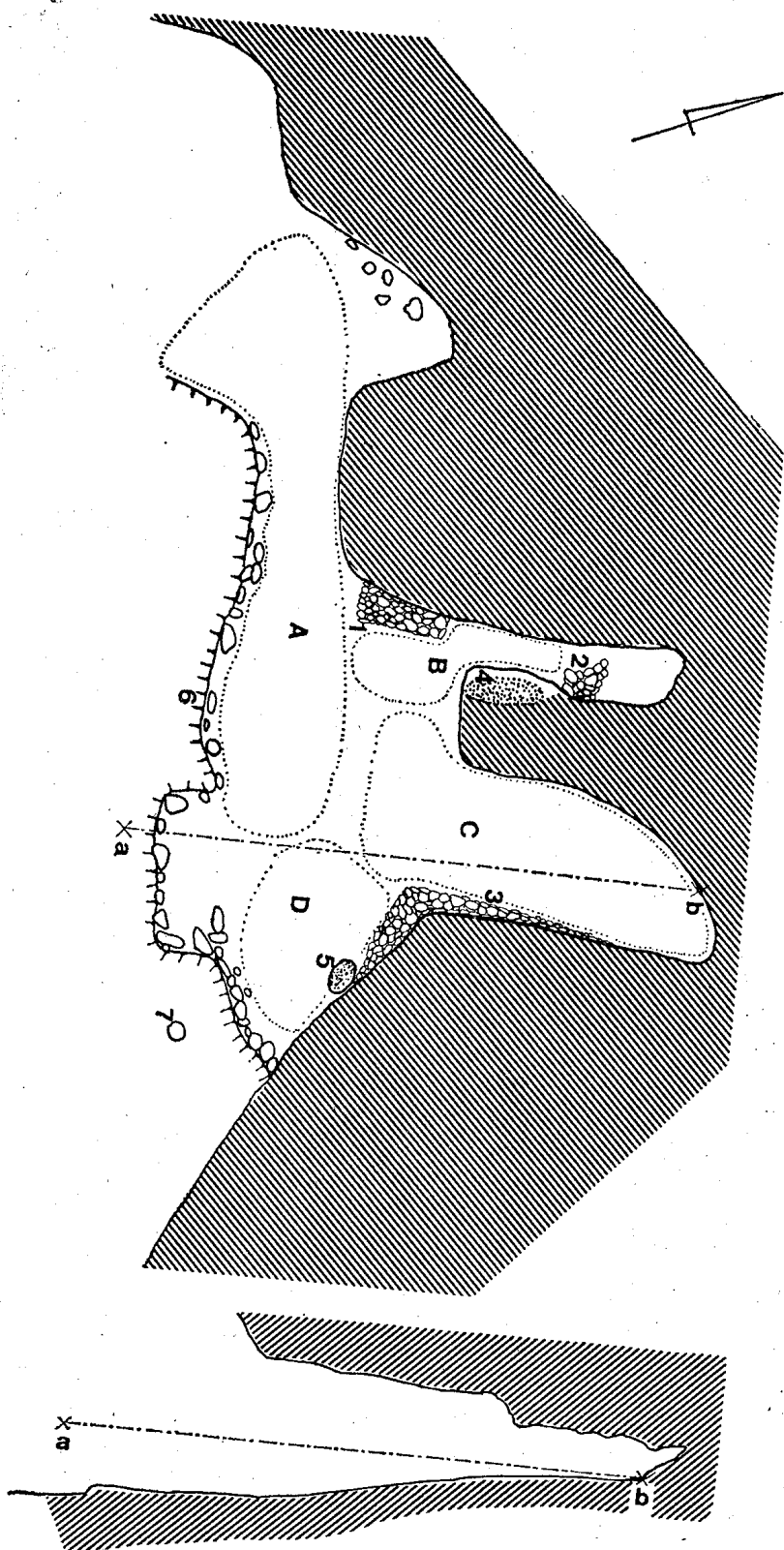


図 6. レンネル島 Kanggava 湾 tautu'una 洞穴漁撈キヤンゾ地  
レンネル島における漁撈活動 (下)

abatai には一、二戸の高床住居が建てられているところもあるが、漁撈期間中の居住にはココヤシの葉で簡単な小屋掛をつくったり、海に面した隆起崖の基部 ('a(n)go tu'u) に開口する自然の洞穴や岩蔭を利用することが多い。Kang-sava 湾に沿って数多くの、そうした洞穴や岩蔭が見られるが、それらのうち居住条件のよいものにはそれぞれ名称がつけられていて、abatai の土地所有権と同様に個人的権利が発生している。図6はKanggava 湾の湾奥に位置するそうした洞穴の一例であるが、tautu'una という名称をもち、Matangi 系譜の matu'a Tagosia の所有に帰している。網を干す空間(A)、漁具を収納する空間(B)、寝る空間(C)、調理と食事の空間(D)が明確に区分され、捕獲した魚を置く台(1、2、3)がサンゴ石を組んでつくられている。興味深いことに食料の残滓として廃棄された魚骨が洞穴内の棚状部分に堆積している(4)。この魚骨は一括して研究室に持ちかえり分析をおこなった。(近森「レンネル島におけるエスノ・アーケオロジー」第三四回日本人類学会 日本民族学会連合大会研究発表抄録一九八〇) 堆積した魚骨の全重量は完全に乾燥させた状態で六・六一五kg、堆積期間はインフォーマントによって約一〇年と推定される。魚種を同定し得たものはそのうち約六五%、四・二九kgであるが、これを見ると今日、島民が捕獲する魚種の範囲をほぼ知ることができる。ここにおいても魚骨のほとんどは、岩礁性の魚類であって、大型の外洋性回遊魚がみられない点は、すでにみた漁法とも対応している。

## X 漁撈活動の栄養的成果

さて、すでにのべたように漁撈活動が島民の経済に占める重要性は、けっして低いわけではないが、他のサンゴ礁住民などに比べて活発であるとはいえない。その沿岸的あるいは地先のな漁撈規模の退嬰的性格は注目しなければならぬ。急峻な隆起崖が海岸に接していて、海辺に充分な集落立地条件を欠くという地理的制約がその原因のひとつであるかもしれない。しかし、それはわれわれの考古学的調査があきらかにしたように、二〇〇〇年をこえる長期にわたる島のコ

ロナイゼーションの結果であることを理解しなければならない。内陸部に居住地をもち、焼畑農耕に大きな比重をかけた島民の生計活動において、漁撈の規模はひろい意味で人口と土地利用のあり方に関連しているが、直接には農耕地の分布のかたよりと、集落と海岸の間の遠い距離によって制限されていると思われる。

キリスト教導入以前の一九三〇年にこの島を訪れて貴重な記録を残した S. M. Lambert は、島民の暮らしが移動的 ('nomadic') であることに驚きを表わしている。(S. M. Lambert "British Solomon Islands Health Survey, 1933" The Journal of Tropical Medicine and Hygiene No. 6, Vol XXXVII) 島民は漁撈に従事するたびに集落から海岸に向ってのびる小径 *anga ki tai* をたどり、島の外周をとりまく丘陵を越えて長距離の徒歩を強いられる。Hatang-gua, Ngonggona, Tingoa の三部落についてみれば、集落のはぼ中心から北岸にある abatai への距離は、Naone までは九・七五 km、Teana までは八・二 km、Kangiata までは九・二五 km などで平均九 km、また南岸の abatai への距離は Teabagua までは六・七 km、Agaluai までは七・二五 km、Tepaba までは七 km、Nagemango までは七・四 km などで平均約七 km を算する。成人男性が漁撈に従事する時間は一回平均八時間で年四五回と推定されるが、このうち居住地から漁場までの往復に約半分の時間を費している。

このように漁撈活動における大きなエネルギー・コストは、漁具の製作、調整についてもいえる。ことにカヌーの建造についてみれば、それは顕著である。漁場が岩礁の発達した沿岸であるために損傷によるカヌーの消耗はいちじるしい。一九七五年現在レンネル西部地区 (Kanggava 湾以西) におけるカヌーの総数五四隻のうち二三隻が二年以内に製作されたもので、大型シングル・カヌー一隻をのぞけば、三年以上のものはほとんど存在しない。むろんサイクロンなどで流失するものもある。建造には、大型のアウトリガー・カヌー (baka éha) 一隻に約五〇労働日数、小型アウトリガー・カヌー (hua) に約二八日労働日数が必要とする。すでに図 4-a の B 項について説明したように、七、八月における男性の労働は、ほとんどがカヌーの建造や魚網の準備に投入されている。漁撈のための労働投入が農作業に比べてはるかに

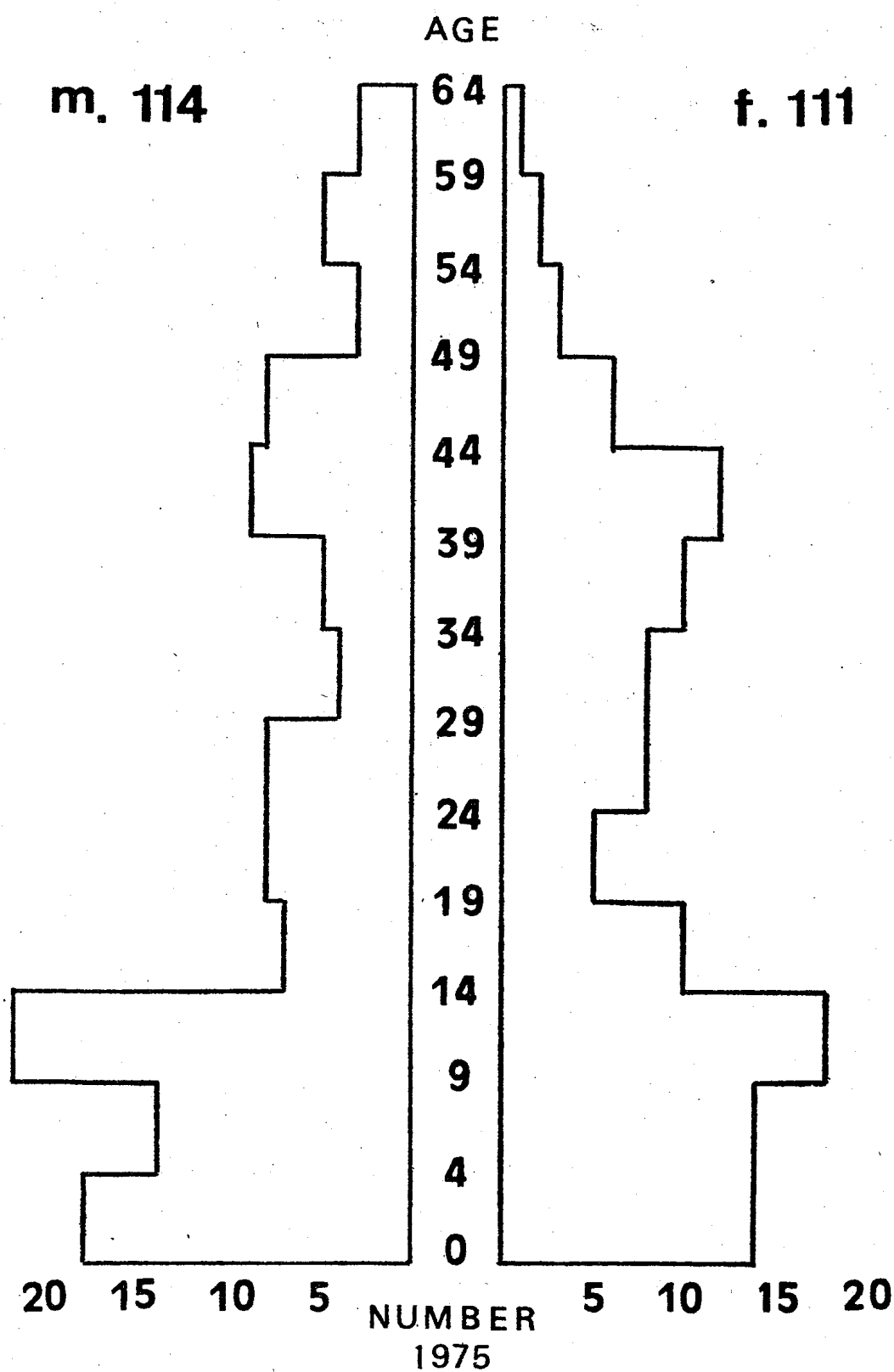


図 7. レンネル島西部 Hatanggua, Nggonggona, Tingoa  
三集落人口構成 (1975年現在)

レンネル島西部 Hatanggua, Nggonggona, Tingoa 三集落全構成員225人の  
一日および年間タンパク質必要量 (1975年現在)

(男性)

年令	人数	平均体重 (kg)	体重1kg当り の必要量 (g)	1人当り平均 必要量 (g)	安全率 50% (g)	必要量 g/日
0—0.9	10	8.0	1.3	10.4	15.6	156.0
1—3	8	13.0	1.2	15.6	23.4	187.2
4—6	7	18.5	0.8	14.8	23.6	165.2
7—9	7	27.0	0.7	18.9	28.4	198.8
10—12	11	37.0	0.7	25.9	38.9	427.9
13—15	11	52.0	0.8	41.6	62.4	686.4
16—19	7	61.0	0.6	36.6	54.9	384.3
20—24	8	65.0	0.35	22.8	34.2	273.6
25—29	8	69.5	0.35	24.3	36.5	292.0
30—39	9	72.0	0.35	25.2	37.8	340.2
40—49	17	70.0	0.35	24.5	36.5	620.5
50—59	8	69.0	0.35	24.2	36.3	290.4
60—69	3	67.5	0.35	23.6	35.4	106.2
合計						4128.7

$$4128.7 \times 1.45 = 5986.6 \text{ g}$$

(女性)

年令	人数	平均体重 (kg)	体重1kg当り の必要量 (g)	1人当り平均 必要量 (g)	安全率 50% (g)	必要量 g/日
0—0.9	8	7.5	1.3	9.8	14.7	117.6
1—3	6	12.8	1.2	15.4	23.1	138.6
4—6	7	18.0	0.8	14.4	21.6	151.2
7—9	7	28.0	0.7	19.6	29.4	205.8
10—12	10	38.5	0.9	34.7	52.1	521.0
13—15	8	52.0	0.6	31.2	46.8	374.4
16—19	10	53.0	0.35	18.6	27.9	279.0
20—24	5	60.0	0.35	21.0	31.5	157.5
25—29	8	65.0	0.35	22.8	34.2	273.6
30—39	18	60.0	0.35	21.0	31.5	567.0
40—49	18	58.0	0.35	20.3	30.5	549.0
50—59	5	56.0	0.35	19.6	29.4	147.0
60—69	1	52.0	0.35	18.2	27.3	27.33
合計						3,509.0

年間総人口必要量

$$11074.7 \times 365 = 4042.3 \text{ kg}$$

$$3509.0 \times 1.45 = 5088.1 \text{ g}$$

男女合計 11074.7 g



大きいことに驚かされるのである。

しかしながら、レンネル島民の漁撈活動の規模は、労働投下量のみによって評価されるべきではなく、漁獲物のもつ栄養的価値によって測定されなければならないであろう。島民は大部分のカロリーを、畑作のタロ、ヤム、バナナ、サツマイモなどの根栽植物から得ているが、必須アミノ酸の含量が多く、栄養価の高い動物性タンパク質は、ほとんどが漁撈の成果に依存しているからである。そこでタンパク質供給においてはたす漁撈の負担を評価しなければならない。

WHO/FAO専門委員会が一九五七年に定めた体重の年令別曲線との一致にもとづくタンパク質必要量によって("FAO Nutritional Study" No. 16, 1957) Hatangua, Ngonggona, Tingoa 三集落構成員のタンパク質必要量を算定したものが前頁の表である。タンパク質に含まれるアミノ酸の割合は食品によって異なるから、タンパク質の量是人にとって必要なアミノ酸の供給が充分であるという保証がなければならないが、FAOの表したタンパク食品の係数は魚類タンパクに対して一・四五である。また個人変差をカバーするためなどで、安全率五〇%を加算する。そこで一九七五年現在の三集落全住民、男性一一四人、女性一一一人、合計二二五人(年令別構成は図7参照)の年間タンパク質必要量を計算すれば、四〇四二・三kg、約四tの必要量が見込まれる。

それでは年間の漁獲量はどのくらいか。すでにのべたように一五才から五〇才の間の男子四九人が年間四五回漁撈に従事するとして、観察された一回漁獲量平均一五〇kgを考慮すれば、年間の総漁獲量は三三〇七五〇kgとなる。廃棄率を四五%とみなせば、可食部分重量は一八一九一〇kg。タンパク質量を一八%として年間に獲得されるタンパク質量は三二七四・四〇kgと推定される。動物タンパク食品としては他に、女性、子供によって採集される貝類や、時折、捕獲されるコウモリ、ハトなどがある。しかし貝類をのぞき供給の安定性に乏しく、捕獲量も限られている。季節的な変動を別にすれば、動物タンパク質供給の余剰は決して充分なものとはいえないだろう。

医師の立場から S.M. Lambert は、島民の栄養状態についても記載しているが、それが劣悪ではないにしても、子供

の間に顕著なクワシオルコール kwashiorkor 症候群がみとめられることを指摘している。これは今日なお注意されなくてはならない点である。すなわちクワシオルコールは必須アミノ酸の不足によるタンパク質欠乏性の栄養障害であって、消化器系感染症が死因となることが多い。今日、とりわけ離乳期から六才位までの子供に死亡率が高いのは、母乳タンパクを絶たれた離乳期の子供が、バナナやイモ類、パイヤなどのようなタンパク質の少ない食品に頼ることになるためであろう。この年令層の子供にとって長距離を歩いて漁撈に同行することが困難である。したがって漁撈期間中に海辺で集中的にとる魚介類の食事にふれる機会がないためであるからかもしれない。

さらに、キリスト教の布教が従来、重要なタンパク源であったサメやその他の動物を、伝統的な宗教と深いかわりがあるという理由で捕獲を禁じていることなどは、島民の栄養状態を悪化させる要因になっていると思われる。動物タンパク質の供給量が、人口の環境収容量と関係することが指摘されているが、(S. Beckerman "Protein and Population in Tropical Polynesia" J. P. S. Vol 86, No. 1, 1977) レンネル島の場合にそれが人口抑制機能に作用しているかどうか検討の余地があろう。

以上、試算した漁獲量とタンパク質供給量からみれば、その大きな労働投下量にくらべて、栄養的成果は最少限にとどまっているように考えられる。レンネル島民の生計活動において、漁撈活動の農耕に対する従属的傾向は、きわめて顕著であるといえる。

ところで一四才から三九才までの労働年令層に島外への流出がはじまっていることが、人口構成表から読みとれる。流出先は、ほぼ六〇%が Honiara であるが、このような傾向がいままで自給的経済の段階にとどまってきた島民の栄養状態、生計活動の規模、内容に変化をもたらさずにはおかないだろう。近年の変動に関する問題は今後の研究に残されている。

## X 展望—過去への投射—

適応・選択・文化史Ⅱレンネル島民の漁撈活動が、裾礁の带状配列（面と水深）という空間と、日周、月周、年周期という時間の各次元によって、各セグメントに細かく位置づけられることをみてきた。それは環境との最も基礎的なかわりによって規定された、たくみな適応と理解されるであろう。だが、それは決して環境条件の一方的な働きかけだけではない。そこに主体的な選択が固有な生活のパターンを組み上げていることを見過してはならない。例えば、それを時間次元についてみれば、日周期や月周期的変化との対応は、自然条件の影響をうける部分が少なくないが、年周期的変化との対応については、選択の働く余地がかなり大きい。すなわち、漁撈活動の年周期的労働配分は、すでにみたように、農耕や狩猟、採集など他の生計活動の成果との関連によって、きわめて計画的に選択され、年間の食料供給の安定化をはかりながら、生活様式全体の中へ統合されている。したがって、このような生活様式の形成は、文化全体の問題であって、適応だけの側面ではとらえられない。文化的伝統や、伝播なども考慮されなければならないだろう。そこで、歴史（エスノ・ヒストリー）や他の地域との文化的関係がはじめて意義をもってくるのである。

漁法の文化史Ⅱレンネル島民のもつ漁法をみると、他のポリネシア・プロパーとの類似を指摘できると同時に、また近くのメラネシアやポリネシアの島民の間で発達した漁法のいくつか、例えば、トローリング技術や風漁法などを欠いていることも明らかである。さらにメラネシア各地でひろく用いられている弓矢漁も、今日では全く知られていない。これはソロモン諸島のメラネシア文化との関係を考える上で、重要な問題である。われわれの発掘した考古学的資料の中に鏃を思わせる貝製品が含まれているが、それが弓矢の存在を示唆するものであるかどうかは速断できない。また、Tengano湖では lipa と呼ぶウケがあり、ヤシの葉で編んだ小規模なヤナが用いられているが、それが何故、沿岸域では使われなかったか。こうした技術史的側面については、これからの課題である。レンネルの漁法は系統的にみれば、多様な特性が

(下)

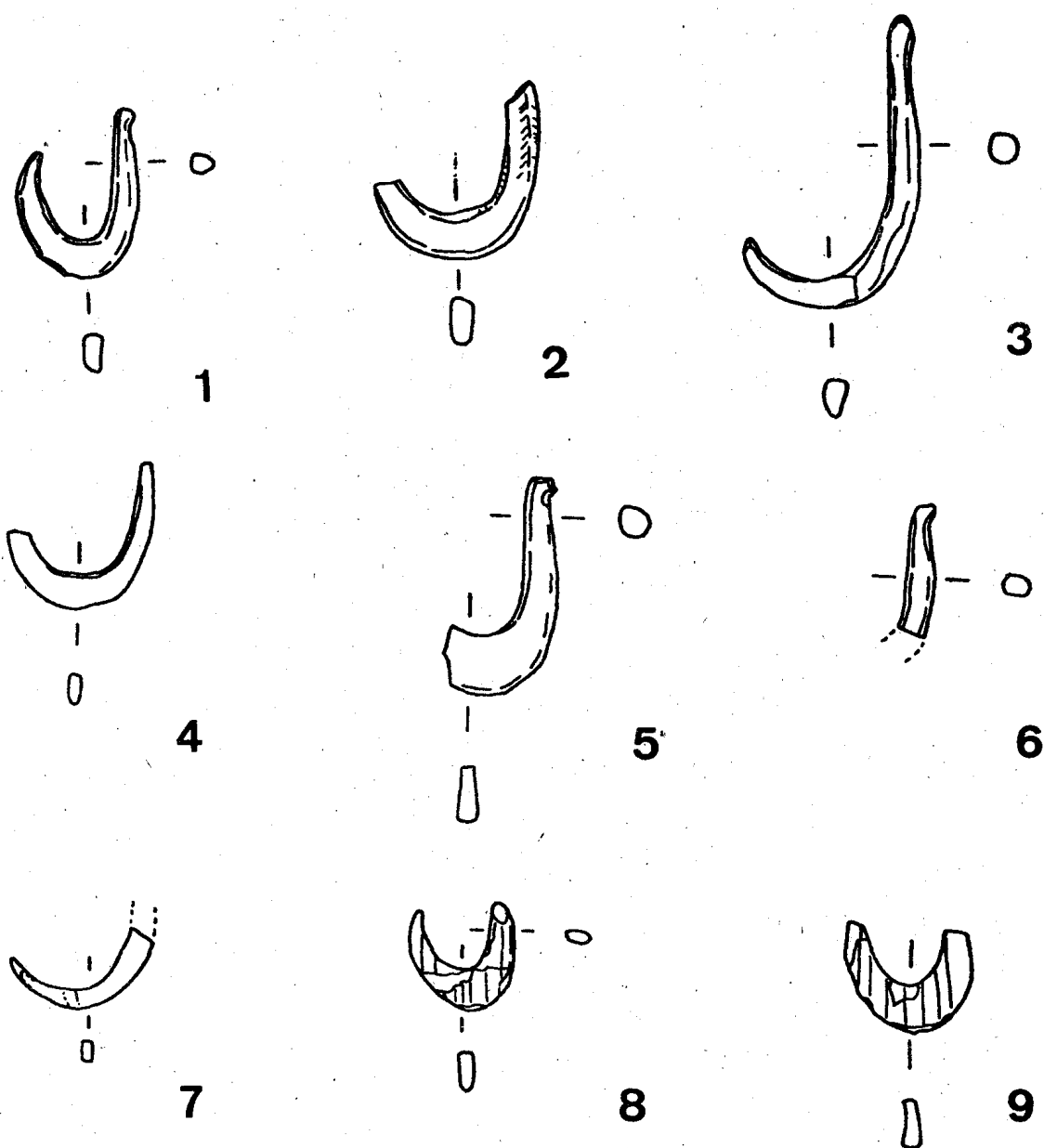


図8 先史遺跡出土の釣針

LC-2, LC-3, LC-4 各先史遺跡出土の貝製単式釣針の例

1～6はニシキウズ科サラサバタイ製

7はウグイスガイ（真珠母貝）製

8～9はリュウテン科リュウテン製

あるが、総じて、サメ漁にみられるような、オセアニアにおける古い漁法をよく伝えているように思われる。

文化進化Ⅱサンゴ礁に居住する多くのポリネシア人が、外洋域をよく開発し、漁撈のエキスパートであるのに比べて、今日のレンネル島民の漁撈活動にみられる沿岸的性格は、かなり特徴的である。栄養的側面からみても、島民の漁撈活動は最少限の成果をあげるとどまっており、生計活動における漁撈活動の従属的傾向はきわめて顕著である。このように内陸盆地に居住地をもち、農耕に比重をかけた島民の生活様式が如何なる文化進化の結果であるかについては別稿で考察した。ここでは、(1)今日の島民の生活様式が、人口圧の増大にもとづく農耕集中化の過程でおこった生活環境の再編成の結果であること。(2)それがA・D八〇〇〜一一〇〇年の間に確立したであろうこと。(3)そして、A・D八〇〇年以前にすくなくらずおこなわれていた外洋域の開発が衰退するのは、この過程の進行と関連があることなどを指摘した。この過程において、文化の伝播があったのか、あるいは住民の交替が起ったのかは明らかにし得ない。しかし、西ポリネシアのトンガ、あるいはサモアにみられる農耕集中型の文化の影響を見逃し得ないのである。島の文化進化過程を長期的視野から理解するには、考古学的手法の果す役割が大きい。

エスノ・アーケオロジーⅡ島民の民族誌的情報には、しばしば量的な次元を欠くことが多いが、気候や地形、資源など環境のすべては、そこに居住する住民の認識方法によって理解されなければならない。すでにみたように、海洋環境の民俗分類は、そのまま生計活動の行動戦略をあらわしている。それにもとづいて、水産物の多様性と分布を空間的、時間的変異によってとらえ、漁具などの物質文化要素、獲得される水産資源の範囲、捕獲物の配分と消費、作業集団の構成、労働配分などを含む開発技術に関する情報の分析をおこなうことによって、島民の漁撈活動のパターンを知ることができるようになる。こうして得られた環境、技術、人間行動の民族誌モデルが、考古学的資料の解釈にはじめて厳密な制御を与えることになるだろう。素朴な民族誌的アーケオロジーの方法的限界をこえたところから、エスノ・アーケオロジーの研究が開始される。

(April 1980)

## 魚名の分類カテゴリーにみられる特徴

〔A〕 包括名が対概念をもつもの

(1) 大きな魚	
ika tu'utu'u.....tahonga'a	クジラ・イルカ
agu	カマス
bagukango	カツオ・マグロ
ga'ea	?
hangamea	フエダイ
hu'aaika	アジ
ika gege	カジキ
taha'ugi	?
'utu	アナゴ
'ugua	?
ika ighaatinghi... kaalao	イットウダイ
(小さな魚)	
api	ニザダイ
meleu	チヨウ・チヨウウオ
mangibu	イスズミ
basaitai	キントキダイ
ighaamega	イットウダイ
ighaamugu	?
ighabogha	?
magan	イットウダイ
manini	ニザダイ
tagae	イットウダイ

レンネル島における漁撈活動

(下)

(2) 平らな魚	
ika papa .....u'ngua	?
hu'aaika	アジ
matahuhunga	アジ
ga'ea	
(細長い魚)	
ika saukatoa .....tahonga'a	クジラ・イルカ
lubi	サバ
'utu	タルミ?
agu	カマス
'atu	?
(3) いか hai 'unahi .....ga'ea	
(ウロロをもつ魚)	
agu	カマス
sasabe	トビウオ
api	ニザダイ
ika hai ko(n)goa	クジラ・イルカ
(ウロロのない魚)	
mangoo	サメ
hai	アカエイ
baghangoa	テングハギ
te'te'e	マフグ
(4) siku ma(n)gai (n)gua.....hu'aaika	
(又状の尾をもつ魚)	
matahuhunga	アジ
bangukango	カツオ
(扇形の尾をもつ魚)	
hangamea	フエダイ
pongo	ニザダイ
ngatanga	アカメ

[B] 包括名が独立しているもの

- |  |                                      |                                   |
|--|--------------------------------------|-----------------------------------|
| (1) ika saangogha .....ika langi<br>(薄く皮の魚)  | maakasi                              | マゲロ?                              |
| (2) ika hai hoto .....hai<br>(針をもつ魚)         | tautu<br>ponongi<br>baghangoa<br>ume | アカエイ<br>ハリセンボン<br>テングハギ<br>デングハギ? |
| (3) ika hai niho .....mangoo<br>(噛みつく歯のある魚)  | angu<br>taapea<br>mangoo             | サメ<br>カマス<br>ウシヘビ<br>サメ           |
| (4) ika (n)gaangaa<br>(背より腹よりのもろ魚)           | tahonga'a<br>ika ngenge              | クジラ・イルカ<br>?                      |
| (5) ika (n)gapa(n)gapa...hai<br>(平らな羽をひろげた魚) | angi                                 | アカエイ<br>カレイ                       |
| (6) ika seseke .....upo<br>(頭をもちむる魚)         | taapea<br>heke                       | ウナギ<br>ウシヘビ<br>タコ                 |
| (7) pe(n)gea.....honu<br>(人間のような魚)           | tahonga'a                            | ウシガメ<br>クジラ・イルカ                   |
| (8) (n)gongi.....kungutunu<br>(ナコト)          | tangasea                             | ?                                 |

[C]

魚種名が細分されるもの(いくつかの魚種名のグループが代表名をもつ)

- (9) ika taa .....agongo

(尾にアゴをもつ魚)

akageko

bagukango

baghaghao

hai

pogo

'ume

- (1) sasabe

(トゴウオ)

sasabe  
sipa  
apa  
malobo

- (2) ma(n)gau

(イットウダイ)

ma(n)gau  
ighaamega  
kaalao  
ta(n)gae

- (3) maleu

(チヨウチヨウオ)

maleu 斑点のあるもの  
gaugauhan シマ模様のあるもの  
upipi サンカクチヨウチヨウオ

- (4) lako(n)ga

(フエダイ)

lakonga  
hangamea (島の北岸のものは美味であるが南岸のものは有毒であるという)  
takapa(e)

(5)	ga'ea (ぐん)	ga'ea me(n)ga sogha 'ugugua ghapuika ma'u
(6)	po(n)go (ニザダイ)	po(n)go po(n)go tapu lalangi manini ume api

	'agongo ahingamea pangangi	
[D]	成長段階によって魚名が変わるもの。	
(成魚名)		(幼魚名)
hangamea (フエダイ)		matagoga, ágaipai
ga'ea (ぐん)		'uhu
po(n)go (ニザダイ)		ma'ito

以上四つのカテゴリーをみると、AとBのカテゴリーには、島民の魚種の識別に関する知識のすべてがとりこまれているといえる。実際に捕獲したり、食用にしない魚、島民にとって、どちらかといえばなじみの薄い魚も含まれる。これに対して、C、Dのカテゴリーには、島民が日常親しみをもち、利用価値の高い魚が含まれ、その分類知識は漁撈活動においてきわめて実用性のあるものであることが察せられる。

## 補記2

### 調理法について

島民は魚介類を生でたべることはない。料理法は、魚介類のみならず、主食のイモ類などすべての食物にわたって基本的には、地炉による石蒸焼きである。地炉には二つの方法がある。第一は

レンネル島における漁撈活動 (下)

打ち欠いた拳大のサンゴ石をたき火の中に入れて熱し、これをわずかばかり掘りくぼめたピットの中に弾力性のある小枝の箸を用いて積み上げる。バナナやタロイモの葉で包んだ食物 ('ahii あるいは 'ahiangua) をその上にのせ、さらにその上に土をかけて密閉してから三時間ないし五時間位蒸す。これはオセアニアの伝統的な方法であるが、レンネルでは 'unu tanu と呼ばれる。通



常調理は女性の手にゆだねられており、地炉のある炊舎 (paito) に男性が近づくことはタブーである。

第二は土をかぶせて蒸すかわりに、バナナの葉をかさねたり麻袋 (コプラの出荷に用いられるためにホニアラから持ち込まれたもの) で被う方法で、*'unnu ta'ota'o* と呼ばれる。これは普段、最もよくおこなわれる方法で被いが軽く、通気性があるために水分が逃げやすく、第一の方法より食物が幾分乾いた状態になる。脂肪の多い魚の調理にはこの方法を用いる。

ほとんどの食物の調理は、このような蒸すものであるが、トビウオやヤシガニは小さな火で焼く (*tunu kapekape*) ことが多い。それはとくに美味であるという。煮る調理法は伝統的な生活にはなかったが、文明との接触後、金属製の容器を入手してから普及した。やはり新しく導入されたトウモロコシの実をゆでる時に用いられるが、魚を煮ることは少ない。

魚介類を長期にわたって保存する手法は全くみられない。食物の保存としては *ngemugi* と呼ぶ樹木の種子から抽出した芳香性の強い油を数年間保存するほか、かつては蒸したタロイモをペースト状にし、醗酵させて (*puke masi*) 短期間の備荒食糧として用意したというが、現在ではおこなわれていない。

# 執筆者紹介

三橋 富治男	千葉大学名誉教授
中井 信彦	慶応義塾大学名誉教授
佐藤 一郎	同 文学部教授
近 森 正	同 文学部教授
宮 崎 洋	同 商学部助教授
鈴木 公雄	同 文学部教授
坂 本 勉	同 文学部助教授
大森 雄太郎	同 大学院博士課程
真 下 英信	慶応義塾女子高等学校教諭
三 宅 和朗	日本学術振興会奨励研究員
高 木 不二	慶応義塾日吉高等学校教諭