

Title	ナマコ食文化の変容に関する考察：中国・遼東半島の事例を中心に
Sub Title	The study on the transformation of the food culture of eating sea cucumbers : the case of Liaodong peninsula in China
Author	王, 慧琴(Wang, HuiQin)
Publisher	三田哲學會
Publication year	2012
Jtitle	哲學 No.128 (2012. 3) ,p.347- 367
JaLC DOI	
Abstract	<p>There have been great transformations in Chinese food culture under the economic development in recent years. As people become conscious about the health condition due to the improvement of living standards and the spreading the natural and nutrient foods. Among these foods, people have paid to a special attention to the food culture of eating sea cucumbers. As a luxury good, the demand for sea cucumbers have become increasing annually and their price has to reach high standard in the last decade. The changes in the food-market have affect to a direct impact on food culture.</p> <p>This paper analyzes previous studies on the food culture of eating sea cucumbers and shows the historical context of the food culture as well as its current context from an anthropological perspective. Furthermore, by looking into the specific cases, it reveals how the culture of eating sea cucumbers spread across the Liaodong peninsula. This paper pays special attention to the process of how the culture of eating sea cucumbers changes and explores the factors that prompted this kind of social change. It also summarizes the characteristics of the present food culture of eating sea cucumbers through an analysis of the decrease in reconstitution of exhausting the time to make into the original state and technological improvements in the processing of sea cucumbers.</p>
Notes	特集：社会学 社会心理学 文化人類学 投稿論文
Genre	Journal Article
URL	https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN00150430-00000128-0347

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.

投稿論文

ナマコ食文化の変容に関する考察

——中国・遼東半島の事例を中心に——

王

慧

琴*

The Study on the Transformation of the Food Culture of Eating Sea Cucumbers: The Case of Liaodong Peninsula in China

HuiQin Wang

There have been great transformations in Chinese food culture under the economic development in recent years. As people become conscious about the health condition due to the improvement of living standards and the spreading the natural and nutrient foods. Among these foods, people have paid to a special attention to the food culture of eating sea cucumbers. As a luxury good, the demand for sea cucumbers have become increasing annually and their price has to reach high standard in the last decade. The changes in the food-market have affect to a direct impact on food culture.

This paper analyzes previous studies on the food culture of eating sea cucumbers and shows the historical context of the food culture as well as its current context from an anthropological perspective.

Furthermore, by looking into the specific cases, it reveals how the culture of eating sea cucumbers spread across the Liaodong peninsula. This paper pays special attention to the process of

* 慶應義塾大学総合政策学部非常勤講師

how the culture of eating sea cucumbers changes and explores the factors that prompted this kind of social change. It also summarizes the characteristics of the present food culture of eating sea cucumbers through an analysis of the decrease in reconstitution of exhausting the time to make into the original state and technological improvements in the processing of sea cucumbers.

I. はじめに

1. 研究の視座

食文化は、材料となる食べ物、加工方法、食べ方などの他にも、食べ物の社会的背景や、経済・思想・信仰などにも影響される。食文化は、単なる「食べること」ではなく、その地域の独特な風味や地域文化の表象ともいえる。本稿では文化人類学の視点から、中国の1979年の改革開放後の30年間にナマコの食文化とその需要の変化を取り上げて検討する¹。

中国では燕窩（ツバメの巣）、魚翅（フカヒレ）、海參（ナマコ）、鮑魚（アワビ）が“四大海味”といわれ、中華料理に欠かせない乾燥海産食材である。清の時代には、ナマコはアワビやフカヒレ、ツバメの巣、熊の手などと共に、宮廷料理の「満漢全席」²として愛用されていた。ナマコは中国の伝統料理の中で必須の存在であった。近年になって、ナマコの栄養価と薬効が注目され、市場は拡大する一方である。

ナマコは、食用する地域と食用しない地域がある。食用にする地域は、東アジアでは中国・日本・朝鮮、更に南太平洋の島々、ヨーロッパではイタリア南部、アフリカの一部でも食用にする。ナマコは、昔から東洋の古書に記録され、ナマコに関する研究も数多くある。これに対して西洋の食文化の中にはナマコの影が薄く、ナマコ食文化がほとんどなかったので、

¹ 食文化に関する研究は数多くあるが、[石毛編1981][石毛2009][鮑戸1992][伊東1998][原田他2009][松浦他2009]などを参照した。

² 満漢全席は清代に満州族と漢族の山東料理から選りすぐったメニューを取り揃えて宴席に出す様式で、山・陸・海などの珍味を使用し、料理の種類の高さ、規模の大きさ、華麗さ、盛大さなどを誇る。

その分析も浅くなっていると鶴見良行が指摘している [鶴見 1990].

本稿では、文化人類学の先行研究を検討して、ナマコ食文化の背景を明らかにし、歴史的な位置づけを行う。具体的には、ナマコの採取方法、加工方法、戻し時間などの観察を通して、食文化の多様性を考察し、現代における変化の特徴をまとめる。また、商品としてのナマコについて、その生産地や需要地について考察を試み、ナマコの供給ルートを明らかにする。従来の研究は、ナマコの食文化を持つアジアの中で、なぜ中国で大きな広がりを見せるのか、その中で地域ごとの比較検討は余り行われてこなかった。本稿では、なぜナマコが格別に人気を集めるのか、ナマコへの愛着がいかに形成されるのか、その理由を探る。主たる事例として、筆者がここ 10 年ほど現地調査を行ってきた遼東半島を取り上げて、ナマコが地元の食文化や生活様式への影響を明らかにし、現在のナマコブームについて言及する。またナマコの消費地である中国が、今後のナマコ市場の需要をいかにまかない、どのような方法や政策をとるのかについての展望も視野に入れて考えることにする。

2. 先行研究

従来、ナマコはさまざまな分野で研究対象として捉えられてきた。研究成果としては、食品栄養学や水産学に止まらず、歴史学、文化人類学、経済学、医学などが挙げられる [崔 1963, 篠田 1974, 鶴見 1990, 荒川 1990, 秋道編 1995, 赤嶺 2010]。文化人類学がナマコを研究対象としたのは 1980 年代後半からで、他の分野よりかなり遅れている。人類学者や社会史の研究者は、世界各地のナマコの産地でのフィールドワークを通して、ナマコの生産から料理までの過程を詳しく観察してきた。その成果は歴史的な通時的な研究と、地域的な共時的な研究に分けられる。通時的な研究では、ナマコは歴史や交流史では欠かせない存在であったことがわかる。特に、鶴見良行の『ナマコの眼』(1990) は、生息地域の歴史や文化

を交流史や経済史の観点から考察し、他に類を見ない研究である。

一般にナマコは、中国では干しナマコとして保存されて食用に供される。日本では、乾燥したナマコをイリコ（煎海鼠、熬海鼠）やホシコ（干海鼠）と呼ぶ。内臓を取り除き、薄い海水や食塩水で煮て乾燥したもので、食用にするには茹でてでもどす。炒物、煮物、酢の物などに用いられる。中国ではハイシェン（海參）という。朝鮮側の記録では、李睟光の『芝峯類説』（1614年）に「海參」の記載があり、「海參」は、「海の人參」の意味で、朝鮮人參の薬効との類似性を意識して付けた名称で、中国と朝鮮との交流の過程で出現したと思われる。17世紀初頭に朝鮮で使われ、当時の中国と朝鮮の海參の交流が頻繁だったことを示している〔佐々木 2002: 216〕。また、ナマコの生産地の日本と朝鮮半島は、中国へナマコを供給するために、16世紀からナマコの交流を始めていた。

日本の文献では、ナマコは『古事記』に「海鼠」として登場し、平安時代の『和名類聚抄』には「老海鼠」「虎海鼠」とあり、『りょうぎのげ令義解』や『延喜式』にもその名が見えるなど、古くから貢納品や食材に用いられてきた。「海鼠」の名称の謂われは、人見必大著『本朝食鑑』（元禄8年、1695）によると、丸くなると形がねずみに似ていることに由来する。江戸時代には、増産奨励と集荷に力を入れた幕府は、ナマコ、アワビの生売りを制限し、イリコは朝廷や伊勢神宮への御饌や藩侯への献上品を除いて、一般市場への出荷を禁じた〔鶴見 1990: 344〕。干しナマコ、つまりイリコは、江戸時代の中期の1695年（元禄8年）頃から、清朝への輸出品となり、幕府の通貨政策、物価政策の重要な柱とされた〔鶴見 1990: 328〕。当時の日本は中国から生糸や絹織物を輸入しており、生糸や絹織物を買うために中国に金銀銅を輸出していた。17世紀の江戸時代には膨大な量の金銀銅が、日本の唯一の貿易港であった長崎から流出しており、これを危惧した幕府が輸出品として眼をつけたのが「俵物三品」であった〔小川 1973〕。「俵物三品」は、イリコ（煎海鼠、熬海鼠）、ホシアワビ

(乾鮑), フカヒレ (鱸) の三種類の水産加工品をいう。これら海産物のうち、最も大きな比重を占めたのが中華料理の食材として欠かせない干しナマコ、つまりイリコであった [鶴見 1990: 328]。ナマコの集荷を確保するために、幕府はナマコの増産を奨励する一方で、一般市場への出荷を禁じる政策を取っていた。ナマコは高級食材として使われ、長崎を発祥の地とする卓袱 (しっぽく) 料理にも登場した。卓袱料理の献立にはフカヒレやイリコが盛り込まれ、大名や豪商しか食べられなかった。日本でもナマコは高級食材であった [江後 2011]。しかし、ナマコは当時の日本経済の中核を担う輸出商品としての経済的価値が重要であった。幕府は食文化より経済を優先し、大量のナマコを中国に輸出し、中国の食卓で消費されていたと推測されるが、その変化や消費に関する詳しい記載はあまり見当たらない。本稿では歴史的背景を考慮しつつも、主として現在の遼東半島のナマコの消費実態を取り上げて、ナマコ食文化の定着過程及びその変化の背景を究明する。

II. ナマコの食文化

1. 中国と朝鮮と日本

中国ではナマコを海參 (ハイシェン) と書く。これは「海の人参」の意味で、朝鮮人参からの連想で、中国側の名づけと推定されている。朝鮮人参と同じくナマコにも、滋養強壯、不老長寿、万病に効く薬効があると人々は信じていた。海參は朝鮮では「泥」と呼ばれた。朝鮮は 17 世紀初めに、中国と同様にイリコとナマコの双方の意味で「海參」を使用し、へーサムと呼ぶようになったが、漢字の音韻化と考えられる。日本では、ナマコは一般には生で食べることが多く、ナマコの刺身だけでなく、コノワタ (海鼠腸。ナマコの腸の塩辛) やクチコ (口子。ナマコの卵巣を塩漬けにして干したのもの) など独特の食文化が今も残されている。日本では保存用に乾燥させた干しナマコをイリコ (煎海鼠) やキンコ (金海鼠) と呼

んできた。日本は江戸時代には中国に大量のイリコを輸出し、中国から生糸や絹織物などを輸入していた。当時の輸出状況は、『唐船輸出入品数量一覧 1637～1833年』で知ることができる〔永積 1988〕。幕府はナマコを含む俵物の市場流出を厳しく取り締まり、禁令を発して自国での消費を禁じる施策を打ち出した³。日本から輸出したイリコは厦門、寧波、乍浦など中国南部の港で荷揚げされ、内陸に運搬されて、四川料理や北京料理に使われていたと推測できる。

一方、中国では過去も現在も、ゆでて乾燥した干しナマコを使うことが多い。ナマコは、日本と中国、朝鮮半島では表す意味や食用方法が多少異なる。ナマコの産地は、中国の沿海部だけではなく、日本、朝鮮半島、東南アジアや南太平洋などに広がる。近年、南北アメリカ大陸やアフリカ大陸沿岸などでも捕獲されるようになった。しかし、これらの生産地の大半では、ナマコを捕獲して乾燥させた後に、再び戻して消費する食文化はなかった。つまり、各地の干しナマコは、中国に輸出するために生産されてきた〔赤嶺 2010〕。

2. 中国での歴史的状況

中国でのナマコ食文化の中心は、山東省や遼寧省を中心とする遼東海域である〔赤嶺 2010: 176〕。『本草綱目拾遺』に記載があり歴史も古い。干しナマコの利用の普及は16世紀末から17世紀初頭の明末清初と推定さ

³ 鶴見良行は、先行研究〔小川 1973〕に依拠して、「1812年（文化九）、大阪の「三郷町中」へ奉行はこんな御触書を廻した。御触書は、今日ではいうと行政指導の法律である。『煎海鼠干鮑の儀』近來出方相劣り候に付き、去る巳年〔1785〕以来、多人数に及び吟味それぞれ御仕置申し付け候処、料理屋、煮売店、又は肴屋と唱え候者の内にも食用には常膳の魚類並みに取り交え、町家にても料理に取交えやり候うものもこれ有るやに相い聞え候。幕府が俵物を輸出へふり向ける政策を採り始めて120年近く経つてなお、これを食する需要が市中に根強くあったことがわかる。幕府の眼からすると、俵物がこのように市中に出ることが即ち「抜荷」だったのである。」〔鶴見 1990: 344-345〕。「抜荷」は密輸のことで、捕まえたら刑に処することになる〔山脇 1965〕。

れ、ナマコが高級料理として定着しはじめたのは清代の満漢全席である。満漢全席は、仔ブタの丸焼きをメイン・ディッシュとする焼肉席で、ツバメの巣を中心とする燕菜席、同じくフカヒレを中心とした魚翅席と続き、ナマコを主菜とする海參席は四番目の評価を得ていた [田中編 1997: 454]。このようにナマコ料理は清代の宮廷ではすでに高く評価され、高級食材として愛用されていた。

一方、庶民の間ではナマコの薬効作用が知られつつも、普段はナマコを食用とする習慣はあまりなかったようである。『五雜俎』(1602年)には、「山東濱海、水族亦繁、而人不知取。沿河淺渚、夏春間螺、蚌、蛤甚多、至饑荒時取之、而亦不知烹臠之法也。」[訳：山東の海浜は、水産物も大そう多いので、人は取ることを知らない。河沿いの浅い渚は、春夏の間、螺、蚌、蜆などが大そう多いが、飢饉のときになって、はじめてこれらを取るのであって、しかも烹たり吸い物を作ったりする方法も知らないものである [岩城訳 1998: 90]] とある。文中ではナマコの記載はないが、螺、蚌、蛤ほど日常的な食物ではなかったであろう。また同じ遼海地域⁴に属する遼東半島は山東半島と同じ状況であったと推定される。一方、遼東半島では干しナマコは漁民の「救荒食品」として利用されていた [鶴見 1990]。中国では日本のようにナマコを生で食する習慣がなく、獲りたてのナマコを茹でて、乾燥して保存するのが一般的であった。交通手段が発達していなかった時代にはナマコを日持ちのよいイリコに加工したのは至極妥当な保存法であった。しかし、イリコを戻して料理するには大変手間がかかり、調理方法もあまりにも繁雑で高い調理技術が必要とされ、一般庶民の間には浸透していなかった。当時の人々はナマコを日常の食材とする意識は薄く、人參と同様に主に漢方薬として滋養強壮に用いてきた。ナマコの薬効に関しては、遼東半島では病氣などで体が衰弱した時にナマ

⁴ 遼海地域は主に遼河以東を指す。遼東半島と山東半島の広い範囲を含む地域である。この地域に関する近年の概況は、[千田・宇野編 2003]に詳しい。

コを食用すると徐々に回復すると伝えられ、栄養価の認識を経験的に蓄積してきたと思われる。

以上の歴史の流れからみると、中国と日本のナマコ食文化は、いずれも古代に遡り、宮廷料理の中で洗練されて、当初から高級食材とされてきた。ナマコの需要には、生産者と利用者の格差が明確に存在する。ナマコを採って加工したのは、日本の江戸時代では土農工商からはみだした浦方の漁民だった〔鶴見 1990: 353〕。鶴見良行は、ナマコは支配層の食品で、海參料理は中国では高級料理であり、中国は世界中からナマコを買ったが、高価なナマコを賞味したのは、限られた王族や地主だけであったという。

3. 現代のナマコ食文化の変化

中国では地域によって料理が幾つかの系統に分けられ、各々を「菜系」⁵と呼ぶ。ナマコ料理をどの「菜系」に入れるかは明確ではないが、各「菜系」の中にナマコ料理が入り込んでいるからであろう。地域によって、使用されるナマコの種類は異なり、調理の方法や味も一様ではない。上海では「大烏参」が有名で、蝦子大烏参という料理に使われて人気がある。これは、戻してふわふわ、とろとろになった大烏参に、黒くて甘酸っぱいソースをかけ、その上に乾燥したえびの卵塊をほぐしてちらした料理である〔赤嶺 2010: 177〕。

本稿で取り上げる遼東半島のナマコは、刺のあるナマコで「刺参」である。北京料理は刺参を好み、味が染み込むまでナマコを煮込む。煮込んでも形が崩れないのが刺参の特徴で、これに対して広東料理では「光参」をよく使う。「光参」は「刺参」と違い、煮込むとナマコが溶けてしまうので、溶ける前に火を止めてとろみをつけるのが一般的である〔赤嶺 2010〕。

⁵ 中国料理の分類は、四大菜系、八大菜系、十大菜系などで、一般に川菜、魯菜、粵菜、蘇菜の四大菜系が基本である。

遼東地域は「刺参」の産地で、北京料理と同様に人気がある。近年ナマコ料理を中心とした海鮮料理は益々有名になり、一番人気は「紅焼海参」である。それ以外の料理では、「生拌海参」や「海参捞飯」などがある。このようにかつて宮廷や貴族しか食べられなかったナマコ料理は庶民の間に浸透し、かつての珍味はいつでも味わえる庶民の食べ物になった。

ナマコ料理が中国で一般庶民の間に広がったのは、庶民が豊かになり健康的な食文化に関心を持ちはじめた改革開放後のことで、1980年代以降、特に1990年代に入ってからである。古くからナマコの薬効を信じていた人々は、栄養価に注目し、成分も徐々に解明されて、人々に信頼される有力な根拠となった。ナマコ製品を加工・研究する企業の宣伝手引には、ビタミンが豊富でコレステロール含有量がゼロ、栄養価が高く、現代人の健康飲食の需要に適し、癌や糖尿病の予防、美容に効果があるなど、薬効が詳細に説かれている⁶。遼寧半島の人々はナマコの薬効をある程度知ってはいたが、具体的な栄養要素についての知識はなかった。ナマコに含まれる成分が医学的に解明されたとなれば、薬効を信じて食用にする動きが加速する。ただし、栄養価については疑問を呈する学者もおり、効能は不確定である。近年は、遼東半島ではナマコを料理に使うだけでなく、サプリメントのように毎日食べる方法も流行している。ナマコは冬の間には食用すると効果が高いと言われ、冬至から81日間、朝の空腹時にナマコを一つ食べると風邪を引かないと信じられ、実際に実践している人々もいるという〔赤嶺2010: 201〕。今まで主に料理の材料として使用されてきたナマコは、近年は健康保健品として食用する人が増えてきた。ナマコ

⁶ ナマコの栄養成分に関する宣伝手引には、「現代の生物学の研究では、なまこの体内には、たんぱく質などの多種類の微量元素及び活性物質が含まれることが明らかになった。アミノ酸、ムコ多糖、なまこサポニン、なまこポリペプチド、なまこコラーゲン、タウロリン、グルタチオン(GSH)、超氧化物歧化酶(SOD)、カルシウム、鉄、亜鉛、セレンなどの多種微量の元素、そして五十種類以上の活性物質が含まれる」(曉琴海参手引)。様々の効能が記されている。

の栄養価が重視されると共に、食習慣も変わりつつあり、ナマコ食文化に関する認識も少しずつ変容してきた。

III. 加工方法の改善とナマコ食文化の多様性

1. 伝統的な加工方法

日本では、ナマコを生で食する習慣はあるが、中国では無いので、採ったナマコを乾燥食品に加工するイリコが一般的であった。乾燥イリコを保存食品として利用する発想は、産地から内陸までの運搬時間による品質の劣化を防ぐため、加工法はシオセイとスミセイである。シオセイはナマコの内臓を取り出し、真水で1時間～2時間ほど煮る。茹でたナマコを塩水の容器に漬け込み一週間ほど経ったら、もう一度真水で煮て、天日干しをする。地方によって塩水で煮る場合もある。いずれも塩漬けの後に乾燥したナマコは長期保存が可能になる。スミセイはナマコを茹でて、塩水に漬け込んだ後にまた炭をまぶして干す方法である。シオセイとスミセイへの加工によって沿海から離れた内陸でも、ナマコ料理を味わうことができる。広大な中国では昔からイリコを含む乾燥食品をよく利用していたが、その目的は腐敗防止のためであった。ただし、水分を除いて味を凝縮させ、……なまのときとはまた異なる味わいや触感を感じることができる点に、大きな存在価値がある [中山編 1988: 351]。特別な風味や触感はナマコ食文化が生まれた原点ともいえるであろう。

ナマコが食卓にあがるまでには煩雑な工程が必要で、採集、加工、戻して調理がナマコ文化の三要素だと鶴見は指摘する [鶴見 1990]。加工された乾燥したイリコは調理前に戻す作業を行う必要がある。日本語では“戻す”という工程は、中国語では“发”で⁷、英語では対応する言葉がないようである。イリコを戻す工程は相当な時間と手間がかかり、更に茹でると

⁷ 中国語の“发”は原型に戻すという意味以外に、ふやかすという意味も含まれていて、日本の“戻す”と多少異なる。

きの火の加減や入れる容器なども注意を要する。次に一般的な戻し方を紹介する。

最初にイリコを油気のない容器に入れ、真水で半日か一日ぐらい浸す。芯までやわらかくしたら何度もきれいに水洗いし、ハサミでタテの腹筋に3箇所か4箇所の切れ目を入れる（腹筋をこそぎ落とす方法もある）。切れ目を入れると、戻しやすく、よく戻るといふ。その後、ナマコをきれいな鍋にいれ、適量の真水を加え、30分から40分ほど煮る（二回に分けて煮る場合もある）。ナマコは小さく縮んで固くなる。茹でたナマコは完全に冷めたら、水が入る容器に丁寧に並べて冷蔵庫に入れて一日か二日ふやかし、ブヨブヨになったらそのまま食べるか料理の食材として利用する。冷蔵庫に保存したナマコは一週間以内に食べるのが最高であるが、毎日水を入れ替えなければならない。以上はナマコの戻し工程の基本的方法であるが、乾燥イリコの戻し時間は、ナマコの種類や産地によって大きな差がある。

乾燥イリコを戻して調理するのは面倒な作業である。しかし、宮廷で洗練されたナマコ食文化を、このような工程を通してあらためて実感できる。ナマコはあくまでも高級食材であるから、あらゆる工程において丁寧さがもてられる。ナマコ料理は時間と金銭に余裕がある人々の家でしか



写真1 高級品淡干ナマコ（2010年8月）



写真2 戻されたナマコ（2011年3月）

作れない料理の一品であることは確かである。

2. 現代の加工方法とナマコ食文化の多様性

改革開放後の1980年代末頃、大連のナマコ売り場は大連商場というデパートの中に設けられていた小さなカウンターで販売されていた。当時のナマコ商品は乾燥イリコしかなかった。しかし、1990年代から2000年代に、ナマコ市場は単一の乾燥イリコから、即食ナマコ、冷凍ナマコ、淡干ナマコ、凍干ナマコ、半干ナマコ、塩漬ナマコなどの商品が開発された。ナマコ市場の変化は種類の変化に止まらず、ナマコ売り場の広さも急激に拡大した。2010年には、デパートの一階部分の全部にナマコ商品が陳列されていた。この光景はナマコ市場の規模の変化を眼の当たりにするもので、ナマコブームの到来を実感させられる。

昔は加工技術に限られ、シオセイとスミセイのみがナマコ加工の方法であった。しかし、近年は遼東地域ではナマコを加工する各製造社が消費者の要求に応じて開発競争に転じ、様々のナマコ商品が店頭に並ぶようになった。消費者の要求は商品化されたナマコへの名付けにも表れている。例えば、即食ナマコは戻す工程が省かれ、購入後すぐ食用または調理でき、感触がやわらかく滑らかで携帯にも便利であるから、共働き家庭の人気を集めている。冷凍ナマコは「単凍」と呼ばれる場合もあり、解凍するとすぐ料理に使えるという長所がある。凍干ナマコは、フリーズドライにより乾燥され、水に8時間浸けておけば柔らかくなる。つまり、就寝前に水に浸けておけば、翌朝すぐナマコを調理できることを狙った商品である。これは冬至から81日間、毎朝ナマコを食べようとする大連の消費者には、利便性の高い商品だといえる〔赤嶺2010: 208〕。半干ナマコは文字通り、半乾燥させ、体壁は弾力がある。しかし、消費者自身が戻さなければならないので、時間に余裕がある人の場合にしか調理できない。半干ナマコは乾燥イリコより値段が安いわりによく戻るので地元の間では最



写真3 大連デパートのナマコ売り場 (2010年8月)



写真4 ナマコのサプリメント (2010年8月)

も人気が高い。淡干ナマコは高度な加工技術で作られた商品で、使用されるナマコは上等品が多いのでよく戻り、乾燥ナマコ中の高級品といわれ、高価なので主に贈答品として利用される。塩漬ナマコは一度茹でたナマコを塩漬けして保存し、上質のものを用いるため体壁の弾力が強く、表面にはつやがあって歯ごたえがよいと評判である。このように一つのナマコが様々な商品として開発され、消費者の選択の幅も広がっている。

近年のナマコブームの影響で、ナマコ商品は実に多種多様にわたっている。今まで主に料理の材料として使われてきたナマコは、色々な分野に利用されている。ナマコサプリメント、ナマコドリンク、ナマコ酒、ナマコ調味料など、ナマコの関連商品が次から次へと開発され、かつて一般庶民には手が届かなかったナマコも今や手軽な食品となった。このような変化を引き起こしたのは、現代の加工技術の進歩の結果だが、背景にあるナマコへの需要が堅調であることも重要な要因である。この需要の拡大があつてこそ、ナマコ食文化は多様的に変容することが可能になったと思われる。

IV. 大連ナマコのブランド化

1. ブランド化された要因

遼東半島の沿海部は、豊富な水産物に恵まれ、特に大連は水産物の産地として有名である。多種多彩な水産物の中で、なぜナマコのみが特別に珍重されるのか、またナマコ食用の習慣が広がるアジアで、なぜ遼東半島のナマコブームが注目されるのかについて、筆者は疑問を抱いてきた。この疑問を解く鍵を求めて、現地調査で得られた知見に基づいて考察し、地元からの見解を入れて論じたいと考えている。

1) 「刺参」のブランド化

大連のデパートのナマコ売り場で販売されるものは、刺があるナマコ、「刺参」である。遼東半島は刺参の産地として有名で、薬効が古くから認められてきた。刺参は品質がよく、ナマコの中では栄養価が最も高いといわれている。明清時代の古書に刺参の効果に関する記録がいくつか残されている⁸。記録から見ると、刺参はほかの種類のナマコより、色が黒くてモチモチしているし、薬効の効果もすぐれている。刺参の品質、特に「刺参」のブランド化がナマコブームを呼んだ最大の理由ではないか。

⁸ 周亮工（1612～72）『閩小記』…福建省あたりの海域には、白いナマコしかない。大きさは手のひらぐらいである。それらは山東省・遼寧省海域に産するナマコと異なり、味が薄く劣っている。薬用するには遼海産のものがよい。刺のあるナマコを刺参といい、刺のないものを光参という。薬用には大きくて刺のあるナマコが適している。ナマコは海男子ともよび、粳（粘り気のないもの）と糯（モチモチしたもの）の二種類があり、黒くてモチモチしたナマコがもつともよい。強壯作用があり、腎臓に効く。『百草鏡』…中国南方の泥質の海底にもナマコはいて、大きくて黄色をしている。刺がなく硬い肉質のため食用にされていない。…薬用には遼海産のナマコでなければならず、膏薬として用いるのがよい。杜文燮『菜鑑』（1598）…遼寧省あたりのナマコが最もよい。（同海域産の）色が黒くて、肉がモチモチしていて刺が多いものを遼参もしくは刺参という。広東省あたりのナマコは広参といい、黄色い。福建省産のものは白く、肉は固くきめが荒い上に厚く、刺もないため肥皂参もしくは光参と名づけられている。浙江省や寧波近海に産するナマコは大きくて肉がやわらかく、刺がないため瓜皮参と呼ばれるが品質はさらに劣る〔赤嶺 2010: 169〕。

2) 商品の販売と宣伝

赤嶺は大連のナマコブームについて、「街のいたるところにナマコの養殖・漁獲から各種の製品の製造販売までを一貫しておこなうメーカー各社の広告や専売店がならんでいる。看板やポスターはあたりまえで、市内を走るバスまでもがナマコの宣伝をしているのではないか……」[赤嶺 2010: 201]と述べている。ナマコを販売する各メーカーがナマコの宣伝に力をいれている様相がわかる。大連の中心街にはナマコの専売店が 20 軒以上あり、街のあちらこちらに「海參」の文字が見られる。

各メーカーは様々な方法でナマコを宣伝するが、ナマコ販売のユニークなセールス方法も注目に値する。普通の商品は生産・加工・流通・販売をそれぞれの業者に分担させるが、遼東半島ではナマコを販売する会社は生産から加工・販売まで一社によって統一管理されるのが一般的である。ナマコの売り場では、自社が某島⁹で採り、独自の加工方法で造られたなどという宣伝文句を並べ、店員は生産地や加工方法などについても詳しく説明する。生産地や加工方法を消費者に知らしめることで、消費者の信頼向上にも繋げたいという狙いである。このように産地から加工方法までアピールするという販売と宣伝の方法はナマコブームを後押ししたもう一つの要因だと考えられる。

3) 「医食同源」の思想

中国では古くから「医食同源」という発想がある。つまり食と薬が一体になり、食物を食用すると同時に、体に薬効の作用もあるのが最高である。特に近年は生活水準の改善で、「医食同源」の思想を追い求める人が増えてきた。ナマコは食でありながら、薬効もあると信じられているので、健康志向の人々にとって、最適な食物である。大連では冬至から 81

⁹ ナマコを販売する店員は産地を紹介する時に、遼東半島にある島の名前を挙げる。例えば、三山島、広鹿島、大洋島などで、ここでの「某島」は不特定の一例として使われる。

日間、朝の空腹時にナマコを一つ食べる慣行はまさに「医食同源」の実践例とも言えよう。サプリメントやドリンクなどの健康保健品は数多く販売されていて、どの程度の栄養素が入っているのかはわからないので、信用出来ないという欠点があるのに対して、ナマコは目でその量を確認できて安心だと考える人が大勢いる。地元の人たちは薬よりも食によって体に栄養をつけるほうが確実であると信じている。「医食同源」の発想もナマコがブームを呼んだ根本的な要因だと考えられる。

4) 儒教思想の影響

中国では昔から儒教の孝行心は最も大切にすべき美德として評価されている。儒教の倫理観である孝行心は各家庭の中に浸透し、親への孝行は言葉にとどまらず、実際の生活の中にもよく見られる。大連でナマコを調査した時に、ある店員がナマコを買う人の中に、自分のためではなく、親のために買う人がだいぶいると言った言葉を筆者は覚えている。特に近年生活が豊かになったため、親の健康を重んじる人が数多くいる。親がめったに口にすることができない高価なナマコを贈り物にするには一番の親孝行だと考えるからである。ちなみにナマコのコレステロール含有量はゼロのため、年配者に最も向いている栄養価の高い食材であると信じる人が増加している。ナマコ需要の拡大要因として以上4点を指摘したが、この他にもまだ考えられるかもしれない。

冬の間にナマコを食すると、健康に最も良いと信じる大連地域では、冬が中国の一番大事な祝日の春節（正月）と重なることもあって、ナマコの販売量は一年中で最も大量になると言われている。冬場のナマコ需要拡大もナマコブームを後押しした直接の要因だと考えられる。

食文化は時代とともに常に変化する。変化をもたらした背景にはそれぞれの要因がある。ナマコ食文化も幾つかの要因の中で変化し、ブランド化されてゆくのも時代の趨勢である。

2. ブランド化されたナマコ食文化

榎原英資は、「食は文化であり、文化というのはある程度は富の集中がないと育たない面がある……」[榎原 2009: 185]と述べている。ナマコ食文化は、古来宮廷料理として誕生し、現在は一般庶民の間でも膾炙した。その過程は全て富の集中と関係する。富の集まる所に、洗練されたナマコ文化あり、といった感がある。特に近年の大連では乾燥イリコから数種類のナマコ食品が開発されて、ナマコの利用層は一層拡大されつつある。利用の用途に応じて消費されることは当たり前であるが、利用用途を越えてブランド化されつつあるナマコ食文化にはいかなる特徴があるのかを、以下に列記しておく。

1) もてなし

ナマコ料理は古くから高級料理とされ、主に宴会などのもてなし料理として利用される。現在遼東地域では宴会にナマコ料理があるかどうかでその宴の格が格付けされていた。人間関係を潤滑にするための宴会がナマコによって格付けがなされることは、ナマコはすでに普通の食物ではなく一種の文化記号としてとりわけ重要視されていると言える。

2) 贈答品

ナマコは贈答品として利用された歴史が長い。中国のみならず日本でも昔からナマコを贈答品によく利用した。日本ではイリコは古代から税金の貢納の租庸調のうちの「調」とされ、贄や神饌となるなど日常の食用ではなかった。イリコは貴人への贈答品ともなった。この習慣は、中世から幕末期まで続く。例えば 1537 年（天文 7）に、能登の守護だった畠山重総は、將軍足利義晴へ太刀と共にコノワタを贈ったのを初めとして、数度にわたり、イリコやコノワタを贈っている [鶴見 1990: 351]。日本の前近代ではイリコは、神饌、貢納品、贈答品の性格を強く帯びていた。神霊、支配者、目上の者への捧げものであった。近代においては大きな変化があったが、高級食材のイメージは連続性を持っている。

一方、中国では、贈答品というよりも救荒食品で儀礼的要素はなく、清代の宮廷料理に使用され一部は贈答品へと変容していったと思われる。その後、中華民国期に料理の中で変容して徐々に民衆化し、1949年の社会主義政権への移行、文化大革命などの変動を経て、改革開放後に大きな変化を遂げた。現在の大連ではナマコの利用は二分化される傾向がある。第一は乾燥した「淡干ナマコ」で、綺麗な化粧箱に入れ、高級贈答品として利用するブランド化されたもの、第二は「即時ナマコ」や「半干ナマコ」など自宅の調理用とするものである。ナマコの加工の種類が多様化することで、その用途も違ってきた。高級食材の贈答品と、自家消費用の日用品へと分化した。

3) 儀礼の食べ物

日本では江戸時代にナマコの形は米俵に似ているとされ豊作に通じた縁起物としてお正月の雑煮の具（上置）に用いられ[荒川 1990]、年中行事の中に組み込まれていた。中国では縁起物として供える習慣はないが、近年はナマコを食べると健康に良いといわれ、結婚式や誕生日などの慶事、つまり通過儀礼での食べ物になりつつある。また、遼東地域の名物料理「海參全家福」は、読んで字の如く、この料理を食べると一家全員が幸せになるという意味がこめられ、ナマコの高級イメージが再解釈されている。食物は儀礼の食べ物として、年中行事と通過儀礼の中で人々の心の願いを託すものとされる時、単純な食物の機能範囲を超えて一種の文化記号として存在し、人々の想いの象徴となる[何 2004: 33]。ナマコは遼東地域の人々にとっては普通の食べ物ではなく、儀礼の食べ物で、願いを託す物であり、健康と富貴の象徴となっている。

4) 観光への特産品

近年の経済発展にともない、大連の周辺ではエコツーリズムが普及して、観光客は年々増加の傾向にある。大連を訪れる観光への特産品と言うと、最初にあげられるのは海産物で、中でもナマコであり、多くの人々の

人気を博している。ナマコは地元民だけではなく、他の中国東北部や内陸からの観光客にもよく販売されている。何彬の指摘のように、食事は民族や地域文化を示す記号の一つとなり、アイデンティティの指標の一つになっている [何 2004: 33]。ナマコは今や大連のブランド（銘柄）として確固たる地位を確立し、大連地域の文化指標となっていることは否定できない。

ナマコの利用用途からみると、主にもてなし、贈答品、儀礼の食べ物、観光客への特産品などに分けられる。ナマコは現在では、健康食品として大連の周辺及び遼東地域の人々の間に広まっており、単なる栄養価による評価を越えて、地域文化を象徴する食べ物となり、深層に隠れている文化的な要素が浮上してきている。

V. おわりに

本論ではナマコ食文化が時代と共に変化してきたことを明らかにした。その変化過程に幾つかの段階を分けて考える説もある¹⁰。現在の遼東地域のナマコ食文化のブームは伝統的な食文化の延長線上にあるが、現代人の好みと需要に応じて、急速に変容を遂げている。その特徴を再度まとめておきたい。

¹⁰ 赤嶺淳は、鶴見良行の分類に基づき、中国とその周辺でのナマコ食文化の影響について幾つかの段階を考えている。第一段階は、山東半島から遼東半島、朝鮮、沿海州にいたる東北アジア沿海部に救荒食品あるいは保存食品としてナマコがイリコとして加工されていたところに、外来の道教医学と狩猟遊牧民族の獣肉食文化が結びつく。これがイリコ食文化の第一段階である。道教と接触したことで、イリコは救荒食品から不老長寿の仙薬と認識されるようになった。次の段階は、14世紀の元朝末期にイリコ食文化が漢人によって洗練されていった時期である。この助走期を経て、清代にイリコ料理は宮中において「海參席」として認知されるまでの地位を獲得するにいたり、イリコ食文化の第三段階の開花となったのであった [赤嶺 2010: 171]。

ナマコ食文化の変容に関する考察

- 1) 清代まで宮廷料理として位置づけられてきたナマコ料理は、近代化の中で変容し、徐々に庶民の間に浸透して、手軽に食用することが可能となった。
- 2) 従来は食材であったナマコが、健康保健品としてサプリメントのように冬の間に毎日摂取する人が増えてきた。健康言説の流通や企業の宣伝が大きな役割を持っている。
- 3) ナマコの栄養価が再評価されて、両親や友人への最高な贈答品、観光客向けの特産品として利用されるようになった。その背後には商品化やブランド化の動きがある。
- 4) 救荒用の非常食として利用された干しナマコは、結婚式・誕生日など通過儀礼の催事や年中行事で利用され、慶事や祝事の食品として新たな価値を付与されている。

遼東半島ではナマコの加工方法の改善で、ナマコ食文化に変化がもたされ、昔日の「イリコ食」がすでに過去のものとなり、民衆化、多様化、開放化の動きを加速している。ナマコの栄養価に関する言説は健康を求める人々の思考に合致し、今後も益々広がっていくであろう。しかし、薬効については医療関係者の間に諸説あって定まっているとは言えず、企業の宣伝によって過大な情報も流されている。今後の行方は混沌としているが、商品化やブランド化、加工法などの多様化が進み、ナマコ食文化はグローバル化の中で新たな段階に入ったと考えられる。

参考文献

- 赤嶺 淳 2010『ナマコを歩く—現場から考える生物多様性と文化多様性—』新泉社。
- 秋道智彌編 1995『イルカとナマコと海人たち—熱帯の漁撈文化誌—』日本放送出版協会。
- 鮑戸 弘 1992『食文化の国際比較』日本経済新聞社。
- 荒川好満 1990『なまこ読本—マナマコの生物学・増殖および利用—』緑書房。

- 石毛直道編 1981『東アジアの食の文化』平凡社。
 石毛直道 2009『石毛直道 食の文化を語る』ドメス出版。
 伊東椰子 1998『船が運んだ日本の食文化』調理栄養教育公社。
 江後迪子 2011『長崎奉行のお献立』吉川弘文館。
 太田勝也 2000『長崎貿易』同成社。
 小川国治 1973『江戸幕府輸出海産物の研究—俵物の生産と集荷機構—』吉川弘文館。
 河合利光 2006『食からの異文化理解—テーマ研究と実践—』時潮社。
 河合利光 2000『比較食文化論—文化人類学の視点から—』建帛社。
 何 彬 2004『儀礼食・節句食のシンボリズムとアイデンティティ』國學院大學日本文化研究所編『東アジアにみる食とこころ—中国・台湾・モンゴル・韓国・日本—』おうふう。
 榊原英資 2009『知的食生活のすすめ』東洋経済新報社。
 佐々木道雄 2002『韓国の食文化—朝鮮半島と日本・中国の食と交流—』明石書店。
 篠田 統 1974『中国食物史』柴田書店。
 謝 肇澗 1998『五雑俎』第5巻(岩城秀夫訳) 東洋文庫 629, 平凡社。
 千田 稔・宇野隆夫編 2003『東アジアと「半島空間」—山東半島と遼寧半島—』思文閣出版。
 崔 相 1963『なまこの研究—なまこの形態・生態・増殖—』海文堂。
 武光 誠 2009『食の進化から日本の歴史を読む方法』河出書房新社。
 田中静一編 1997『中国食物事典』(第3版) 柴田書店。
 鶴見良行 1990『ナマコの眼』(ちくま学芸文庫, 原著 1993 刊行) 筑摩書房。
 鳥居本幸代 2006『精進料理と日本人』春秋社。
 永積洋子 1988『唐船輸出入品数量一覽 1637-1833 年』創文社。
 中山時子編 1988『中国食文化事典』角川書店。
 原田信男・江原絢子・竹内由紀子・中村麻里・矢野敬一 2009『食文化から社会がわかる!』青弓社。
 松浦勉・越智信也・西岡不二男・村田裕子 2009年『魚食文化の系譜』雄山閣。
 山脇悌次郎 1965『抜け荷』日本経済新聞社。