

食卓を飾る代表選手

その日も、Dさんの家の食卓に並んだのは焼きムロアジだった。これにトマトとチリ、お酢を混ぜたソースをつければさらにおいしくなる。わたしは夢中で数匹を一気に食べ終え、そいつは昨日のおかずもムロアジだったことを思い出した。東インドネシアのセレベス海。

大衆魚のムロアジ

小野 林太郎
(おの りんたろう)

本館外洋研究員

そのままただ中に浮かぶタラウド諸島ではムロアジはまさに食卓を飾る代表選手だった。わたしたちの食後には残ったムロアジの小骨は、他の残飯とともに家の周りで飼育されているブタやイヌたちの餌となる。こうして陸に上がったムロアジはその全てを食べ尽され、跡形もなく消える。それが、この島の遺跡群からムロアジなどの小型の魚たちが一向に出土してこない理由なのかもしれない。

それにしても、なぜこの島ではムロアジがこれほど多く食べられているのか？ ムロアジを獲るには、広い海を泳ぎまわる魚の群れを追いかけなくてはならない。それには多大な労力がかかるし、群れを見つけられずに失敗することもある。ところが、この島ではムロアジが流木に集まる習性を利用し、筏のような浮きをしけ、ムロアジをおびき出して獲っていた。その漁は、使用される筏のよび名から「ルンポン漁」とよばれる。わたしは、Dさんに頼み、早速そのルンポン漁に参加させてもらつことにした。

伝統的なルンポン漁

陽も傾きかけた午後四時ごろが出漁のときだつた。木造の漁船には、わたしのほかに一三人の漁師たちが乗り込んだ。一方、小さなアウトリガーボートに乗り込んだ

老夫婦は、翌朝までルンポンの周りでランプを照らすのが役目らしい。こうすることで、より多くの魚が集まるといつ。一時間ほどで沖に出ると、船長はエンジンを停止させた。ここが今回の漁場となるようだ。急速、船員たちがルンポンを設置してしまうと、わたしたちを乗せた船は、荒い波に揺られながら外洋を一晩中漂つばかりだつた。

午前四時過ぎ、闇がほんの少し薄れだしたときが勝負だつた。船はルンポンの周りを旋回し、船員たちは全力で網を海へと投げ入れる。やがて網が完全に魚の群れを包囲すると、一斉に引き揚げられ、無数のムロアジが甲板の上に叩き出された。この日は大漁で、一回の水揚げで船一杯のムロアジが獲れた。網を全て引き揚げると、船はすぐに帰路につく。目指す浜には魚を待つ島民の姿がちらほらと見えてきた。船長は意氣揚々とホラ貝を出し、浜に向かって吹き始める。これが大漁を知らせせる呂団のようだ。

浜で待っていたのは女性たちだつた。水揚げされたムロアジは彼女らによって購入され、自宅で利用されるほか、村内や町の市場で売られる。こうしてムロアジは島内中に供給され、食卓には毎日のようにムロアジが並ぶのである。とはいっても、動力船による大規模なルンポン漁が開始されたのは、たかだか一九六〇年代以降にすぎない。ただし、ムロアジを狙つたルンポン漁そのものは、昔からある伝統漁法だDさんは語る。

タラウド諸島の先史遺跡からはまだムロアジの骨は出土していない。しかし、ムロアジをめぐる人びとの姿を見ていると、ムロアジがはるか古代よりタラウド諸島の人びとに親しまれ、愛されてきた風景をつい思い浮かべてしまう。



タラウド諸島の浜辺に浮かぶアウトリガーボートなどの漁船



ルンポンを設置する様子



冷凍された状態

ムロアジ (学名: *Decapterus muroadsi*)

アジ科ムロアジ属の1種で、全世界の暖海域に分布し、沿岸や島まわりに生息する。タラウド諸島ではマラルギスとよばれ、親しまれている。ムロアジの仲間は、インドネシア語ではラヤンとよばれ、もともと頻繁に食べられる大衆魚として有名な魚でもある。一般的には鮮魚よりも塩乾魚として利用されること多かつたが、冷凍施設の発達した近年では、日本を含む諸外国にも多く輸出される。



ルンポン漁に出漁する漁師たち



ムロアジの漁獲風景



塩乾加工されたムロアジ



生きもの

博物誌

[ムロアジ/インドネシア]