

南太平洋のフィジーでは海を泳ぐ魚は熱帯魚だ。したがって、食べる魚も熱帯魚。当たり前かもしれないけれど、現地調査に行くまでそんなことは考えたこともなかつた。村人がとつてきたカラフルな魚をみてびっくり(水族館みたい!)。それがお皿にのつて出てきたのを見てまたびっくり(調理後も色はきれい!)。熱帯魚は骨が付いたまま、大きいものはぶつ切りにして、本煮かココナツミルク煮になる。味付けは、塩とショウガ、あれば玉ネギが入るくらいでシンプルだ。

ほぼ自給自足の村では、私も現地の人々にくついて漁に行く。男性は水中鏡で大きな魚、女性は糸釣り

## みんなく 食の民族誌

## フィジーの熱帯魚

菊澤 律子

で中くらいの魚。集団で出るときは追い込み漁。とある日、村の人から声がかかった。「魚を拾いに行くから一緒に来なさい!」魚を拾いに? 私の頭の中に昔どこかで読んだ、空から魚が降ってきて地面の上

でびちびち跳ねている図が浮かぶが、行く先は海。トウバニアという植物を使って漁をするという。

## 魚毒漁で規制、生態系保つ

千潮時、サンゴ礁には、ところどころに浅い深いの何力所かでトウバニアの根を石でたきつぶして水中でもむと、魚の動きが鈍くなったり、小さいものは横倒れになったりする。それ

知った。地域によっては伝統的に、生態系を保つための制度があったという。魚毒漁では、一度に大量の魚を捕獲するため、頻度を規制することで個体数を保つという恵みだ。

ところが、帰国してから「魚を拾う」話をしても、受ける反応は否定的なものばかり。調べてみると、東南アジアで青酸化合物を用いた漁が問題になっている

らしい。化合物は手に入りやすいかわりに海を傷めることもあるという。合成化合物、農薬や化学肥料、そして食品添加物と、先进国では使わない動きさえ



食卓を囲むフィジーの人々(筆者提供)

こと、などを

## 植物由来、伝統の知恵

熱帯魚



斐ジーの海で捕獲された

こと、などを

されにくいため人間が食べても問題ない

いうわけで以来、水族館で熱帯魚を見るたびに、ココナツミルク煮の味をつかしく思い出すと同時に、地球と地球に住んでいる人たちのことをちょっと心配せずにいる気持ちになるのである。

国立民族学博物館准教授

## 考える舌

24