

太平洋のフロンティア世界を生きる

——サンゴ礁のマルチな漁法——

一橋大学大学院社会学研究科教授 赤 嶺 淳

タイトルにある「フロンティア世界」は、聞きなれないことばだと思います。今日の講演では、「フロンティア」ということばを使用することで、「さまざまな問題や新たな課題に柔軟に対応する漁民の姿」をご紹介しますつもりです。

もちろん、わたしたちは日常的にさまざまな問題に対処しているわけで、この「フロンティア」的な姿勢は、なにも東南アジアにかぎったことではありません。それでも、わざわざ東南アジアを「フロンティア世界」と形容するには、わたしなりの理由があります。まずは導入として、「よりよい生活をもとめて、制度をはじめとした『境界』をやすやすと越えていく」と説明しておきましょう。

さて、海は泥の海である「干潟」と、透き通った「サンゴ礁」の海のふたつに分類できます。さきほど研究分野についてメジャーなもの、そうではないマイナーなものについて林田さんが指摘されていました。それとおなじで、普通、漁業といえばマグロ類のような大きな魚種だったり、サーモンのように大規模な商売が見込める魚種だったりの研究が注目をあつめます。とはいえ、メジャーかマイナーかは、視点によって異なってきます。今日、お話しするのはマイナーな動物であるナマコ類についての、

マニアックな研究についてです。でも、この課題は東南アジアにとってはメジャーな問題だと、わたしは考えています。

これから、まず東南アジアのマイナーな漁業についてお話したあとで、ナマコ漁が少なくとも300年つづいていることと、いまでも活発であることをお話しします。最後に近年の生物多様性保全運動の特徴をお話します。東南アジアと、その東につづくパプアニューギニア、ソロモン諸島の三角形が、海洋生物の多様性が高いということで、この十数年間、World Bank（世界銀行）などが中心になって、特定の生物ではなく「空間全体を保護していこう」という運動をすすめています。こうした動向をうけ、今後、東南アジアの漁業がどうなっていくかについても触れておきたいと考えています。それこそが、今日の講演の中心である、「フロンティア」にかかわることだからです。

東南アジアの海と日本

まずは東南アジアの海の写真を見てもらいたいと思います。これは石干見いしひみといいますが、干満の差を利用して魚を捕る漁法です〔写真1〕。満潮のときに岸边まできた魚が、潮が引くときに石にひっかかるわけです。小さな魚は石と石のあいだを抜けることができるので、エコな漁法だといえます。こうした漁法は東南アジアだけではなく、台湾や沖縄、長崎にもあります。

他方、日本と東南アジアでは、ちがうことがたくさんあります。当たり前ですが、そうしたものはよく目につくわけです。でもそ



写真1 インドネシア東部フローレス島の石干見（1997年、筆者撮影）。

の一方で、石干見のように共通点や類似点もあるわけです。そういうものにも目をくばって、「アジアのつながり」を実感することと、日本との関係性の深さに着目していくことが、東南アジアを理解するうえでは重要な姿勢だと思います。

その代表例がエビです。マングローブの海水が混じりあった空間が、この30年、40年ちかく、エビの養殖池に変わってきています。エビについては村井吉敬さんが1988年に『エビと日本人』（岩波新書）という面白い本を書いています。その20年後に『エビと日本人 II』（岩波新書、2007年）を出版されています。1980年代から2000年代にかけての20年間に東南アジアがグローバリゼーションに巻き込まれる過程がよくわかる本です。お読みに

なっていたらと思います。

もうひとつはアガルアガルという、寒天の原料となるテングサの仲間の海藻です〔写真2〕。この海藻は、ボルネオ島からフィリピン諸島につながるスル諸島あたりが原産地といわれていて、1970年代から養殖がおこなわれています。主成分はカラギーナンという物質です。いまは、ほとんど使うことはないんですけど、薬を包むオブラートの原料になります。わたしにとっては、母がオブラートに薬を包んでくれる手業は懐かしい光景です。現在では、そのオブラートの進化版ともいえるカプセル薬のカプセルや、(ダイエット用)ハンバーグのつなぎに利用されたり、歯磨き粉



写真2 乾燥中のアガルアガル
(1999年、タンドゥバス島にて筆者撮影)。

なんかに使用されたりしています。

つぎはサラサバティ、通称、「高瀬貝」です〔写真3〕。沖縄では身肉も食べますが、東南アジアでは身肉を食べることはありません。貝殻の利用を目的として採捕されるんです。奈良県磯城郡川西町というところが貝ボタンの加工で有名で、もともと農閑期の副業としてはじまったということですが、今日では貝ボタン製



写真3 仕分け中のサラサバティ（1998年、プエルトプリンセサにて筆者撮影）。

造が主要な産業になっています。東南アジアから高瀬貝を輸入して貝ボタンをつくるわけです。川西の方に教えてもらったことですが、インドネシアのスラウェシあたりから来るサラサバティは、粘りがあって、貝ボタンに向いているとのことでした。もちろん、貝ボタンの製造は日本だけのことではなく、ヨーロッパへの原貝は輸出されていますし、東南アジアでも貝ボタンは製造されています。

さて、冒頭の1点目に戻りましょう。東南アジアにはふたつの海があると申しあげました。そのことを、ちがう角度から考えてみましょう。図1をご覧ください〔図1〕。東南アジアの海は、水深200メートルぐらいの浅い海と、もっと深い海からできています。浅い海は、大陸棚の上に浮かぶ海です。具体的にはオーストラリア大陸からニューギニアあたりのサフルランドと呼ばれる大陸と、アジア大陸の大陸棚（スンダランド）のふたつがあります。それぞれは、生物学者のハクスレーという人が1868年に引いたハクスレー線と、動物学者のライデッカーという人が1896年に引いたライデッカー線という地理学の線で区別されています。

では、その中間はというと、水深の深い海が広がっているわけです。この海域はハクスレー線のもととなる線を引いた博物学者のアルフレッド・R・ウォレスにちなんで、ウォラセアと呼ばれています。「ウォレスの海」という意味です。ウォレスは19世紀なかばに、バリ島とロンボク島の東西で動物相が異なることに気づきました。このロンボク海峡の東側には大きな動物がいない、

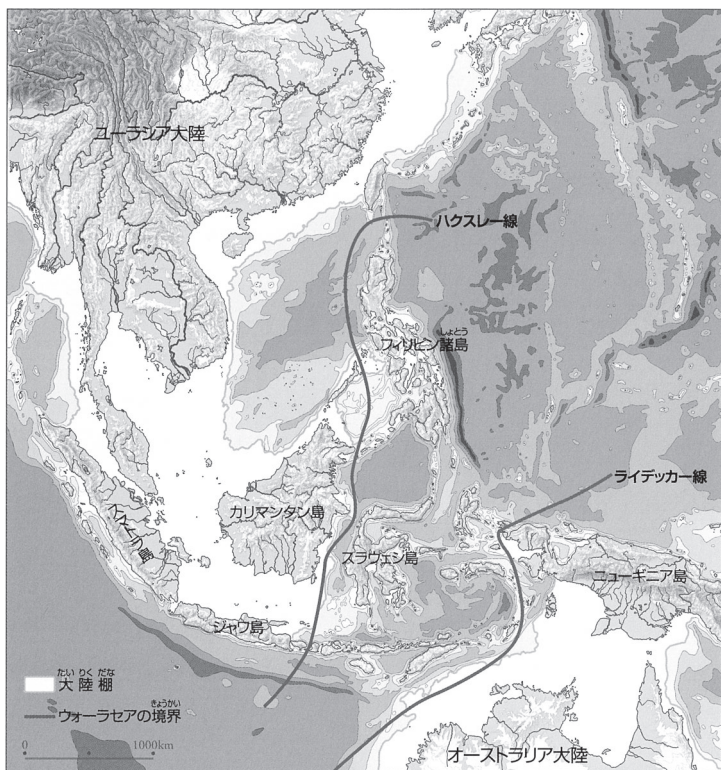


図1 ウォラセア（ウォレスの海）出所：落合・赤嶺 [2014: 7]。

ということです。

地質学で更新世と呼ぶ氷河期の最後は12,000年前ぐらいで終わりました。そのとき、南極と北極の水が分厚くなったことは聞いたところがあると思います。その分、海水が凍ってしまうわけで、結果として現在よりも200メートルくらい水深が低くなったと考

えられています。その場合、アジア大陸はカリマンタン島くらいまでが陸つづきになったわけですし、オーストラリア大陸とニューギニア島も地つづきだったことになります。それでもスラウェシ島を中心とした海域は、日本の小笠原諸島同様に一度も陸つづきになったことがないんです。それくらい水深が深いということなんですね。つまり、ウォレスの発見は、筏や船を作って移動できる人間は別として、ロンボク海峡を渡れた大型動物は少なかったということなんです。余談ですが、このウォラセアは、小さな島がたくさん集中しているので、^{たとうかい}多島海とも呼ばれています。この多島海も、東南アジアを象徴する生態学的特徴のひとつです。

ナマコに魅せられる

偶然というか、いまからすれば結果論となりますが、わたしが最初に調査をおこなったのは、スル諸島南部のタウィタウィ州でした。フィリピン大学に留学した1992年10月のことです。「バジャウ」と呼ばれ、「サマ」を自称する人びとの言語の研究をやって、博士論文を書きました。その後1997年7月からはパラワン島の南部のマンシ島に住んでいるサマ人の漁業について研究するようになりました。その過程でマレーシアやインドネシアをふくむ島嶼部東南アジアにおける海洋資源管理と利用の問題について研究するようになり、その延長として現在は日本の捕鯨問題に関心をもっています。

タイトルにある「フロンティア」ということばについて、さき

ほど「境界を超えること」と説明しました。より適切には、そうした境界の^{きわ}際のことだとお考えください。超えてもいいし、超えなくてもかまいません。ただし、ふたつの異なる世界の間には、いろんな差異が生じます。その差異を上手に利用することが、わたしの考える「フロンティア」なんです。わたしの研究の場合、調査地が国境という「際」であるということと、また、そうした地域がハクスレー線の「際」にあたるという「二重の際」だ、ということになります。

1997年7月、はじめてマンシ島にいった時は、ほんとにびっくりしました。まさにナマコの島といってよいくらいにナマコだらけだったからです。「現実は小説より奇なり」などといわれたりしますが、まさにマンシ島の生活は、わたしにとっては想定外の連続でした。その最たることは、最大2カ月間にもわたって南シナ海でナマコを捕っていることでした。マンシ島でナマコと出会って以来、ナマコの不思議な魅力にとりつかれて、いまにいたっています。

ナマコは東南アジアだけのことではありません。これは北海道南部の江差町で生産されている乾燥ナマコです〔写真4〕。檜山漁協が生産しているもので、^{ひやまはいしえん}檜山海参として有名です。千歳空港では、100グラムあたり5万円で売られています。日本では江戸時代の元禄期にあたりますが、17世紀末から、長崎を通じて中国（清国）へ乾燥ナマコが輸出されるようになります。記録がないのではっきりしたことはいえませんが、東南アジアでは遅くとも18世紀後半には中国に輸出されるようになったと考えられています。

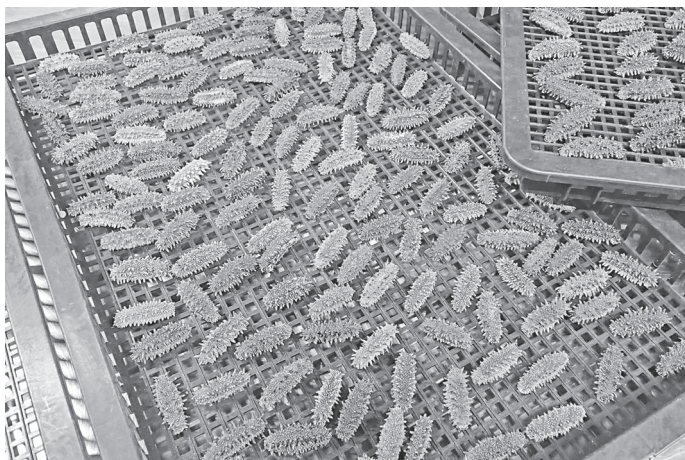


写真4 檜山海参として知られるマナコの乾燥品（2019年、江差町にて筆者撮影）。

す。日本でも、東南アジアでも、その時代からナマコ漁は綿々とつづいているわけです。

ナマコから水分を抜いた乾燥ナマコは、いわばゼラチンの塊です。フカヒレも同様にゼラチン質の食材です。こうしたゼラチン質の食材は、中国の高級料理の必須アイテムです。というのも、生のものを1回茹でて乾燥させたうえで、もう1回、今度は水で戻して調理して食べるという複雑な工程を経るからです。「水で戻す」といっても、沸騰する直前で火を止めて冷ますという作業を4日ほど繰り返かえます〔写真5〕。ガスコンロがなかった時代、乾燥させることも、戻すことも大変な作業だったはずですよ。

これが東南アジア、熱帯で最も象徴的な「チブサナマコ」とい



写真5 戻した檜山海參 (2019年、江差町にて筆者撮影)。

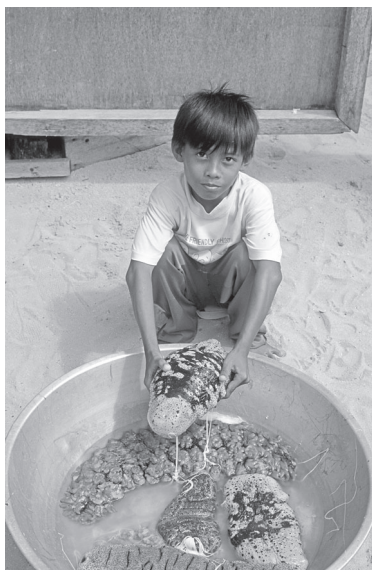


写真6 チブサナマコ
(1998年、マンシ島にて筆者撮影)。

う種です〔写真6〕。中国では豚のおっぱいを意味する猪婆參^{チューボーシェン}と呼ばれていますし、英語では white teat fish（白い乳房ナマコ）と呼ばれています。それを干したものがこれです〔写真7〕。これは香港で小売りしている店頭で撮ったものです。世界には1,200種くらい^{ナマコ}がいるわけですが、そのうち現在、70種くらいが商業的に流通しています。熱帯のものは50種程度です。

わたしがマンシ島でナマコに魅せられたときは、20種くらいだったんです。それから30種ほどがあらたに商業的価値をもったこととなります。拡大する一方の需要にこたえるため、それまで商品価値がなかったものに商品価値がついて流通する量が増えている、とわたしは理解しています。主要な消費地は、もち



写真7 香港の店頭で売られている猪婆參（2007年、筆者撮影）。

ろん東南アジアの各地にいる中国系の人だったりしますが、基本は香港と中国です。

先程、村井吉敬さんの本を紹介しましたが、1990年に大学を卒業するころ、鶴見良行さんが『ナマコの眼』（筑摩書房）という本を書いています。日本列島をふくむ北方から中国に向かうルートと、オーストラリア北部からインドネシアやフィリピンを経て中国南部に向かう壮大な「ナマコ海道」の歴史を描いたものです。

オーストラリア北岸で乾燥ナマコが作られていたことは、オーストラリア国立大学のマックナイト先生が1976年に書いた本で紹介されています。まだインドネシアという国家も、オーストラリアという国家も存在しない時代のことですが、今日のインドネシアからオーストラリア大陸北岸に季節風を利用してやってきてナマコを採取していたわけです。

マックナイト先生は考古学者です。かれ自身の発掘データから1780年ころには、現在のインドネシアの多島海からオーストラリア大陸北岸にかけて現地の「アボリジニ」といわれる先住民といっしょにナマコ加工をしていたという仮説を提示したわけです。1780年というのは、ちょうど米国が独立したことをうけて、あらたな植民地を必要としたイギリスがニューサウスウェールズ植民地の開発をはじめた時期に相当します。

ということは白人の到来以前からオーストラリア大陸北部のアボリジニと、「マカッサン」と称された現在のインドネシア東部の人たちとの交流があったことになるわけです。現在、オーストラリアでは、白人中心の「オーストラリア史」を考えなおす機運

が高まっているわけですが、そのきっかけのひとつが、現在につづくインドネシアの人たちとアボリジニの人たちの交流だったということなんです。

マンシ島に暮らす

マンシ島に戻りましょう。サンゴ礁の死骸の白い砂で覆われた島ですが、土壤が貧弱なので、よそから土をもってきて、もう使わなくなった船に土をもって野菜を育てたりしています。主食はキャッサバです。つい最近まで「タピオカ」が日本でも流行っていましたが、おなじ植物です。キャッサバの芋の澱粉をさらして食べています。マンシ島では栽培してなくて、近隣の島から買ってきます。島に売りにくるのをもとめることもあります。この塊を細かくほぐして中華鍋で乾煎りするだけです。

かれらにとって魚は売るために捕っているわけです。日本だろうと、東南アジアだろうと、漁師さんだから、当然のことです。では、かれらは、普段、何を食べているのでしょうか？ これが、缶詰だったり、干魚だったりするんです。コールドチェーンが未発達なので、冷蔵庫はありません。だから鮮魚は流通しにくいんです。これはなにもマンシ島のことだけではなく、缶詰は優れた保存食ということで、現在でも東南アジアのスーパーを覗けば、たくさんの缶詰が売られていることに気づかされます。だからでしょうけど、いろんなフレーバーがあることに驚かれることと思います [写真8]。



写真8 スーパーにならぶ缶詰 (2018年、コタキナバルにて筆者撮影)。

わたしをふくめて大人は缶詰の具を食べるわけですが、子どもたちは缶詰のソース、トマト味だったり、醤油味だったりをご飯にかけて食べるんです。喜んで食べる光景を見て、最初はびっくりしたり、不憫に思ったりしていましたが、考えてみたら、そういうものかなかのかなという気もします。缶詰がないときには、醤油をかけて食べたりすることもあるわけですから。それは、子どもも大人も一緒です。

これは干魚ですが、これも干したものを売ることを前提に捕っているわけで、自分たちが食べるわけではありません〔写真9〕。鮮魚について好き好きがあるのといっしょで、フィリピンの人びとは「この魚なら揚げたらいいよ」とか、「戻して切って野菜と



写真9 干魚をつくる（1998年、マンシ島にて筆者撮影）。

炒めたり」、干魚を、うまく利用する知恵もっています。沖縄でグルクン（タカサゴ）と呼ばれているものです。サンゴ礁の魚は、あまり群れをつくらないんですが、タカサゴは例外的に群れをつくる魚種で、効率よく捕まえることができるんです。だから、この魚種を一網打尽にして、干すわけです。

東南アジア全体を眺めると、もちろん鮮魚も市場でたくさん売られていますが、問題はコールドチェーンの有無にあります。鮮魚が流通するのは、コールドチェーンが発達した都市部に限られてしまいます。林田さんが「『都市にちかいところでは』という限定で栽培することができる」と発言されていましたが、鮮魚も、まさに都市型の市場でないと流通しないことになります。インド

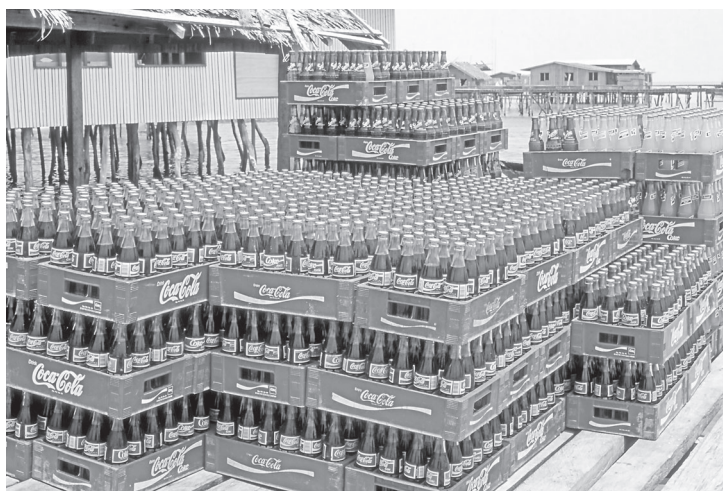


写真 10 マンシ島に運ばれてきたコカコーラ（1997年、マンシ島にて筆者撮影）。

ネシアは「バカール」、フィリピンでは「イニハウ」と呼ぶグリンがおいしいんですけど、これも都市部のレストランにかぎられちゃうわけです。

魚を捕ったら当然、現金が流通するわけですね。マンシ島は離島中の離島なんですが、それでもフィリピンだと思うのは、これですね〔写真10〕。フィリピンはどうしてもアメリカ的な生活文化から解放されないなんですね。こんな離島でも、ものすごい量のコカコーラが流通しています。最初、こうした光景を見た時、「こんなに辺鄙な島にもコカコーラがやってきているのか」と感心したのですが、「国境の島だからこそ、フィリピンのなカカ

コーラがある」んだと思います。マレーシアにもあることはありますが、マンシ島ほどではありません。それは中国的なお茶やインド的な紅茶、イギリス的なコーヒーがあるからです。

そんなマンシ島ですが、調査中、常温のコカコーラを飲む機会が無数にありました。熱帯といっても、近年の日本の夏ほどは暑くないんです。もちろん、日差しは強いわけですが、日陰にいれば涼しいわけで、そこで冷たいコカコーラを飲むと心地いいだろうな、と思います。でも、常温のコカコーラは、そんなに喜んで飲むものではありません。しかし、ほかになれば、これが流通することになります。客人をもてなすための必須という商品です。だから、無理してでも飲まないと駄目なんです。

近海での操業は、ケース・バイ・ケースですが、2週間から1カ月から2カ月までの規模があります。写真は2週間くらい、近海での操業を終えて戻ってきた人たちです〔写真11〕。50トン程度の船で16人から18人で共同生活をするんです。おなじ島で小さい頃からいっしょなので、できることではないでしょうか？ わたしは調査ということで、つまり仕事としてついていくわけですが、なかなか大変です。

これは、さきほど紹介したチブサナマコ（猪婆参）です〔写真12〕。檜山海参ほどはありませんが、高価なものです。安物のナマコは船上で加工しますが、このチブサナマコだけは脱腸して中身を捨てて、塩漬けにして島にもって帰ります。それを大釜で茹でて、丁寧に干すんです。乾燥したときの格好も大切だからです。



写真 11 2カ月のナマコ漁から帰港した漁民
(1998年、マンシ島にて筆者撮影)。



写真 12 塩漬けしていたチブサナマコを煮る
(1998年、マンシ島にて筆者撮影)。

経済価値のあるものを探りつづける

これはマンシ島のあるパラワン州っていう州の州都で撮った写真です。仲買の会社です〔写真13〕。中国市場に特化した特殊な水産物ですから、誰もが流通できるわけではなく、基本的には中国系の人たちがフカヒレとか干ナマコを買いつけてマニラの大ボスに出荷しています。マニラから香港とか広州に出荷、輸出していくわけです。わたしはこうした流通ネットワークが、いかにして成立したのか、に興味があります。以前に調べたところでは、戦前にもネットワークがあったようですが、一度、戦争で途切れ



写真13 干ナマコやフカヒレの仲買商（1998年、プエルトプリンセサにて筆者撮影）。

た後、1970年代に新たな形で再構築されていったようです。

面白いのは、仲買人たちがいろんな情報や技術を島に伝えるわけです。その最たるものが「活魚」の話です。1997年当時もあることはあったんですが、活魚ビジネスが急増するのは2000年くらいからでした。島の沖合に生簀を囲っておいて、一定量があつまると、国境を越えてマレーシアのクダットに持っていくんです〔写真14〕。違法入国といえば、それまでですが、歴史的にマレーシア側にはマンシ島民の親族がたくさん生活しています。境界を利用するもっともわかりやすい事例かもしれません。

活魚で流通するのは、だいたいハタ科の魚なんですが、例外的にバラ科のメガネモチノウオも人気があります。ナポレオン



写真14 ハタ類の生簀（2000年、マンシ島にて筆者撮影）。

フィッシュとして知られています。

活魚のまま出荷され、海鮮レストランの水槽に並ぶこととなります。海鮮と聞けば、だいたいイメージできるはずです。でも、中国南部の広東省では「河鮮」と呼んでいます^{ホウセン}が、淡水魚の活魚を尊ぶ食文化が存在します。

広東省には珠江デルタという大きな三角州があります。そこには淡水魚を桶で飼っておいて、生きていた魚を、すぐ締めて1匹のまま蒸すという料理法があります。そういう料理なり、食べ方があって、その河鮮の文化の延長上に海鮮があるわけです。わたしたちは刺身という食べ方が、最もすぐれた魚の食べ方だと信じていますが、中国南部の人たちは1匹のまま蒸す^{チンチアン}清蒸という料理法が最もおいしいと考えていて、そうした人びとの需要にこたえるために、こういう活魚が流通しているということです。

中国の広東省の広州で撮った写真ですが〔写真15〕、このように世界中から、カニ、貝、魚が生きのまま流通しているわけで、「活魚」だけではない生きた水産物が、ものすごい勢いで流通しています。お寿司屋さんには必ず、そこに生きた魚を水槽で飼っているものですが、ああいった技術が日本だけではなく、世界的に生きたままの魚を流通させるもととなっています。わたしたちの「新鮮な魚が一番」という信仰が、日本を超えて影響を与えている事例だと考えてよいでしょう。

これがメガネモチノウオです。名古屋港水族館で飼育しているものです〔写真16〕。広東語では蘇眉^{ソメイ}と呼んでいます^{ソメイ}が、この分厚い唇がゼラチンの塊で、それが人気の理由のようです。メガネ



写真 15 広島市の水産市場（2017 年、筆者撮影）。

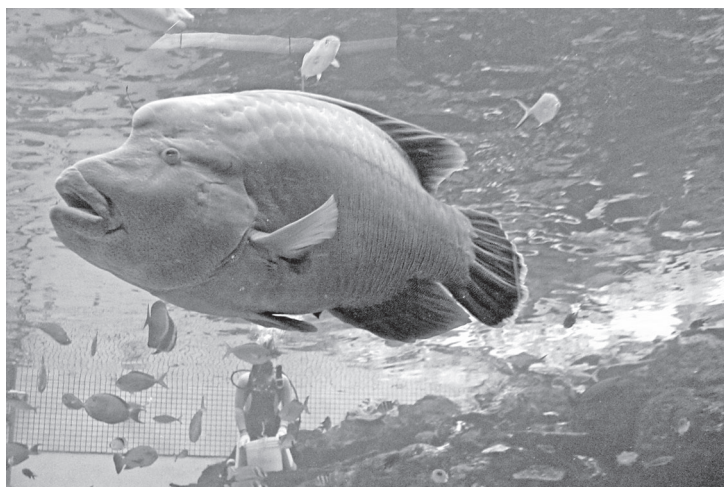


写真 16 メガネモチノウオ（2011 年、名古屋港水族館にて筆者撮影）。

モチノウオは2004年、野生生物の希少生物の取引を規制するワシントン条約（CITES）の附属書IIに掲載されています。ナマコも3種、フカヒレ用のサメも数種がワシントン条約の附属書IIに掲載されていますが、東南アジアに棲む海水魚では、ジンベイザメやホホジロザメといったサメ類を除いてメガネモチノウオが唯一のものとなります。

注意すべきはハタ類が、もともとは島嶼間で干魚として流通していたことです〔写真17〕。しかしもっと高価に取引される活魚あるいは冷凍魚として流通するようになると、それまでローカルに流通していた干魚が消えていくわけです。もちろん、魚価が上



写真17 幹線道路沿いで売られている干ハタ（2008年、スラウェシ島にて筆者撮影）。

がる分だけ、漁民の手取りも多くなります。でも、結果として地元の食文化が変化していくわけです。もちろん善し悪しの問題ではなく、グローバリゼーションにからむ、むずかしい問題をはらんでいると思います。

空間の囲い込みに抗する

最初にご紹介したように、現在、コーラル・トライアングルと呼ばれるサンゴ礁の大保全計画が進んでいます。フィリピンの北のルソン島からインドネシアのバリ島、ソロモン諸島あたりを結んだ三角形（トライアングル）は、世界的にも珍しい海洋生物の多様性の高いホットスポットです。この空間全体をまとめて保全しようと提案したのは、当時、インドネシアの大統領だったユドヨノさんで、2007年のことでした。2009年に枠組みができると、世界銀行とか JICA などの援助機関、国際的な NGO が、こぞってこの海域の保全に取り組むようになりました。

サンゴ礁やそこに棲む海洋生物の保全は、いうまでもなく推進すべきことです。でも、問題は「魚を捕ってはいけない海域」、いわゆる保護区やサンクチュアリーを設けすぎること、むかしから利用していた海域から漁民が排除されかねないことです。アガルアガルの養殖も、海底にさすはずの日光を遮るために、批判されたりしています。代替産業としてスキューバダイビングの奨励をはじめ、いろんな支援策が提案されています。今後、サンゴ礁保全の勢いは高まることはあっても、「もう十分保全されたか

ら、増えた魚を多少は捕っても、いいじゃないか」とはならないでしょう。

その時にマンシ島の漁民をはじめとして、東南アジアのサンゴ礁の海でハタを捕っている人たちが、どのように対応していくかは読めません。なかなか先が見えないのですが、それでも、「フロンティア社会」に生きる人たちのことですから、わたしの想像を超えた、なんらかの生計手段を見いだしていくはずです。

島にこだわらず、フィリピンやインドネシアの都市部に出稼ぎに行くこともあるでしょう。あるいは、日本の漁船に乗ることになるかもしれません。事実、現在、日本のマグロ船やカツオ船はフィリピンやインドネシアからの「技能実習生」なしには成立しないのが現実です。水産加品の工場も同様です。一部では「漁業や水産加工の技術を教えてやっている」と考える立場もあるでしょうが、労働環境次第では、かれらは、もっと自身の可能性を高めうるフロンティアをもとめて移動していくでしょう。

一般には「正しい」と信じられて推進されるサンゴ礁保全自体が、もしかすると当該海域に暮らす人びとの生活様式を大きく変えることにもなりうるし、そのことと日本の水産業も無関係ではないかもしれないことを指摘して、おしまいにしたいと思います。ご静聴、ありがとうございました。

文献

Macknight, Charles Campbell. 1976. *The Voyage to Marege': Macassan Trepangers in Northern Australia*. Carlton, Vic.: Melbourne

University Press.

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。

落合雪野・赤嶺淳、2014、『アジアの自然と文化4 イモ・魚からみる東南アジア——インドネシア・マレーシア・フィリピンなど』、小峰書店。

鶴見良行、1990、『ナマコの眼』、筑摩書房。

村井吉敬、1988、『エビと日本人』、岩波新書新赤版 20、岩波書店。

村井吉敬、2007、『エビと日本人Ⅱ——暮らしのなかのグローバル化』、岩波新書新赤版 1108 岩波書店。