

# 香港におけるフカヒレ集散の局地性と多様性

篠 原 秀 一\*

キーワード：香港 フカヒレ サメ 水産資源

## I はじめに

サメ類<sup>1)</sup>の水産資源としての利用には世界各地・日本各地に多様なものが見られる。フカヒレ<sup>2)</sup>はその利用形態の一つであるが、高価であるために闇経路や密貿易が生じやすい。フカヒレ流通に関する地域研究には、インドネシアにおける長期実態調査報告(鈴木, 1994)や1996年における香港フカヒレ輸入業者への聞き取り調査報告(Fong and Anderson, 2000)もあるが、これらは例外的に貴重な研究成果であって、フカヒレ関連業界と資源保護団体との対立もあり、現時点では地域調査によってもフカヒレ流通の実態把握は難しい<sup>3)</sup>。

香港は世界最大のフカヒレ集散地といわれる。香港で最も代表的なサメ類利用加工品はフカヒレであり、他にサメ類の尾皮等を乾燥させた「魚唇」が料理食材として販売されている。街角の薬局ではサメ類の軟骨や魚皮を成分原料とする化粧品・薬品も市販されている。2002年12月の時点では、一部店舗でサメ類の軟骨片が小売りされはじめていた。香港では、サメ類の多面的な有効利用が台湾や日本ほどには一般的には知られていないが、流通するフカヒレは多くが域外の多様な地域に由来する。

本稿は、東アジアにおけるサメ類の水産資源としての多面的な利用を探る研究の一環として、香港におけるフカヒレ流通の地域性を概観する。統計資料を参考にしつつ、フカヒレ商業の中心地である上環・西營盤地域を野外調査の主要対象地域とした。原資料は、2001年12月と2002年9月から12月までの断続的な実質約10日間の地域調査による。サメ類およびフカヒレに関する統計資料は実態把握率が低いと一般に言われる<sup>4)</sup>が、大まかな地域傾向を知る手がかりとした。

## II 香港におけるフカヒレ貿易

香港を中心とするフカヒレ貿易は世界中に及ぶが、その輸出入には多少の地域差が見られる。

### 1. 香港におけるフカヒレ輸入

香港で輸入されるフカヒレは、貿易統計上は第1表のように4種類に分けられる。乾燥フカヒレは塩・塩水漬フカヒレよりも、「軟骨なし」は「軟骨付」よりも一般に加工度が高い。ただし、輸入平均単価は一般に乾燥フカヒレ(軟骨付)、乾燥フカヒレ(軟骨なし)、塩・塩水漬フカヒレの順に高く、輸入量もその順に多い。2000年における1kgあたり平均単価は、乾燥フカヒレ(軟骨付)が359、乾燥フカヒレ(軟骨なし)が310、塩・塩水漬フカヒレ(軟骨付)が129、塩・塩水漬フカヒレ(軟骨なし)が135香港ドルを記録した<sup>5)</sup>。この平均単価の高低には、加工度の多様なフカヒレが4種類に混ざっていること、さらに輸入元や原料に対する多様な評価があることを反映している。

香港特別行政区統計局資料によると、2000年の香港における輸入元の国・地域数は、乾燥フカヒレ(軟骨付)が82、乾燥フカヒレ(軟骨なし)が31、塩・塩水漬フカヒレ(軟骨付)が22、塩・塩水漬フカヒレ(軟骨なし)が11に及ぶ。その主要国・地域(第1表)をみると、太平洋、インド洋、大西洋のどの沿岸国・地域にも偏らず、世界に及び、品目別には乾燥フカヒレ(軟骨付)の輸入元が最も広範囲である。主要国・地域別輸入量は、中国大陸(本土)からが最も多く、スペイン、台湾、シンガポールがそれに続く。

この主要国・地域別輸入量と世界における主要国・地域別サメ類漁獲量(第2表)を比較すると、統計の未整備を考慮しても、主要輸入元にあげられたアラブ首長国連邦、イエメン、ウルグアイ、オマーン、

\* 秋田大学教育文化学部文化環境講座

第1表 香港特別行政区におけるフカヒレ輸入の主要な相手国・地域（2000年）

## a) 乾燥フカヒレ（軟骨付；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
中国（本土）	857
アラブ首長国連邦	497
台湾	471
イエメン	324
シンガポール	306
インドネシア	266
アメリカ合衆国	247
メキシコ	243
インド	233
日本	198
ブラジル	197
オマーン	137
エクアドル	122
パナマ	122
セネガル	119
コスタリカ	112
南アフリカ	112
ペルー	101
ギニア	81
スペイン	67
ウルグアイ	65
米領オセアニア	62
合 計	5,791

## b) 乾燥フカヒレ（軟骨なし；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
中国（本土）	1,232
オーストラリア	201
台湾	201
シンガポール	181
インドネシア	169
合 計	1,370

## c) 塩・塩水漬フカヒレ（軟骨付；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
スペイン	2,263
台湾	466
シンガポール	290
アメリカ合衆国	256
中国（本土）	205
カナダ	103
コスタリカ	81
南アフリカ	75
モーリシャス	64
インドネシア	44
合 計	3,988

## d) 塩・塩水漬フカヒレ（軟骨なし；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
中国（本土）	148
スペイン	82
台湾	35
ウルグアイ	30
フィリピン	3
合 計	302

注 各品目の総取扱量の1%以上を記録した相手国・地域を、その取扱量の規模順位で掲載した。従って、その取扱量の総計と合計は必ずしも一致しない。香港特別行政区の貿易統計は、中国大陸（本土）と香港とマカオと台湾を区別する。

取扱単位：トン

（香港特別行政区統計局資料により作成）

第2表 世界における主要国・地域別サメ類漁獲量（2000年）単位：100トン

漁獲主要国・地域	漁獲量	漁獲主要国・地域	漁獲量
インドネシア	1,120	ニュージーランド	177
スペイン	773	イギリス	174
インド	721	タイ	162
パキスタン	512	ペルー	154
台湾	459	韓国	154
メキシコ	353	モルジブ	135
日本	331	カナダ	135
アメリカ合衆国	309	ナイジェリア	132
スリランカ	280	セネガル	108
アルゼンチン	257	ポルトガル	91
マレーシア	245	オーストラリア	88
フランス	228		
ブラジル	185	世界全域	8,284

- 注1) 世界全域の1%以上の年間漁獲量を記録した国・地域を、漁獲量の規模順位で掲載した。
- 2) 統計上、サメ類（板鰐類）が計上されていれば、上記にあげられる可能性のある国・地域には、統計値の構成・年次変化からみて以下（アイウエオ順）が推定される。エクアドル、カンボジア、北朝鮮、ソマリア、バングラデシュ、ベトナム、マダガスカル、ミャンマー
- 3) 統計によるサメ類（板鰐類）の漁獲量補足率が十分であれば、上記にあげられる可能性のある国・地域には、統計値の構成・年次変化からみて以下（アイウエオ順）が推定される。アンゴラ、イラン、イタリア、ウクライナ、ガイアナ、ガーナ、ギニア、キューバ、コスタリカ、コロンビア、中国（香港、マカオ、台湾を除く）、チリ、トルコ、パナマ、フィリピン、ペネズエラ、香港  
 (FAO「Fishery statistics Capture production Vol.90/1 2000」により作成)

シンガポール、ペルー、南アフリカ、モーリシャスは、世界的にはサメ類の主要漁獲国・地域ではないことがわかる。国際的には、一般にサメ類のような安価な漁獲物は各国内・地域内に水揚げされるので、国・地域単位での漁獲量と水揚量はほぼ同量と考えられる。すなわち、香港におけるフカヒレの主要な輸入相手国・地域は、フカヒレの原料魚であるサメ類の主要漁獲・水揚地とは限らない。これは、香港のフカヒレ輸入元がサメ類の少量水揚地にも及び、マクロ延縄水揚げ基地などのフカヒレ流通中継地からも集荷しているためである。

## 2. 香港におけるフカヒレ輸出<sup>6)</sup>

香港のある主要なフカヒレ流通・加工業者の話では、サメ類のヒレである未・半加工原料を文字通り世界中から主として商社を通じて集荷し、それを中国大陸で加工して製品化し、再び世界中に出荷するという。日本にフカヒレを加工出荷している業者も

いる。香港には「南北行」と「魚翅行商会」の2グループも含めて数多くのフカヒレ流通・加工業者が存在し、なかには年一度しかフカヒレを集出荷しない業者もあり、貿易統計では全業者のフカヒレ総取扱量を残念ながら把握できない。しかしながら、およそその地域傾向は統計を頼りに推測できる。

香港特別行政区統計局資料によると、2000年の香港における輸出先の国・地域数は、乾燥フカヒレ（軟骨付）が16、乾燥フカヒレ（軟骨なし）が35、塩・塩水漬フカヒレ（軟骨付）が9、塩・塩水漬フカヒレ（軟骨なし）が6を数えた。輸出先の主要国・地域（第3表）をみると、中国大陸（本土）が輸出量の大部分を占め、輸入元に比べて輸出先は限定的である。香港におけるフカヒレ輸出先は輸入元に比べて狭い。

2000年における1kgあたり輸出平均単価は乾燥フカヒレ（軟骨なし）が546、塩・塩水漬フカヒレ（軟骨なし）が298、乾燥フカヒレ（軟骨付）が162、

第3表 香港特别行政区におけるフカヒレ輸出の主要な相手国・地域別取扱量（2000年）

## a) 乾燥フカヒレ（軟骨付；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
中国（本土）	4,096
日本	236
シンガポール	81
タイ	62
合 計	4,568

## b) 乾燥フカヒレ（軟骨なし；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
中国（本土）	81
台湾	48
カナダ	43
シンガポール	30
日本	25
タイ	12
アメリカ合衆国	12
オーストラリア	8
マカオ	3
合 計	267

## c) 塩・塩水漬フカヒレ（軟骨付；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
中国（本土）	3,520
台湾	38
合 計	3,621

## d) 塩・塩水漬フカヒレ（軟骨なし；非薫製）

主要相手国・地域	取扱量
韓国	50
シンガポール	13
台湾	10
アメリカ合衆国	10
中国（本土）	4
カナダ	1
合 計	82

注 各品目の総取扱量の1%以上を記録した相手国・地域を、その取扱量の規模順位で掲載した。従って、その取扱量総計と合計は必ずしも一致しない。香港特别行政区の貿易統計は中国大陸（本土）と香港とマカオと台湾を区別している。

（香港特别行政区統計局資料により作成）

取扱単位：トン

塩・塩水漬フカヒレ（軟骨付）が92香港ドル<sup>7)</sup>で、軟骨と乾燥の有無といった加工度に応じた順になっている。輸出量は乾燥フカヒレ（軟骨付）、塩・塩水漬フカヒレ（軟骨付）、乾燥フカヒレ（軟骨なし）、塩・塩水漬フカヒレ（軟骨なし）の順に多い。

乾燥フカヒレ（軟骨付）と塩・塩水漬フカヒレは、フカヒレとしては加工途中の形態なので、その輸出先は主としてフカヒレ加工地である。すなわち、中国大陸（本土）は香港経由のフカヒレ製品の加工地として最も重要な地域といえる。乾燥フカヒレ（軟骨なし）には製品の、あるいはそれに近いフカヒレがかなり含まれ、その輸出先はフカヒレの加工地だけでなく消費地が含まれる。香港から乾燥フカヒレ

（軟骨なし）が輸出される主要な国・地域は、北米とオーストラリアを除けば東アジアと東南アジアに限られ、中国大陸（本土）を除くと、いずれもチャイナタウンが存在する。すなわち、フカヒレ料理が食される国・地域である。

## Ⅲ 香港におけるフカヒレの域内商業

## 1. フカヒレ販売店の分布

香港では、鮮魚はほとんどが各地の公設卸売・小売市場で取り引きされる（写真1・2）。例外的に上海蟹は公設市場外の専門店舗で販売されていた（写真3）。水産物のうちの海産乾物は、市街地中の



写真1 香港特別行政区西營盤地域にある公設食料品卸売市場

(2002年9月21日撮影)



写真4 香港特別行政区新界地区上水市街地におけるフカヒレ販売店舗

(2001年12月6日撮影)



写真2 香港特別行政区九龍地区官湧街にある生鮮食料品公設小売市場

(2001年12月3日撮影)



写真5 香港特別行政区新界地区荃灣市街地におけるフカヒレ販売店舗

(2001年12月6日撮影)

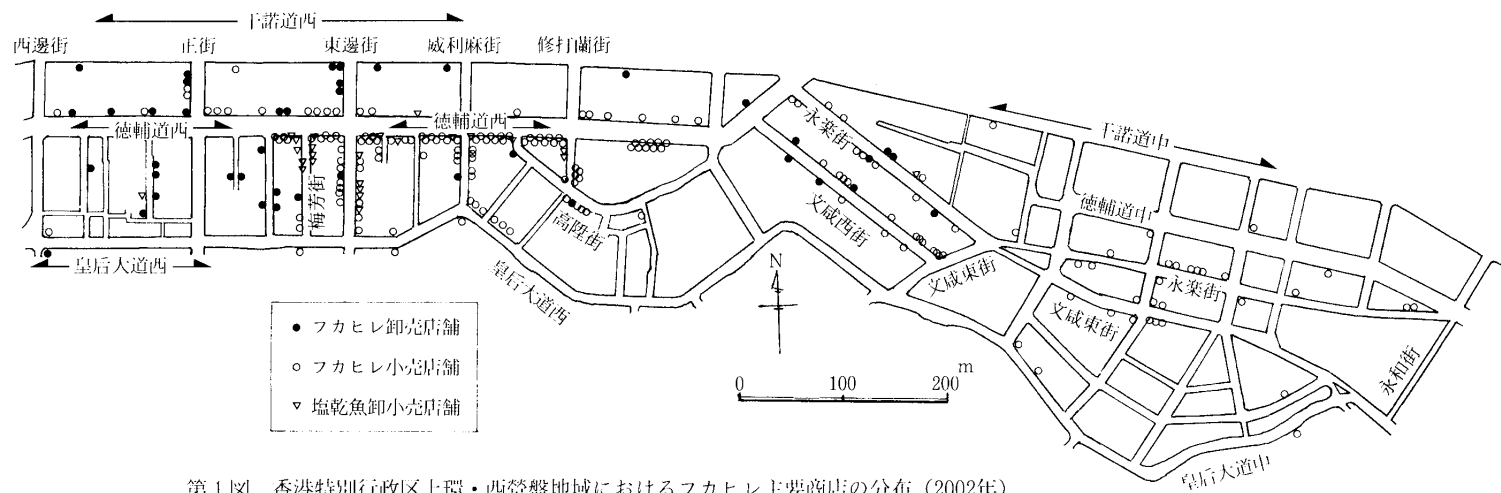


写真3 香港特別行政区上環市街地(永樂街)にある上海蟹専門販売店

(2001年12月7日撮影)

専門店舗で売買される。香港島、九龍、新界のいずれの地区でも、主な市街地であれば海産物商店が必ずあるといってよい(写真4・5)。

フカヒレを含む海産物の香港における販売店舗の最大集積地は、香港島北部に位置する上環・西營盤地域である(第1図)。分布調査の範囲内では、フカヒレ販売店舗は小売り中心店が158軒、卸売店が40軒を確認した。フカヒレ店舗は特に徳輔道西通りの南沿い(写真6・7・8)に多く分布し、梅芳街、東邊街、威利麻街、修打蘭街、高陞街、永樂街、文咸西街、文咸東街(写真9)における分布の多さがそれに準じる。いずれも散在より密集して分布していることが多い。フカヒレの卸売店は小売店に比べると散在的で、東邊街より西側と干諾道西通り沿いに多く、高陞街、永樂街、文咸西街にも点在する。干諾道西通り沿いでは、フカヒレ卸売店が各種米穀



第1図 香港特别行政区上環・西營盤地域におけるフカヒレ主要商店の分布（2002年）

注 分布調査の対象地域は、香港島北部の上環地区・西營盤地区のうち、北を干諾道 Connaught Road、南を皇后大道 Queen's Road、西を西邊街 Western Street、東を永和街 Wing Wo Street に区切られた地域とした。現地調査時に看板が明瞭にフカヒレ販売を意味していた店舗は、休業中と思われても（シャッターが降りているなどでも）商店分布に含めた。調査は暫定的ではあるが、この範囲内でのフカヒレ商店分布の把握率は少なくとも8割以上と考えている。

（2001年12月と2002年9・12月の現地調査と香港特别行政区地政總署測繪處  
2000年10・9月局部修正の1:5000編集図11-SW-A・Bにより作成）



写真 6 香港特別行政区西營盤市街地の徳輔道西街  
(2001年12月7日撮影)



写真 9 香港特別行政区上環市街地の文咸東街  
(2001年12月7日撮影)



写真 7 香港特別行政区西營盤市街地の徳輔道西街  
(2001年12月7日撮影)



写真 8 香港特別行政区西營盤市街地の徳輔道西街  
(2001年12月7日撮影)

卸売店に混ざってみられる。

## 2. フカヒレ販売の形態

東邊街と梅芳街、徳輔道西通りの南沿いでは、フカヒレ販売店舗に23軒の塩乾魚（「鹹魚」）販売店舗が混ざって分布する（写真10・11・12・13）。フカヒレ販売店舗における塩乾魚の本格的販売はわずかで、年末における少量販売を含めても、上記フカヒレ卸小売店舗198軒中の8軒にすぎない。

フカヒレの卸売店舗は、約半数がフカヒレ専門商店である（写真14）。残りの卸売店は、他の乾燥海産物を同時に扱い、その品目はフカヒレの小売店舗の品揃えと一致する。大きなフカヒレは、卸売店と同様に小売店でも、半製品または製品の形で店舗のシンボルとして入り口近くに展示されていることがある（写真15）。

フカヒレの小売店舗は、卸売を自ら兼ねる商店もあるが、卸売系列ごとに商品供給を受けていることが多い。フカヒレを専門に小売する店舗は3軒にすぎず、いずれも卸売を兼ねている。すなわち、フカヒレ（「魚翅」）は、サメ魚皮（「魚唇」）、ホタテ貝柱（「元貝」）、アワビ（「鮑魚」）、ナマコ（「海參」）、カキ（「牡蠣」）、イシモチなど魚の浮袋（「魚肚」）等の乾燥海産物（「海味」）や、ツバメの巣（「燕巢」）やシイタケ（「冬菇」）など他の乾燥食品（「乾貨」）とともに小売されている（写真16・17・18）。フカヒレは他の商品と同じように、ガラスの瓶や区切られた棚に積まれて、量り売りで販売される。

フカヒレ小売商店は基本的には乾燥海産物店であることが多いが、甘草・桂皮・朝鮮人参など植物性薬材（「燉品薬材」）や鹿角（「鹿茸」）や燕巣などを



写真10 香港特別行政区西營盤市街地の東邊街  
(2001年12月7日撮影)



写真13 香港特別行政区西營盤市街地（徳輔道西街）  
の塩乾魚販売店

(2002年12月10日撮影)



写真11 香港特別行政区西營盤市街地（梅芳街）の  
塩乾魚販売店

(2002年12月10日撮影)



写真14 香港特別行政区上環市街地（永樂街）のフ  
カヒレ卸売店舗

(2002年9月21日撮影)



写真12 香港特別行政区西營盤市街地（梅芳街）の  
塩乾魚販売店

(2002年12月10日撮影)

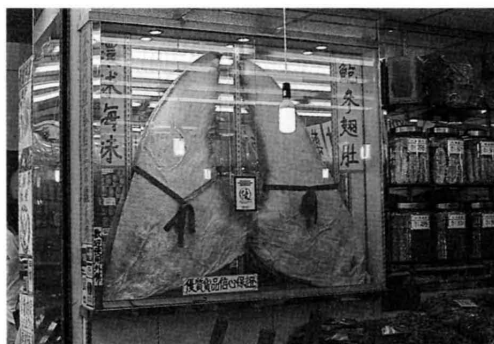


写真15 香港特別行政区西營盤市街地（徳輔道西街）  
のフカヒレ小売店舗

(2002年9月21日撮影)





写真16 香港特別行政区西營盤市街地（德輔道西街）  
のフカヒレ小売店舗

（2002年9月21日撮影）



写真17 香港特別行政区西營盤市街地（德輔道西街）  
のフカヒレ小売店舗

（2002年9月21日撮影）



写真18 香港特別行政区上環市街地（文咸東街）の  
フカヒレ小売店舗

（2001年12月7日撮影）

中心とする乾燥薬材店、金華ハム（「火腿」）やサラミ（「臘腸」）や鴨肉（「臘鴨」）など（「臘味鹹料」）とともに販売する店舗、より広範囲の食品を揃えた総合乾燥食材店の場合もある。フカヒレは高級食材であるとともに、薬材に近くも考えられている傾向がうかがえる。ただし、百貨店では、他品目はあってもフカヒレが小売りされていることはなかった。フカヒレ商店における詳細な販売品目の調査と考察は、卸小売系列の実態把握とともに今後の課題である。

#### IV おわりに

本稿は香港を中心とするフカヒレ流通の局地性と多様性を概観した。香港は世界中からフカヒレ原料を集め、それを主に中国大陆本土へ運んで加工し、その製品を再び集めてフカヒレを食する地域へと輸出する。すなわち、香港はフカヒレ流通においても、原料・製品の集散と用途配分の中心地となっている。その基礎にあるのは、未調査であるがおそらく世界中に張り巡らされたフカヒレ情報網であろう。消費地としては、香港島北部の上環・西營盤地区にフカヒレ商店店が特に集中するが、その販売形態はかなり多様である。

香港自体が消費地ではあるが、フカヒレをどの程度食する地域が世界のどの範囲に広がっているのか？ そのフカヒレ食はどういう経緯と理由でその土地に取り入れられたのか？ フカヒレ料理は潮州料理とされる（山下，2002）が、潮州人やその近隣の広東人が影響する世界に広がっているのか？ これらは今後の研究課題である。

今後この種の研究を発展させる上では、フカヒレ生産地・消費地における情報収集の困難さが大きな障害となる。サメ類とその加工品であるフカヒレについては、貴重資源視されつつあることを思えば、政治的に不偏で正確な統計・調査が当然行われるべきである。正確な情報発信が可能となる環境が、サメ類資源の管理・保護・利用・研究のいずれの立場においても希望される。香港など消費地では、フカヒレに関する詳細な研究調査は地元の協力があって初めて実現する。さらに、生産・流通・消費のいずれにしても、より大きな枠組みとして、サメ類の多面的かつ地域的な利用形態を、たとえば Vannuccini (2000) のように、フカヒレにこだわらずに多様な

利用形態を研究対象とすべきと考える。

本研究は、科学研究費補助金課題研究（基盤研究（B）(1)13480018-01)「東・南シナ海における水産資源の利用とそれをめぐる民族ネットワークの研究」（研究代表者：田和正孝関西学院大学文学部教授）の分担研究の一部として遂行された。地域調査にあたって現地で御世話になった数多くの方々に心より感謝申し上げます。

## 注

- 1) 本稿ではサメおよびエイを含む板鰐類の総称として「サメ類」の名称を用いる。
- 2) 「フカヒレ」は財務省貿易統計などでは「サメヒレ」と称されるが、生産地でも消費地でも現場では「フカヒレ」の呼称が一般的である。
- 3) 一部の環境保護団体が、その独善的活動でサメ類やフカヒレに関わる業者と対立し、サメ類とフカヒレに関する正確な情報収集・発信と関連業界の改善の契機が現在のところ失われている。筆者は、特に台湾で、先行研究者による環境保護団体への資料横流しとその団体による広報出版の影響を受け、フカヒレに関する詳細な資料収集を直近では断念せざるを得なかった。
- 4) フカヒレは流通経路の複雑さにより、サメ類は水産資源としての重要性（評価、市場価格）の低さから漁獲されても水揚げされないこともあり、

現在のところ、いずれも全量を統計的に把握できない。

- 5) 1999年と2001年における平均単価（1kgあたり香港ドル）の数値は、同じ順に、271, 234, 74, 68と304, 284, 91, 129であった。塩・塩水漬けフカヒレでは軟骨の有無で年次により単価が逆転している。
- 6) 貿易統計上は正確には「再輸出」であるが、わかりやすさのために「輸出」の語彙を用いた。
- 7) 1999年と2001年における平均単価（1kgあたり香港ドル）の数値は、同じ順に、296, 265, 136, 51と521, 325, 144, 77であった。

## 文 献

- 鈴木隆史（1994）：『フカヒレも空を飛ぶ インドネシア・カンランソン村のサメ漁民と食をファッション化した日本人』梨の木舎，165p.
- 山下清海（2002）：『東南アジア華人社会と中国僑郷 華人・チャイナタウンの人文地理学的考察』古今書院，190p.
- Fong, Quentin S W and Aderson, James L (2000) : Assessment of the Hong Kong shark fin trade. *INFOFISH International*, 1/2000, 28-32.
- Vannuccini, Stefania (2000) : Markets for shark products. *INFOFISH International*, 3/2000, 26-33.