

## カムチャツカ半島における水産資源の利用と管理

大島 稔

### 一 北方における水産資源の生態的特徴

北の海は、南の海と比べると水産資源のあり方に大きな違いが見られる。以下に述べるサケを中心とした魚類にかぎらず、北の海は一般に生物種の数が少ない。種の変異が少ないかわりに一種あたりの個体数は多い。また、サケ類、アザラシ類、クジラ類など広域を回遊する水産資源が多いのも特徴で、そのため沿岸や河川で捕獲するには捕獲期間が限定され、「待ちの漁撈・狩猟」となるのも特徴である。サケ類とクジラ類に代表されるが、個体が比較的大形になる点も北の海の特徴であろう。サケ類は、平均重量が二・五キログラムから四・五キログラムの間がほとんどであるが、マスノスケ（キングサーモン）になると最大で四五キログラムにもなる。

このような北方の水産資源を支えるのは、特に広い大陸棚を持つオホーツク海やベーリング海、北極海の浅海である。一般に浅海は、深海よりも生産力が高い。火山と針葉樹林帯に囲まれたオホーツク海やベーリング海では、ミネラルなどの栄養分が大陸や半島から川を通して海へともたらされ、それらの大陸棚では、水深が浅いために上下の海水に温度差が生じ、攪拌作用が起こる。攪拌によって栄養分、特にミネラル分とそれを吸収する植

海やベーリング海は暖流が北上する地域でもあるので、さらに海の生産力が増す。この北方の海の豊かな生産力が、小形のキュウリウオから大形のマスノスケ、さらにはそれらを捕食するアザラシ類やクジラ類を豊かにしている。

北太平洋一帯には、サクラマス (cherry) 、カラフトマス (pink) 、シロザケ (chum) 、ベニザケ (sockeye) 、マ



物性プランクトン、それを捕食する動物性プランクトンが海水層に拡散されて生産力が高まる。大陸棚と同じ攪拌現象が海水下でも生じる。海水帯も海の幸の源泉である。水温を低下させ生産力を減少させるかにみえる海水が、氷面下に栄養分に富む安定した浅海層をはるか沖合いまで形成する。大陸棚よりさらに拡大された浅海のおかげで、オホーツク海やベーリング海は生産力がより高まるのである。暖流と寒流のぶつかる地域でも攪拌現象が生じる。オホーツク

スノスケ (chinook)、ギンザケ (coho)、ニジマス (rainbow trout) の七種のサケ属が生息するが、カムチャツカ半島は、種によって多い少ないはあるが、この七種すべてが利用できるまれな地域である。

カムチャツカ半島におけるサケの遡上開始時期は、広く分布するシロザケで見ると、オリュートルスキー地区やペンジンスキー地区など北部では六月から八月で、半島を南下するに従って遡上時期が遅くなる。半島南部で七月から八月である。さらに南のサハリンでは九月から一〇月、北海道では九月から一十月末、本州では一〇月から一一月である。しかし、遡上時期は地域により年変動が激しい。また、遡上の最盛期が短いので、沿岸および河川での捕獲は短期間で行わなければならない。

カムチャツカ南部を例に各魚種の遡上時期と最盛期の期間をみると次のようである。

マスノスケ 五月～六月初旬。カムチャツカ全体で遡上数は少ない

ベニザケ 五月～八月。最盛期三～八日間

シロザケ 六月下旬～八月末。最盛期三～四週間

カラフトマス 六月下旬～九月。最盛期二～四週間

ギンザケ 八月～九月。最盛期二～四週間

## 二 先住民による水産資源の伝統的利用

これら降海・回遊・回帰型の大形魚を主体とする魚類の利用は、カムチャツカ先住民の伝統的生活において重要な役割を果たしてきたし、ロシア風の非伝統的食品（牛、豚、鶏の肉、小麦粉、砂糖、紅茶、ジャガイモ、各

種野菜など) を利用するようになった現代の先住民の生活においても、その重要性は変わっていない。

北太平洋沿岸地域における漁撈の特徴は、もちろんサケ類への強い依存にあるが、北方地域では、利用しうる資源の種類がそもそも少なく、利用しうる資源はすべてと言っていいくらい自分達の衣食住の材料として利用しなければ生きていけない。従って、資源の種類と量の制約から、あれこれを選んで専門化することはない。

事実カムチャツカ半島の先住民の間では、サケ属以外にも広範な魚類の利用が見られる。同じサケ科イワナ属のオシヨロコマとアメマスも、サケ属と同じように降海し大形化して回帰・遡上するので、重要な食料源である。特に、秋に遡上し春に川を下るオシヨロコマは、越冬後の春一番の食料源として希少価値がある。小形であるが、その量の多さゆえにキュウリウオ科の魚も重要である。なかでもカラフト・シシャモ類は春秋ともに捕獲できるので、人間だけではなく橈を牽引する犬の備蓄食料として貴重である。

淡水魚では、特にカワヒメマスとカワカマスを多くとる。海魚もニシン、コマイ、カレイ、カジカ類などを捕獲する。

以上の魚類のうちコマイ、カラフト・シシャモ、ズバートカ(キュウリウオの類で大形で平らな種類)、カワカマス、オシヨロコマは、氷上漁も行う。海、湖では氷の薄い時期の一〇月、川では一二月から始めて三月から四月まで続く。氷上漁による漁獲は越冬に十分な量ではないので、夏に捕獲し乾燥・燻製・塩蔵保存したサケ類が食料源としては主力であるが、とにかく、一年じゅう新鮮な魚が利用できる。

以上見たように、伝統的にカムチャツカ半島の海岸部と川沿いに居住してきた先住民の生業の基盤は、まずサケ類を中心とした漁撈にあり、この漁撈にアザシ類の海獣狩猟を組み合わせるか、トナカイ飼育を組み合わせるか、または海獣狩猟とトナカイ飼育の両方を組み合わせるかである。これにさらに漁撈・海獣狩猟の端境期にあたる冬期間に、現金収入の元になる毛皮獣を中心とした陸獣狩猟が加わる地域も多い。植物採集への依存度は北

部に行くに従って低くなる。一八世紀前半のS・P・クラシェニンニコフやG・V・ステラーの記録、二〇世紀初頭のW・ボゴラス、W・ヨヘルソンの民族誌以来、カムチャツカ半島における複合生業構造という基本的性格はほとんど変わってこなかったと言ってよいのではないか。

カムチャツカ半島先住民の複合生業では、春と秋に海獣狩猟を主とし、夏の六月～八月は漁撈を主体とする。冬の期間は、毛皮獣毳猟かトナカイ飼育、それに補助的に氷上の漁撈が加わる。

伝統的な複合生業が端的に現われるのが祭りである。海岸定住コリヤーク（自称ヌムルアン）のホロロ祭りと呼ばれる送り儀礼は、地域によって時期が異なるが、漁期が終わった一〇月末から一二月にかけて行われる。本来、海獣の祭りであるが、この迎えと送りの儀礼には、海獣猟で得たアザラシの皮紐、アザラシの脂、漁労で得た干した魚卵、干し魚、植物採集で得たヤナギラン（ロシア語 *ivanchay*）、ナナカマドの実やガンコウラン、コケモモ、キイチゴなどのイチゴ類、ベニテングダケ（ロシア語 *mukhamor*）など祭りのために準備するものが多く、準備には一年かかる。

ヤナギランの内皮を水に戻して干した魚卵と一緒にすりつぶしてアザラシ脂を加えてテイルキテイル（*Эйлькийл*）という混ぜ物にする。これにイチゴ類を加えて盛ると各皿ごとに味の違う祭りの料理ができあがる。アザラシの脂もトナカイの脂も獲物となった精霊へのご馳走で、再びこの地へ戻って来るようにとの願いが込められている。

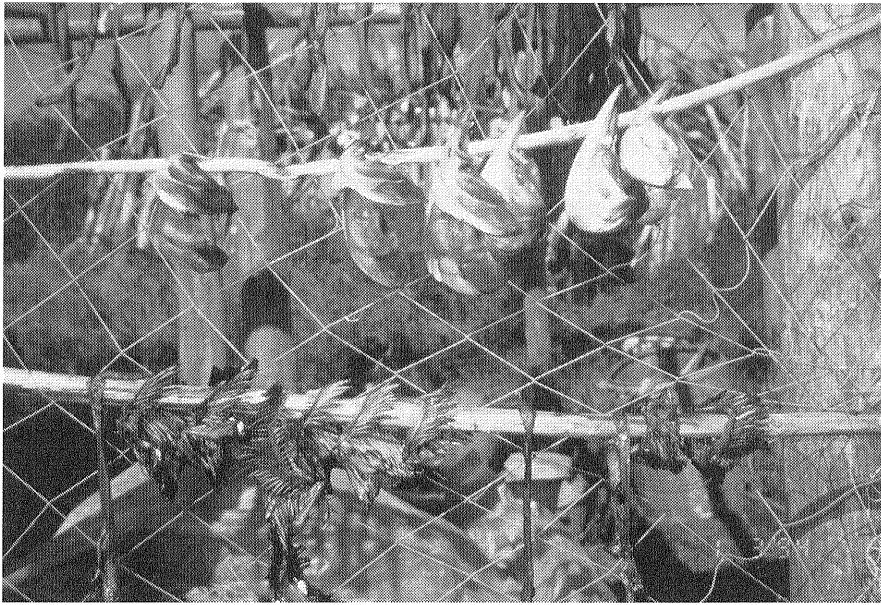
### 三 水産資源の利用

先住民の河川と沿岸のサケ漁具で現在一番多く使われているのは、市販のナイロン製漁網で（昔はイラクサ製）、手漕ぎのゴムボートや棹さおを使う刳くり船で運んで、網の先端を杭かきかおもりで固定し、もう一端を岸に杭で固定して、岸にほぼ垂直になるように設置する。その建て刺し網にサケのえらが引っ掛かるのを待つだけだ。舟がない場合には、二〇世紀初頭にジェサップ北太平洋遠征隊のW・ヨヘルソンが記述したのとまったく同じ設置法、すなわち、つなぎ合わせた棒で網を押し出す伝統的な設置法が今でも使われている。その他にも築やなや筥うけ、手網、タモ網、銚もりかぎ鉤かぎなど伝統の漁具と漁法が見られる（ヌターユルギン 一九九九、大島 一九九九）。

北方地域におけるサケは、長い冬を乗り切るための保存食として極めて重要な役割を担う。パンや肉や野菜を店で購入できるようになった現在でも、伝統的な主食であるサケ類を冬用に干し魚として、あるいはロシア風に樽に塩蔵して保存している。

男性とその息子達によって捕獲されたサケは、分業体制の一役を担う女性達によって解体処理されるのが伝統である。処理法は、捕獲した魚を三枚におろして、尾に半身が二枚ついた形にして天日乾燥し、取り除いた頭と背骨は、犬ゾリ用の犬の食料とするために別に干す。さらに半身にして皮を除いた干し魚もある。これは、尾付きの半身が二枚のものに比べて乾燥が早く、味も違うので、冬季に干し魚の味の違いを楽しむためである。

特に雨天の多い時期と重なる場合には、半身二枚の干し魚は、天日干しにする前に燻煙くんえんする。燻煙といっても完全な燻製ではなく、のちに天日で干すための燻煙である。トナカイ皮製のテントや漁小屋の中で燻煙する場合



サケの半身、頭、エラ、内臓の天日乾燥

もあるし、燻煙小屋を別棟で作る場合もある。

サケの燻煙は、二重の意味で重要である。一つには、ハエが大量に発生し、卵を産みつけようとするので、そのハエを防ぐためである。もう一つは、サケは不飽和脂肪酸が多く、酸化しやすいという欠点があるが、燻煙によってその酸化を防止できるからである（渡部 一九九六、一九九七）。また、燻煙によって味覚も優れたものになる。最後は天日干しで十分に乾燥させ、村に持ち帰って高床式食料保存庫に収納する。

燻煙乾燥された干しサケはパサパサしていて、いかにも脂質が少ない。川捕りのサケは、産卵のために遡上してくるので生殖巣が成熟し、捕獲地が上流であればあるほど、サケの遡上運動によって含有脂肪量が少なくなる。脂肪が少ないほど乾燥・保存に適しているのだが、食べる段になると、脂肪が少なくパサパサになり食べにくくなる。

また、北方という寒冷的な気候では、炭水化物（糖分）が少なく運動・身体の維持に必要なエネルギーを動物性脂肪から得ることが必須となるが、保存された主食の干し魚には脂肪が少ない。エネルギー源として脂肪が必要だが干し魚には含まれる量が少ないという矛盾を解消するために、コリヤークの人たちは、トナカイ遊牧をしていない地域では必ずと言ってよいくらい海獣猟を行っており、干し魚と一緒に海獣の脂肪を食べる。アザラシの脂は、日本人が刺身を

醬油につけて食べるように欠かせない調味料でもある。

#### 四 水産資源の管理——先住民の管理と国家による管理

漁具と漁法にみられる伝統的な技術と生態学的知識に基づくさまざまな工夫だけでは、サケをはじめとする魚資源が毎年回帰してくるだろうと期待はできても、確かではない。二〇〇〇年は暑すぎる夏のためか、例年になく多種類のサケが一度に短期間に遡上したため、結果として不漁に終わった。魚がこない、アザランがこないということ、飢饉に苦しむ話はつきない。飢饉は、半人半神のクイキニャーコというオオワタリガラスの登場する民話の中で、クマの家族にもキツネの家族にもネズミの家族にも、クイキニャーコの家族にも降りかかる災害として、当然のように語られている。常食としての魚の遡上に対する不安が、コリヤーク自身による資源管理の根底に横たわっているようである。

資源の管理は、先住民にとって科学的な意味では存在しないと行ってよいが、結果として資源を管理し、再生・再利用可能になるような漁撈活動がいくつか観察される（大島 二〇〇一）。

第一に漁場の問題がある。コリヤークがサケ類などの回帰遡上する魚を捕獲する場所は、伝統的に河口を含む河川内（いわゆる内面水域）で、舟を用いて沿岸海域でサケ類を捕獲することはなかった。コリヤークにとって漁撈は基本的に個人的な生業活動であるが、ソ連時代のソホーズでは、漁船を政府から支給され、集団漁撈が行われていた。たとえばレスナヤのソホーズでは、三つの作業班に分かれていた。一つ目は、カニ籠漁、二つ目は、二〇人くらいでの網を使ったニシン漁で、アナプカ、オリュトルスキーまで漁に行った。三つ目はやはり二〇人



くらいで、網を使ってアザラシ猟をしていた。

しかし、旧ソ連崩壊以後、先住民による漁撈活動は、大型漁船を使って沖合いで商業漁を行う例外的な先住民ソホーズを除いて、湾、河口、内陸の川で行われる内水面漁業に戻ってしまった。この内水面漁業は、各河川に遡上するサケの量がほぼ決まっているので、捕り過ぎると数年後に遡上量が減るのであるが、先住民はこのことを経験的に知っている。しかし、沖合での漁業は、どの川に遡上するサケ資源を捕獲しているのかが判別できないところに、根本的な資源管理上の問題点があるといえる。産卵数を減らさないという原則は、内水面漁業者にとっては前提の知識となっている。

第二に、先住民は特にサケの産卵に留意している。産卵場は、「クマの領分であるから産卵場で漁をしてはいけない」とか「川を汚してはいけない」など川にまつわるタブーがある。

また、川幅いっぱい堰を設けて村人が集団で行う袋網漁は、秋の上りオシヨロコマが対象である。秋のオシヨロコマ漁は次のようである。上流のサケの産卵場にオシヨロコマがサケの卵を捕食するために遡上してくるの、産卵場近くの小川に、V字型の誘導柵と魚が跳んで網に入り込むように、斜めの柵を設置し、ここに魚を追いこんで一網打尽にオシヨロコマを捕獲する。この漁法は、オシヨロコマの生態を利用したもので、一度に大量の食糧を確保するとともに、主食であるサケの産卵を保護し、資源の再生産を可能にする。

第三は、先住民のサケ利用の仕方である。捕獲した魚は生で食べたり、魚のスープにする他は、干し魚にして利用する。頭と背骨は犬の食料とする。捨てる部位は内臓の一部で、それもカモメやキツネの食べ物だという。非先住民は魚種や雌雄を選んで捕獲するが、先住民はそうしない。川漁では、シロザケとカラフトマスが最も多いのであるが、オシヨロコマもアメマスも同じ網や築・筈にかかるといえる。それらを等しく干し魚にして保存する。伝統的生業としての漁撈活動には、特定の魚種に特化した選別性がないといえる。しかし、ソホーズ経済下、市場



西海岸レスナヤ川での割り舟による流し網漁

経済下のもとで、先住民の漁撈にも商品化のための選別的漁業がみられるようになってきた。

第四に、漁撈儀礼が資源の管理に貢献しているのではないかと思われることがある。レスナヤ村のコリヤークには漁の前の儀礼があった。この儀礼は、女性シヤーマンが、産卵場のある支流の川岸で春一番に芽を出すオオハナウドの根を掘って、「魚が網を恐れないでくるように」と根に話しかけて、豊漁を祈り、その根を結びつけた紐を、魚が遡る方向を模して川下から川上へと地面を引きずるのである。この儀礼は、春の漁の始まりである五月末から六月にかけて行われる。魚がこなくなると再度この儀礼を行う。また、初漁の儀礼も、イテリメンの他に、パラナ、レスナヤ、カラガ、アナプカなどに住む海岸定住コリヤークによって、最初に獲れた時にその都度家族単位で行われている。このような先住民の伝統的資源管理に対して、旧ソ連時代の計画経済下では、国家がソホーズに目標生産量を課すことで管理を始めた。しかし、国家管理体制下においても自家消費用の水産資源の管理だけは、各

地域のソホーズやゴスプロムホズ（生業協同組合）の自主管理にゆだねられていた。ペレストロイカ（一九八九年）以降、自家消費の水産資源も国家によって管理されることになった。

サケ類やキュウリウオ、カラフト・シシャモなど競合する水産資源に対して、地方政府から自家消費割当（年間一人一二〇から二〇〇キログラムの範囲で、河川の資源量によって異なるようだ）を受けるようになった。また、海岸と河口から五〇〇メートル以内の内陸河川では、漁撈活動が禁止となっている河川もあり、漁場規制が行われている。

サケ類以外のコマイ、カラフト・シシャモ、ズバトカ、カワカマス、オシヨロコマなど特に凍結時の氷上漁では許可を受ける必要はない。

## 五 水産資源の危機

カムチャツカ半島の先住民にとって生活に欠かすことのできないサケを中心とする魚類資源は、現在危機に直面している。その原因は、いくつか考えられよう。

第一には、ソ連時代の遺産である集住化による住民間の競争の激化がある。ソ連時代以前は、湾か河川の近くで小規模の村単位で生業を行っていたのだが、一九三〇年のコリヤーク民族管区成立以降、カムチャツカ半島では、一九八五年頃までつぎつぎと村落やコルホーズ、ソホーズの統廃合が続き、地方拠点都市への集住化政策がとられた。この集住化がもたらしたものは、地域拠点都市への人口集中と漁獲量の増大、それにとまらぬ漁業資源の急激な減少であった。

カムチャツカ半島では、国営企業の解体・民営化の時期に総漁獲量が減少しており、一九九〇年の一三四万トンから一九九四年の五八万トンと激減しており、一九九六年には七五万五〇〇〇トンまで回復したが、一九九九年には再び四三万トンにまで減少した。

サケの漁獲量は、一九〇〇年の七万三〇〇〇トンから一九九九年には二万一〇〇〇トンまで落ち込んでいる。特に、ベニザケの宝庫とされたオゼルノフスキーとウスチ・カムチャツキーの漁獲の減少が著しい（鈴木 二〇〇一）。

地方拠点都市では、各家が川岸に漁場を持っている。東海岸のティムラトでは各人の漁場が自然と決まって、今までに漁場争いはなかったという。各漁場が、適当な距離を置いて並んでいる。カムチャツカ半島では、六月から八月にかけて大量に遡上するサケ類を捕獲して、冬期の食料として保存しなければ、誰も生きていけないので、自然と棲み分けができていたのだ。

ペンジナ川のような大河では、河口付近の海岸線に漁場が密集し、ほぼ一〇〇メートル間隔で各人の漁場が並ぶ。ティムラトやハイリナ、タロフカでは、産卵に遡上する支流河口近くに漁場を設置するので、等間隔ではなく、両岸に点々と並んでいて、ボートで進むとふいに漁小屋と燻煙小屋、干し棚などの複合住居が現れる。中には骨組みだけとなった廃屋も見うけられる。トナカイ遊牧をしている地域では、夏の遡上時期にトナカイ皮のテントを張って漁小屋として漁を行っている。

以上はカムチャツカ半島北部の説明であるが、それに比べてイテリメン民族の住むカブランなどカムチャツカ半島南部では、漁場争いと密漁は深刻である（サブドニコワ 一九九九）。カムチャツカ川、バリシヤ川、アバーチャ川、パラトゥンカ川など半島南部の人口密集地の河川では、かつてはサケ類の漁獲量が最大だったが、ここ数年で激減したという（ブルカーノフ 一九九七）。



ペンジン湾岸の漁場

第二には、食料・衣服・燃料などカムチャツカ半島の外部に依存する経済体制の導入により、依存体質が強まり、現金収入が必須となったことである。

この現金収入を必須とする生活様式は、一九九二年のソビエト体制の崩壊、それに続くロシア国内の経済の混乱と低迷、市場経済の導入によって、ますます強くなっている。

塩蔵のサケと魚卵の販売は、公式には、自家消費用の生業漁では禁止されているのだが、先住民にとっても現金収入を得る数少ない手段となっている。したがって、商業漁の割り当てを受けていない先住民は、自家消費用のサケを樽詰にして塩蔵し、商業漁の許認可を受けているコルホーズ、ゴस्पロムホズ（生業協同組合）や企業に売り渡すという、公式には密売とされる事態が生じている。魚食民である先住民がその主食を手放すという葛藤に陥っているのである。

漁獲した自家消費用の水産資源の販売は、実際には、現金決済ではなく、ガソリン、漁網、ガラスの空ビン（イクラ用）、塩など、小麦粉、イモ、玉ねぎ、ミル

ク、缶詰類、砂糖、紅茶、煙草、ドライフルーツなどの商品との交換という形で行われている。

先住民コリヤークにとっての魚卵は、伝統的には、ホロロ祭りという収穫祭における「ハレの料理」のために乾燥保存してきたのであるが、魚卵に商品価値が出てきた。先住民は魚卵を塩蔵して商品化し、魚卵をとったあとの身は干し魚にして利用する。

非先住民のロシア人は、雌だけを選別的に捕獲し、魚の身を捨てて魚卵のみを商品として塩蔵するため、これがカムチャツカ州内の大きな問題になっている。また、魚卵商品化のための雌の選別的捕獲は、危機に瀕している水産資源の減少に拍車をかけることになる。

先住民のなかには、ガソリンや漁網を買う現金収入を得るために、自家消費用のための漁撈をあきらめ、コルホーズや企業の水産加工場に賃金労働者として働く道を選ぶ者も出てきている。

## 六 漁獲クォータ（割り当て）と入札制の導入

ロシア国内における二〇〇海里内の水産資源は、法的にすべてが国家の所有となっている。国有の水産資源は、①政府間協定で外国へ配分される政府間枠、②民間交渉で外国企業、団体へ回される特別枠、③国内枠の三つに分類され、漁獲クォータ制をとっている（北海道新聞朝刊、二〇〇一年二月一八日）。

そしてロシア農業食料省、国家漁業委員会が資源量などを考慮して全ロシアの許容漁獲量を決定し、各地域に割り当てる。カムチャツカ州では、極東全体への許容漁獲量からさらに割り当てを受け、州政府漁業局が中心となり、業界（漁業団体）、関係機関（漁業規制局、研究機関等）が参加する協議会で、国内枠を無償で国内企

業に配分している。決定された漁獲クォータ配分の結果は最終的にロシア農業食料省の承認を得る（鈴木 二〇〇一）。

州政府が漁獲割り当てを無償で行うといっても、実際には、割り当てを受けた漁業団体に州政府への協力を求めている。あるいは、西海岸のある町で行われているように、コリヤーク自治管区政府との契約のもとに、大手漁業会社が、大都市への輸送能力を持たない地元の小規模のゴスプロムホズに協力するという形をとる場合もある。

住民が個人であるいはゴスプロムホズの一員として集めたイチゴ類、キノコ、魚卵を大手漁業会社が買い上げ、船で、ガソリン、小麦粉、砂糖、茶、野菜（人参、玉ねぎなど）、米、ソバの実、塩などを輸送して交換するという活動を行っている。一九九九年には、四〇樽で二トンの魚卵が四五トンの商品と交換された。大半は、小麦粉（七〇〇袋で三五トン）、ガソリン、その他の食料品である。漁業会社が買い上げたイチゴ類は、学校給食用のジュースになり、キノコと魚卵はペトロプロフスクなど大都市で販売する。このような漁業会社の本当の狙いは、商業サケ漁とカニ漁などの州政府からの漁獲割り当てを有利にすることにあり、

ロシア連邦の政令（二〇〇〇年二月二七日）により、水域内（二〇〇〇海里水域）の水産資源の漁獲の割り当てはすべて、ロシア連邦政府の管理下に置かれることになった。また、ロシア連邦国家漁業委員会が決めた漁獲クォータにもとづき、経済発展通産省が管轄するヨーロッパ・アジア商品取引所で入札を行うことにした（鈴木 二〇〇一）。

漁獲クォータの決定に関して入札制を導入する理由としては、①巨額の裏金が動くといわれるこれまでの地方行政による漁獲クォータの不透明さの解消、すなわち水産利権の解消、②国庫の歳入増、③密猟や密輸入の規制、であるとされる（北海道新聞朝刊、二〇〇一年一月二三日）

ロシア極東で入札対象の魚種となったのは、スケソウダラ、ニシン、カレイ、タラバガニ、ズワイガニなどで、カムチャツカ地域では、スケソウダラ（五六％）、ニシン（一一・六％）、マダラ（一〇・二％）、カレイ（五・二％）などであった。トロール漁法によるこれらの漁獲合計は総漁獲量の八三％になるが、これがすべて入札の対象となった。カニ、タラ類の漁獲クォータは高値の入札が予想される（鈴木 二〇〇一）。漁獲割当から入札による決定までのプロセスは、経済発展通商省、大蔵省、国家漁業委員会などで構成する委員会が対象魚種、割当量、最低入札額を決定する（北海道新聞朝刊、二〇〇一年一月二三日）。

入札に参加する業者には参加資格が課せられている。国内の個人または企業が参加できる参加資格は、①漁船を所有しているか、所有していない場合は継続的にチャーターしている、②連邦政府への税金滞納がない、③入札保証金を支払う、という条件があるが、外国からの入札参加を認める自由枠については参加資格は特に定められていない（北海道新聞朝刊、二〇〇一年一月二三日）。カムチャツカ州の先住民企業の多くは、漁船所有者でも参加資格を欠くことになる。

最高額を入札した個人または企業が落札する（北海道新聞朝刊、二〇〇一年一月六日）が、落札した業者は落札額の一〇％を前払いして操業許可書を受ける（北海道新聞朝刊、二〇〇一年一月二三日）。経済力に勝る漁業基地の企業に落札が集中する恐れがあり、経済基盤の脆弱なカムチャツカの漁業にとって入札制度は一大脅威となった（鈴木 二〇〇一）。また地方行政、漁業団体も、入札制は大企業や外国企業に有利になる、と反発している（北海道新聞朝刊、二〇〇一年一月二三日）。スケソウダラの入札では総量一〇万トン、五〇〇トン単位で入札することにし、最低価格を約七三五万円と設定し、ニシンの入札では総量二〇〇〇トンを一〇〇〇トン単位で入札することにし、最低価格を約五三万円に設定した。第一回の入札では四分の三が入札不成立であった（北海道新聞朝刊、二〇〇一年二月一八日）。



入札単位が大きければ大きいほど資金力のある大企業に有利になるとの批判から、国内枠と特別枠が産業枠と一般枠に再編された。入札の対象となった割当量をそのまま輸出できる産業枠と、地方行政などを通して無償で配分され、水産加工場など国内市場へまわされ、加工なしに輸出はできない一般枠に分けられた。産業枠で落札した漁獲枠でなければ加工しないままの輸出ができないので、産業枠の落札は実質的な輸出ライセンスといえる。入札制の最大の狙いであるカニは、高値輸出を期待して九〇%が産業枠となった（北海道新聞朝刊、二〇〇一年二月七日）。

地方行政は、従来無償割り当てで漁業団体に協力金を求めていたが、入札制度を地方政府でも導入し、一般枠の割り当てに「入漁料」を設けることを計画している。二〇〇一年二月二日に漁業法が下院を通過し、二〇〇二年四月には上院を通過する見込みで、地方政府の無償割当にも入札制が実施される見通しである（北海道新聞朝刊、二〇〇二年二月二日）。仮に先住民企業が漁船を所有していたとしても、資本金のない先住民の企業は、保証金、前払いの資金を調達するのは困難で入札に参加できないであろう。

これまでに述べてきた漁獲クォータによる入札対象の魚種は、沖合いの大型船によって捕獲されるので、先住民による河川・沿岸・海岸との競争は比較的少ない。最も先住民の漁撈活動と関わりがあるのがサケ・マス類である。

従来、サケ・マス類の漁獲クォータは、州知事の権限のもとに、カムチャツカ漁業海洋研究所（カムチャツカニロ）の勧告に基づいて全体の許容漁獲量が決められ、企業に分配されてきた。中でもベニザケは、カムチャツカ州総漁獲量の四・九%だが、価格が高いため重要な輸出水産物であった。サケ・マス類は漁獲クォータ入札の一覧表から除外されているが（鈴木 二〇〇一）、地方行政単位で漁獲クォータ入札制が施行されることになることになると、サケ・マスもその対象になると予想される。

ロシアではソ連時代から引き続き、水産資源に対して中央政府からの強力な管理が行き届いている。国家からの割り当てや国家規制の最大の理由は、水産資源が国家の重要な歳入源となっているからである。このような国家管理の強い地域では、カナダやアメリカで生じている管理主体の地方分散化、あるいは地域と国家による共同管理の実現はまだまだ先の話である。さらに、先住民の水産資源に対する権利が政治の舞台に登場してくるには時間がかかる。カムチャツカ半島における水産資源をめぐる紛争はこれから大きく展開すると思われる。

(引用文献)

大島 稔 一九九九 「アイヌとカムチャツカ先住民の漁撈文化に見る共通性」『アジア遊学』一七、七四―八七頁、勉誠出版。

—— 二〇〇一 「カムチャツカ先住民におけるサケ資源の利用と管理」『民博通信』九一、一六―二五頁、国立民族学博物館。

サドブニコワ、E・M 一九九九 「イテリメン―伝統的生業の過去と現在」『アジア遊学』一七、六五―七三頁、勉誠出版。

鈴木 旭 二〇〇一 「漁業クォータ入札制度とカムチャツカの漁業」特定非営利活動法人編『カムチャツカ通信』復刊第七号、六頁。

ヌターユルギン、ウラジミール・M 一九九九 「コリヤークの漁業―漁具と漁法」『アジア遊学』一七、五六―六四頁、勉誠出版。

ブルカーノフ、ウラジミール 一九九七 「海洋生物資源の保存に向けて」『Severnaya Patsifika, 1 (3), 4-11, Petropavlovsk-Kamchatskiy, Kamchatka.

渡部 裕 一九九六 「北東アジア沿岸におけるサケ漁(一)」『北海道立北方民族博物紀要』五、八五―一〇二頁、北海道立北方民族博物館。

—— 一九九七 「北東アジア沿岸におけるサケ漁(二)」 『北海道立北方民族博物館紀要』 六、一九九一—二二六頁、  
北海道立北方民族博物館。