

沖縄発「国際化」と「泡盛楽」の提案

沖縄大学教授

上田 不二夫氏

苦境に立つ漁業が組まなければならぬ大きな壁があります。外国人雇用や国際交流による産業として生き残るための「国際化」対策です。沖縄県における南方諸国との交流の歴史を生かした「沖縄方式」と呼べる水産業の「国際化」の取り組みは今後どのような展開を見せるのか。沖縄大学教授・上田不二夫さんが試みようとしている、外国人雇用の基本課題として、大学教育機関ならではの「人づくり」策や「地域産業育成」援助のアイデアとはどのようなものであるのか。上京し、関係官庁諸団体にヒアリングを行い、アイデアに磨きをかけようとしている先生にうかがいました。

「国際化」策と同一線上にある泡盛学会をベースにした「泡盛楽」と地域産業創出メニューにも注目すべき点が多くありました。

定年を機に「国際化」再考

「沖縄水産業の国際化」の提案をされていきますが、地域産業として沿岸漁業に活かす「国際化」とはどういうことでしょうか。

今年の3月で65歳定年の年を迎えました。沖縄大学の契約は2年延長して、特任教授になりました。定年を機にいったんけじめをつけ、これまでやってきたことを見直してみようと考えたのです。

なかでも、日本の漁業が乗り越えていかなければいけない、外国人雇用や国際交流について、大学という教育の現場で、地域産業を元氣付けるために何ができるのかについて、いろいろな方のお話を聞いてみようと思ったのです。

いま、大学は、全国で約800あるうち、私立大学は600あまり。私学は、

今後小さい大学が大きな大学に吸収されたり、国の規制緩和策、市場原理のウズに巻き込まれていく時代にきています。

地方大学が、どのような道を進むべきか。沖縄大学は、7月で50周年。現理事長で学長もつとめた新崎盛暉という、人物の哲学・歴史観が大きく影響する大学でもあるのです。その新崎先生が、「小さい大学はいつつぶれてもおかしくない。創立50周年は、単なるお祝いではなく、次代の沖縄と大学を考えるステップと位置づけよう」と話しています。

——地域を元氣付ける大学ですね。

大学の「国際化」は、つまり、沖縄水産業の国際化と、地域産業の将来像とが深くかかわっています。具体的には、水産業の後継者育成、従事者育成に帰結します。つまり漁業について、大学教育が積極的に応援する体制作りが必要です。



うえだ ふじお
上田不二夫 氏

1942年千葉県生まれ。鹿児島大学水産学部卒業後、同大学院水産資源科学博士課程修了、水産学博士。沖縄水産高校教諭を経て現在、沖縄大学法経学部教授。沖縄海区漁業調整委員会・委員、沖縄水産研究会代表。泡盛学会理事。(主な著作)『沖縄の海人』沖縄タイムス社、1990年。『沖縄県農林水産行政史』(共著、第8・9巻通史編担当)、1990年。『サンゴ礁の漁業権』(まな出版企画『海の「守り人」論』所収)1996年。『糸満漁民と東南アジア』(岩波書店『シリーズ海のアジア6』所収)2001年。沖縄地域産業論、カツオ節など食文化論著作も多い。

従来から、産業界ごとに研修システム機能を持つようとしてきましたが、小さな地域の産業は負担が重くもてません。大学がその役割を担い、後継者育成や、従事者育成を「仕事」としてよいのではないのか、と考えています。

インドネシアと沖縄のつながり

現在の沖縄水産業にとって重要なことは、他県以上に、水産業の国際化を進めなければいけないということです。

県内基幹漁業であるマグロはえ縄漁船30隻に対し、すでに1隻3名枠で外国人が乗っています。つまり常時90名の外国

人船員を雇用しています。特にインドネシアの若者が多いのです。

また、ここ数年、カツオ節やカマボコなど水産加工製品の原料が手に入らなくなってきています。これは、沖縄というより、全国で抱えている問題です。中国や欧米の魚消費急増によって一層深刻化しているのです。

沖縄では、スクガラスという、豆腐の上のせて食べるシオカラがあります。原料となるアイゴの稚魚は、小指より小さい魚ですが、今は刺し身で消費され、加工に回らないのです。

沖縄かまぼこの原料は、従来からベトナム産グルクンに依存してきましたが、にわかには確保が怪しくなってきました。

そこで、インドネシア北スラウェシ州のビトゥン地区に着目してみました。ここは、加工関係施設が集中しています。

戦前、沖縄のカツオ漁業者が、定着した歴史があり、現在、初代の沖縄人移住者から数えて、五世が子孫として住んでいます。その数は数百人にのぼります。ここを中心に沖縄の国際化対応をやっているかと考えています。

国際化も「人づくり」が基本

これまでに、沖縄県はソロモンとも技術協力をやってきましたが、必ずしもう

まくいかなかった。

なんでうまくいかなかったのか。結論は、「人づくり」を優先しなかったからだと思います。つまり、事業経営が先にあり、利益の上がる事業がないとやらないとか、短絡的なことで頓挫し、肝心の漁船員雇用の確保と地域産業活性化という本質につながらなかったのです。

— それでは国際化における「人づくり」とはどういうことでしょうか。

まず、現地ビトゥンに、しっかりとしたパートナーが必要です。現地には、長崎節夫さんという方がおられます。私が沖縄水産高校教員をしていたときの同僚です。彼は高校を辞めて、自分で船を持ちインドネシアで漁業を始めました。いま合弁会社を作り、インドネシア船員を育成する仕事をするなど、現地にネットワークを持っています。

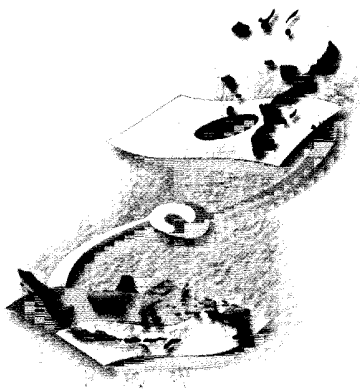
そして、基本は「人づくり」だと教えられました。そのためには、まず日本語学校が必要ですが、キリスト教関係の学校がすでにあり、日本人の若い女性の先生もおられます。ここを活用して、沖縄大学と提携する方式もあるのではないかと考えました。日本語検定2級を取った人には、大学に入学枠を与えるという仕組みが検討できそうです。

沖縄大学としても、留学生を安定的

に入れるというのは、のぞむところです。従来の中国人中心の受け入れが、だいぶ状況が変わり、留学生募集も「漢字」圏から「非漢字」圏へと変わっていくべきです。

200海里内操業も可能に

日本とインドネシアのあいだには、実は漁業協定がない現状があります。日本人にとって交渉相手国としていろいろな問題をかかえていた歴史がありますが、将来日本の漁船に乗りたいという若者に対して、水産の教育と雇用をするという見返りとして200カイリ内操業を認めるといふ方向であれば、現地側として交渉も可能になるといふ感触を得ています。これは、昨年の調査で得た収穫です。見返りがなければ交渉のベースにならないという姿勢ではなく、あくまで人の育成が先にあつて、それに伴って、事業がついてくるという仕組みにならないと、



漁業産業の現地の定着は長続きしないのではないのでしょうか。

今沖縄県でやろうとしているのは、本当に小さなことからはじめようとしています。国全体の仕組みをつくるという大きな考えではなく、まず沖縄でできることからはじめようという発想です。国際化という意味での「ローカルルール」といえるかもしれません。

「泡盛」から産業創出へ

——沖縄の地域性を生かす新規産業創出のアイデアもお持ちですね。

私は、「泡盛学会」のお手伝いをしていますが、これを軸に、大学の講座として「泡盛マイスター養成講座」を導入しました。マイスター制度は、沖縄県知事認定の資格になり、泡盛産業を側面から支援する意味と、製造や文化的理論のカリキュラムを作っています。

また、泡盛を楽しむという「泡盛講座」をやっていますが、「泡盛」の中で私は、「泡盛産業」のイメージを考えました。酒だけ売る市場規模は、経済的なメリットが小さい。それよりも、泡盛と関係している「食文化」＝「泡盛文化」とでも呼べるものをテーマ化していくことを考えます。たとえば、「泡盛と料理」、「泡盛と器」とか、いろいろな組

み合わせの産業連関が作れます。

「泡盛と料理」なら、「泡盛」と「塩辛」との組み合わせがあります。琉球王朝時代、沖縄から中国に大量に輸出された、シオカラ文化を再評価してみる取組みです。それは新しい産業創出が可能になるはずですよ。

シオカラは、酒のツマミとしてではなく、中国食文化を担っていた調味料として輸出されました。いまは、幻と化していますが、これを復元できないだろうか、と考えています。

さらに、観光とリンクさせることにより新しい市場拡大メニューにつながっていきます。

シオカラ素材として重要視しているのが、沖縄で「トビイチャー」と呼ぶ「トビイカ」です。これは未利用資源の南方系のイカで、その昔は乾シスルメとして、中国に大量に輸出されていました。

シオカラの復活、おろそかにはできないのですよ。私たち大学の生き残る道のひとつも、「国際化」という方向がひとつあり、もうひとつ、別の次元のようだけれど、じつは、このような食文化の歴史から学んだ新しい「歴史情報の商品化」を試みていくことも同一線上でつながっていることなのかなあと、考えています。

(聞き手 中島満)