

## 大連の新しい代名詞「ナマコ」

### 大連人とナマコ

大連人は、広大な海に冒険的気質を生まれ、波に立ち向かう勇気を持つよう鍛えられました。かつて大連には、如何なる潜水具も必要とせず、勇気と気迫のみで海底に潜り、危険な暗礁でナマコやアワビ等の海産物を捕る、“海碰子”と呼ばれる人々がいました。“碰(ぶつかる)”という一文字から分かるように、大抵は運頼みでした。現在は、ダイビングツールを備えた捕獲者にとって代われ、毎年、春と秋に定期的に養殖池から数万トンのナマコが、加工工場、専売店、水産会社へ発送されています。

ナマコは起源の古い海洋生物で、種類が非常に多く、世界では約1,100種、中国では約100種あり、食用とされるのは約40種類で、中国の海洋経済資源の珍品の一つとなっています。

中国は世界で最も古くからナマコを食している国であり、古来“八珍之首”と呼ばれならされてきました。大連人は20世紀初頭からナマコを食べており、滋養の習慣として「冬至から九×九の八十一日、毎日一つナマコを食べれば健康、平安である」と信じています。しかし、貧しい時代は庶民にとっては高値の花でした。

2001年以前、大連市場のナマコは95%が干しナマコで水煮ナマコは無く、調理に不便で市場の拡大が制限されていました。高級料理店の食卓に上がるだけで、一般市民の普段の栄養補給品とはならず、新興産業とは成り難かったのです。

しかし、ここ数年、主に塩漬けの加工方法が採用されたことによって、ナマコは最も産業価値のある製品の一つとなりました。2009年の大連におけるナマコの生産量は4万トンに達し、生産額は100億元を超えました。近年、養殖量も増加し、生活レベルも向上したため、一般市民も食べられる機会が多くなり、大連での年間販売額の伸びは20~30%となっています(2010年は、1月に未曾有の海面凍結被害に見舞われたため、養殖ナマコは酸素不足により減産となり、価格が高騰し、且つ需要が供給を上回りました)。



大連市内の高級ナマコ販売店



贈答用ナマコ 5,980元/500g(乾燥ナマコ 60~70個分)

## ブランドとなった“大連ナマコ”

大連では産地直売が基本ですが、大連のナマコの養殖量が増加した一方、中国におけるナマコの市場の規模も急拡大したため、大連ナマコの“走出去(外地進出)”が必須となりました。様々な努力を通じて、大連ブランドのナマコは徐々に認識されるようになり、各地で専門販売店が素晴らしい発展ぶりを見せています。北京、上海、深圳、蘇州、杭州等の沿海都市ばかりでなく、内陸部の江西省の都市でさえ、ナマコが販売されています。今では、大連のナマコの60%が産地以外で販売され、一部の深加工製品は、ロシアや日本、シンガポール等に輸出されています。

長年の発展と拡大を経て、“大連ナマコ”というブランドは日増しに利益を上げ、知名度と名誉は絶え間なく上昇しています。“大連ナマコ”は、「サッカー」や「ファッション」に次ぐ、“一味違った”大連の新しい代名詞となりました。