

ふりがな

あかみね じゅん

氏名

赤嶺 淳

1. 学歴

1990年 青山学院大学文学部英米文学科卒業

1992年 青山学院大学大学院文学研究科修了（修士（英米文学））

1996年 フィリピン大学大学院人文学研究科修了（Ph.D. in Philippines Studies）

2. 職歴・研究歴

1997.04～2000.03 日本学術振興会特別研究員（PD、国立民族学博物館）

2000.04～2001.03 国立民族学博物館 COE 研究員

2001.01～2002.03 名古屋市立大学人文社会学部講師

2002.04～2007.03 同大学助教授

2007.04～2014.03 同大学准教授

2013.08～2014.03 日本財団 API（Asian Public Intellectual）フェロー（サバ大学、マレーシア）

2014.04～ 現職

3. 学内教育活動

（A）主な担当講義名

（a）学部学生向け

Topics in Global Studies IA、海外短期調査

（b）大学院

文化の受容と編成、地球環境と地域社会

（B）ゼミナール

学部後期、大学院

4. 主な研究テーマ

食生活誌学（Ethnography of Food and Foodways）、東南アジア地域研究

5. 研究活動

A. 業績

（a）著書・編著

赤嶺淳, 「岐路に立つノルウェーの捕鯨——ミンククジラ漁のいまとこれから」, 岸上伸啓編, 『捕鯨と反捕鯨のあいだに——世界の現場と政治・倫理的課題』, 臨川書店, 2020年, 33-46頁。

赤嶺淳, 「うちなる壁の向こうへ——鶴見良行の「脱米入壺」」, 清水展・飯嶋秀治編, 『自前の思想——時代と社会に応答するフィールドワーク』, 京都大学学術出版会, 2020年, 179-212頁。

赤嶺淳, 「ナマコの知」をもとめて——東アジアにおけるナマコ世界の多様性」, 山田勇・赤嶺淳・平田昌弘編,

- 『生態資源—モノ・場・ヒトを生かす世界』, 昭和堂, 2018年, 19-54頁。
- 赤嶺淳, 『鯨を生きる—鯨人の個人史・鯨食の同時代史』, 吉川弘文館, 2017年, 283頁。
- 赤嶺淳, 「終焉なきフロンティアとしての漁業」, 井上真編, 『東南アジア地域研究入門1 環境』, 慶応義塾大学出版会, 2017年, 133-151頁。
- Akamine Jun, “Shark town: Kesennuma’s taste for shark and the challenge of a tsunami,” Casey Man Kong Lum and Marc de Ferriere le Vayer eds., *Urban Foodways and Communication: Ethnographic Studies in Intangible Cultural Food Heritages around the World*, Lanham: Rowman and Littlefield, 2016, pp. 71-85.
- 赤嶺淳, 「ナマコとともに—モノ研究とヒト研究の共鳴をめざして」, 秋道智彌・赤坂憲雄編, 『人間の営みを探る』, 玉川大学出版部, 2016年, 114-148頁。
- 赤嶺淳, 「ケーススタディ・ナマコ」, 中野秀樹・高橋紀夫編, 『魚たちとワシントン条約—マグロ・サメからナマコ・深海サンゴまで』, 文一総合出版, 2016年, 187-199頁。
- Akamine Jun, “*Astichopus japonicus* fisheries, trade, and foodways in Japan,” Yang Hongsheng, Jean-François Hamel and Annie Mercier eds., *The Sea Cucumber Apostichopus japonicus*, London: Elsevier, 2015, pp. 399-421.
- Akamine Jun, “Intangible food heritage: Dynamics of whale meat foodways in an age of whale meat rarity,” Sidney C. H. Cheung ed., *Rethinking Asian Food Heritage*, Taipei: Foundation of Chinese Dietary Culture, 2014, pp. 107-127.
- 赤嶺淳, 「ファーストフード化するナマコ食」, 廣田将仁・町口裕二編, 『ナマコ漁業とその管理—資源・生産・市場』, 恒星厚生閣社, 2014年, 1-26頁。
- 赤嶺淳, 「ワシントン条約における水産物の管理動向と課題」, 山尾政博編, 『東南アジア、水産物貿易のダイナミズムと新しい潮流』, 北斗書房, 2014年, 165-185頁。
- 落合雪野・赤嶺淳, 『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, 2014年, 51頁。
- 祖父江智壮・赤嶺淳, 『高級化するエビ・簡便化するエビ—グローバル時代の冷凍食』, グローバル社会を歩く研究会, 2014年, 118頁。
- 沼田愛・赤嶺淳, 「大漁唄い込み踊にみる閑上の暮らし」, 高倉浩樹・滝澤克彦編, 『無形民俗文化財が被災するということ—東日本大震災と宮城県沿岸部地域社会の民俗誌』, 新泉社, 2014年, 147-155頁。
- Akamine Jun, *Conserving Biodiversity for Cultural Diversity: A Multi-sited Ethnography of Sea Cucumber Wars*, Hadano: Tokai University Press, 2013, pp. 286.
- 赤嶺淳編, 『バナナが高かったころ—聞き書き 高度経済成長期の食と暮らし 2』, グローバル社会を歩く研究会, 2013年, 201頁。
- 赤嶺淳, 「能登なまこ供養祭に託す夢—ともにかかわる浜おこしと環境保全」, 赤嶺淳編, 『グローバル社会を歩く—かわりの人間文化学』, 新泉社, 2013年, 20-71頁。
- Akamine Jun, “What trepang teach us: Lessons from trepang trade networks between Malaysia and the Philippines,” Ishikawa Noboru ed., *Flows and Movements in Southeast Asia: New Approaches to Transnationalism*, New edition, Kyoto: Kyoto University Press, 2012, pp. 140-162.
- 赤嶺淳 (童琳・陳佳欣訳), 『海參戦役—從現場思考生物多様性と文化多様性』, 台北市: 群學出版, 2011年, 384頁。
- 赤嶺淳編, 『クジラを食べていたころ—聞き書き 高度経済成長期の食と暮らし』, グローバル社会を歩く研究会, 2011年, 224頁。
- 赤嶺淳, 『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, 2010年, 392頁。
- Akamine Jun, “Circumventing the sea cucumber war: Self-regulation of sea cucumber fisheries in Rishiri Island, Japan,” Wil de Jong, Denyse Snelder, and Ishikawa Noboru eds., *Transborder Governance of Forests, Rivers and Seas*, London: Earthscan, 2010, pp. 99-114.

- 赤嶺淳, 「サンゴ礁海域の多面性—ナマコ利用の視点から」, 山尾政博・島秀典編, 『日本の漁村・水産業の多面的機能』, 北斗書房, 2009年, 183-201頁。
- 赤嶺淳, 「ナマコをめぐるエコ・ポリティクス—ナマコ戦争とワシントン条約」, 池谷和信編, 『地球環境史からの問い—ヒトと自然の共生とは何か』, 岩波書店, 2009年, 254-270頁。
- 赤嶺淳, 「刺参ブームの多重地域研究—試論」, 岸上伸啓編, 『海洋資源の流通と管理の人類学』, 明石書店, 2008年, 195-220頁。
- 赤嶺淳, 「ダイナマイト漁の構図——ダイナマイト漁民とわたしたちの関係性」, 名古屋市立大学現代GP実行委員会編, 『環境問題への多面的アプローチ—持続可能な社会の実現に向けて』, KTC中央出版, 2008年, 41-54頁。
- 「環境主義をこえて—利尻島にみるナマコの自主管理」, 秋道智彌編, 『資源とコモンズ』, 弘文堂, 2007年, 279-307頁。
- Akamine Jun, “Namako and iriko: Historical overview on holothuria (sea cucumber) exploitation, management and trade in Japan,” Sidney Cheung, and Chee-Beng Tan eds., *Food and Foodways in Asia: Resource, Tradition and Cooking*, London: Routledge, 2007, pp. 23-36.
- 赤嶺淳, 「サマ—地域資源の利用と環境問題」, 綾部恒雄編, 『講座世界の先住民民族 ファーストピープルの現在 10 失われる文化・失われるアイデンティティ』, 明石書店, 2007年, 285-305頁。
- 赤嶺淳, 「ダイナマイト漁の政治生態誌」, 北川隆吉監修(北原惇, 竹内隆夫, 佐々木衛, 高田洋子編), 『地域研究の課題と方法—アジア・アフリカ社会研究入門・実証編』, 文化書房博文社, 2006年, 233-250頁。
- 赤嶺淳, 「当事者はだれか—ナマコ資源利用から考える」, 宮内泰介編, 『コモンズをささえるしくみ—レジティマシーの環境社会学』, 新曜社, 2006年, 174-197頁。
- Akamine Jun, “Sama (Bajau),” Alexander Adelaar and Nikolaus Himmelman eds., *The Austronesian Languages of Asia and Madagascar*, London: Routledge/Curzon Press, 2005, pp. 377-396.
- Akamine Jun, “Whisper of the palms: Etic and emic perspectives in comparative linguistics,” Hsiu-chuan Liao and Carl R. Galvez Rubino eds., *Current Issues in Philippine Linguistics and Anthropology: Parangal kay Lawrence A. Reid*, Manila: The Linguistic Society of the Philippines and SIL Philippines, 2005, pp. 115-123.
- Akamine Jun, “The status of sea cucumber fisheries and trade in Japan: Past and present,” Alessandro Lovatelli, Chantal Conand, Steven Purcell, Sven Uthicke, Jean-Francois Hamel, Annie Mercier eds., *Advances in Sea Cucumber Aquaculture and Management*, Rome: FAO, 2004, pp. 39-47.
- 赤嶺淳, 「小さな鯉節店の大きな挑戦」, 藤林泰・宮内泰介編, 『カツオとかつお節の同時代史—ヒトは南へ、モノは北へ』, コモンズ, 2004年, 256-276頁。
- Akamine Jun, “The Sinama derived transitive construction,” Fay Wouk and Malcome M. D. Ross eds., *The Historical and Typological Development of Western Austronesian Voice Systems*, Canberra: Pacific Linguistics, 2002, pp. 355-366.
- 赤嶺淳, 「ダイナマイト漁民社会の行方—南シナ海サンゴ礁からの報告」, 秋道智彌・岸上伸啓編, 『紛争の海—水産資源管理の人類学』, 人文書院, 2002年, 84-106頁。
- 赤嶺淳, 「ヤシ酒呑みのヤシ酒紀行—フィリピン・ビサヤ地方の日常生活」, 鶴見良行・宮内泰介編, 『ヤシの実のアジア学』, コモンズ, 1996年, 151-177頁。
- 赤嶺淳, 「暮らしの野帳・言語編—フィリピン留学記」, 山田勇編, 『フィールドワーク最前線—見る、聞く、歩く』, 弘文堂, 1996年, 173-192頁。

(b) 論文

- Akamine Jun, 2021, “A preliminary analysis of coastal minke whaling in Norway: Where did it come from, and where will it go?” *Senri Ethnographical Studies* 104: 53-71.

- Akamine Jun, 2021, "Tastes for blubber: Diversity and locality of whale meat foodways in Japan" *Asian Education and Development Studies* 10(1): 105-114.
- 赤嶺淳, 2020, 「理性か、性か? ナマコ食文化の存続をにぎる壁」, 『海洋と生物』 249: 322-327.
- 赤嶺淳, 2020, 「自然を愛でる権利」, 『地域研究』 20(1): 182-189.
- 赤嶺淳, 2020, 「ノルウェーにおける沿岸小型捕鯨の歴史と変容——ミンククジラ肉のサプライチェーンを中心として」, 『北海道立北方民族博物館紀要』 29: 1-30.
- 赤嶺淳, 2019, 「多様性あってこそその伝統食——戦前期の食生活調査にみる鯨食のゆたかさ」, 『日本オーラル・ヒストリー研究』 15: 9-25.
- 赤嶺淳, 2019, 「近代捕鯨のゆくえ——あらたな鯨食文化の創発にむけて」, 『国立民族学博物館調査報告』 149: 55-82.
- 赤嶺淳, 2018, 「瓦解を生きる術——マツタケに学ぶ柔軟さ」, 『食品・食品添加物研究誌 FFI ジャーナル』 223(3): 259-267.
- Akamine Jun, 2015, "Mono-kenkyu and a multi-sited approach: Towards a wise and sustainable use of shark resources at Kesenuma, northern Japan," *The Journal of Sophia Asian Studies* 33: 163-178.
- 赤嶺淳, 2015, 「ナマコ食文化の多様性——マナマコ利用の持続可能な利用のために (2)」, 『食品・食品添加物研究誌 FFI ジャーナル』 220(4): 336-346.
- 赤嶺淳, 2015, 「ナマコ食文化の多様性——マナマコ利用の持続可能な利用のために (1)」, 『食品・食品添加物研究誌 FFI ジャーナル』 220(3): 263-271.
- Purcell, Steve, Poh Sze Choo, Jun Akamine, and Michael Fabinyi, 2014, "Alternative product forms, consumer packaging and extracted derivatives of tropical sea cucumbers," *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 34: 47-52.
- 赤嶺淳, 2014, 「環境問題とむきあう——モノ研究からマルチ・サイテット・アプローチへ」, 『地域研究』 14(1): 139-158.
- Akamine Jun, 2013, "Reconsidering blast fishing within a world system: A civil war and economic development in the southern Philippines," *Journal of Chinese Dietary Culture* 9(1): 77-111.
- Akamine Jun, 2013, "Intangible food heritage: Dynamics of whale meat foodways in contemporary Japan," *Senri Ethnographical Studies* 84: 215-227.
- 赤嶺淳, 2011, 「野生生物保護の問題点——「人類共有遺産」の保全をめぐる同時代的視座」, 『国立民族学博物館調査報告』 97: 265-295.
- 松田裕之・赤嶺淳, 2010, 「野生生物資源管理と生物多様性の保全」, 『環境と公害』 40(1): 5-9.
- Akamine Jun, 2010, "Trepang and lalipan: A linguistic note towards the reconstruction of social history of maritime Southeast Asia," *Hakusan Review of Anthropology* 13: 35-41.
- 赤嶺淳, 2010, 「ワシントン条約における海産物——タツノオトシゴとナマコのエコ・ポリシー」, 『海洋と生物』 186: 16-24.
- Akamine Jun, 2009, "Challenging 'boom and bust' market pressures: Development of self-managed sea cucumber conservation in Rishiri Island, Hokkaido, Japan," *Biosphere Conservation: For Nature, Wildlife, and Humans* 9(2): 1-12.
- 赤嶺淳, 2008, 「ナマコ保全とワシントン条約——経過報告」, 『白山人類学』 11: 167-172.
- 赤嶺淳, 2007, 「未完のアジア学を継ぐ——海域世界研究の実践」, 『貿易風』 (中部大学国際関係学部論集) 2: 136-145.
- 赤嶺淳, 2007, 「「ナマコ危機」を回避するには」, 『アクアネット』 2007年6月号: 22-25.
- 赤嶺淳, 2006, 「同時代をみつめる眼——鶴見良行の辺境学とナマコ学」, 『ビオストーリー』 6: 50-59.
- 赤嶺淳, 2005, 「資源管理は地域から——地域環境主義のすすめ」, 『日本熱帯生態学会レターズ』 58: 1-7.
- Akamine Jun, 2005, "Role of the trepang traders in the depleting resource," *Senri Ethnographical Studies* 67: 259-278.

- Akamine Jun, 2005, "International intervention is not the only way to save depleting resources," *Journal of Chinese Dietary Culture* 1(2): 1-30.
- 赤嶺淳, 2004, 「フィールド・スタディーズにもとづく言語運用力教育の試み」, 『国立民族学博物館調査報告』 49: 71-81.
- 赤嶺淳, 2003, 「干ナマコ市場の個別性—海域アジア史再構築の可能性」, 『国立民族学博物館調査報告』 46: 265-297.
- 赤嶺淳, 2003, 「東南アジア島嶼部におけるヤシ酒文化序論」, 『JCAS 連携研究報告書』 4: 65-82.
- Akamine Jun, 2002, "Trepang exploitation in the Philippines: Updated information," *SPC Beche-de-mer Information Bulletin* 17: 17-21.
- Akamine Jun, 2001. "Holothurian exploitation in the Philippines: Continuities and discontinuities," *Tropics* 10(4): 591-607.
- 赤嶺淳, 2001, 「東南アジア海域世界における資源利用—環境変化と適応性をめぐって」, 『社会学雑誌』 18: 42-56.
- 赤嶺淳, 2000, 「ダイナマイト漁に関する一視点—タカサゴ塩干魚の生産と流通をめぐって」, 『地域漁業研究』 40(2): 81-100.
- 赤嶺淳, 2000, 「熱帯産ナマコ資源利用の多様化—フロンティア空間における特殊海産物利用の一事例」, 『国立民族学博物館研究報告』 25(1): 59-112.
- 赤嶺淳, 1999, 「南沙諸島海域におけるサマの漁業活動—干魚と干ナマコの加工・流通をめぐって」, 『地域研究論集』 2(2): 123-152.
- 赤嶺淳, 1999, 「大衆化する宮廷料理」, 『エコソフィア』 4: 56-59.
- Akamine Jun, 1997, "Notes on Sinama languages: Phonology, orthography, and wordlist," *The Journal of Sophia Asian Studies* 15: 3-39.

(c) 翻訳

- アナ・チン, 『マツタケ——不確定な時代を生きる術』, みすず書房, 2019年, 480頁 (Anna Lowenhaupt Tsing, 2015, *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*, Princeton: Princeton University Press, pp. 345) .

(d) その他

- 赤嶺淳, 2020, 「待ちつづけてみよう——アナ・チン『マツタケ』解題」, 『たぐい』 2: 27-34.
- 赤嶺淳, 2018, 「ふたつの塩くじら」, 『科学』 12月号: 1239-1241.
- 赤嶺淳, 2017, 「キノコに学ぶサバイバル術——不確定な時代を生きる」, 『ビオストーリー』 28: 72-73.
- 赤嶺淳, 2017, 「プロが支える鯨食文化」, 『Vesta』 108: 34-37.
- 赤嶺淳, 2017, 「みずからの歩みをつづる——沿岸捕鯨の歴史を見なおす試み」, 『石巻学』 3: 53-55.
- 赤嶺淳, 2017, 「見えざる鯨から問う」, 『本郷』 129号: 17-19.
- 赤嶺淳, 2016, 「食足りて、〇〇を知る？ 鯨油とパーム油の見えざる関係」, SYNODOS ACADEMIC JOURNALISM, 国際, 2016年8月25日, <http://synodos.jp/international/17770>.

B. 本研究科着任後の研究活動（着任2014年）

(a) 国内外学会発表

- “The status of matsutake production and trade in Japan.” IWEMM10 (The 10th International Workshop on Edible Mycorrhizal Mushrooms. RAKO Hananoi Hotel, Suwa City, Nagano Prefecture, October 21, 2019.

- “*Cishen and guangshen*: Changing sea cucumber foodways in Southeast Asia.” 2019 International Conference on Chinese Food Culture. Viet Nam National Institute of Culture and Arts Studies, Hanoi, Vietnam, October 15, 2019.
- “Sea cucumbers in Asian history: Call for sustainable use for the future.” The 3rd Int’l Conference on Applied Marine Science & Fisheries Technologies (MSFT) 2019. Grand Vila Hotel, Langgul, Kei Kecil, Maluku, Indonesia, October 10, 2019.*
- “Sensory and texture: How to appreciate whale meat foodways in Japan as a local dish.” Sensory, Memory and Identity, Heritage and Politics of Culture. ICAS 11. Kamerlingh Onnes B0.13, University of Leiden, July 17, 2019.
- “Coastal whaling revisited: Whale meat foodways in Japan and Norway.” Association for the Study of Food and Society and the Agriculture, Food, and Human Values Society 2019 Conference. The University of Alaska Anchorage, June 28, 2019.
- “Diversities of sea cucumber foodways in Asia: Sea cucumbers in Asian history and the contemporary world.” Knowledge, Materiality, and Environment in Transpacific Histories of Oceanic Transformation. Work, Humboldt University, Berlin, April 11, 2019.
- “Multiplicities of Japanese whaling : A case study of Baird's beaked whaling and its foodways.” New Histories of Pacific Whaling: Cross-Cultural and Environmental Encounters, Session 4: Oil, Wax, and Meat. East-West Center, The University of Hawai'i-Mānoa, Honolulu, June 29, 2018.
- “Inheriting sea cucumber and shark fin foodways in the age of environmentalism.” Sun Yat Sen University Second International Conference on Food and Culture: People, Ecology and Food, Panel 16: Unforgettable Chinese Food. Martin Hall, Ground floor, SYSU, Guangzhou, China, April 20, 2018.
- “Call for responsible consumption of sea cucumbers for conserving cultural heritage in Asia.” Chinese Overseas: Global and Local Dynamics. The 11th Regional Conference of the International Society for the Study of Overseas Chinese. Nagasaki University, November 19, 2017.
- “Beyond the "Super Shark" myth: Promoting sustainable shark foodways in Japan and Asia.” Exchange and Dynamism of Food Culture in Asia: Past, Present and Future, The 6th Conference on Foodways in Asia. Epoch Ritsumei, Ritsumei University, Kusatsu City, Shiga Prefecture, December 4, 2016.
- “Promoting sustainable shark foodways in Japan against global anti-shark fin campaign.” Food & Society 2016. Hotel Bangi, Putrajaya, Malaysia, November 20, 2016.
- “The role of Samas/Bajaus in sea cucumber trades in the Sulu Sultanate economy: Towards a reconstruction of dynamic maritime history in Southeast Asia.” International Conference on Bajau-Sama' Diaspora & Maritime Southeast Asian Cultures (ICONBAS-MASEC 2016). Tun Sakaran Museum, Semporna, Sabah, Malaysia, April 22, 2016.
- “From sharkfin to original shark dishes: Reconstruction from tsunami and promotion of food tourism in Kesennuma, Northeastern Japan.” 2015 Int'l Conference on Chinese Dietary Culture, Tours, France, October 14, 2015.
- “Shark town: Kesennuma's taste for shark and the challenge of a tsunami.” Food Heritage, Hybridity, and Locality Conference. Brown University, Providence, Rhode Island, USA, October 24, 2014.
- “Conserving marine biodiversity for cultural diversity: A case for sea cucumbers among Bajau societies.” Borneo Research Council 2014. Universiti Malaysia Sabah, Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia, August 5, 2014.

(b) 国内研究プロジェクト

- 2019-23, 「重層化する不確実性へのレジリエンス——水産物サプライチェーン研究の課題と実践」(基盤研究 A, #19H00555)
- 2016-18, 「『フロンティア社会論』再考——北洋漁業における季節労働者の個人史に着目して」(挑戦的萌芽研究, #16K13121)
- 2013-16, 「生物資源のエコ・アイコン化と生態資源の観光資源化をめぐるポリティクス」(基盤研究 B, #25283008)
- 2013-15, 「近代産業遺産としての捕鯨の記憶——捕鯨問題と文化多様性」(挑戦的萌芽研究, #25570010)

(d) 研究会、シンポ等のオーガナイズ

「グローバル社会の正義と文化多様性——捕鯨問題を事例として」, 一橋大学インテリジェントホール, 2017年9月27日。

6. 学内行政

(A) 役員・部局長・評議員等

評議員 (2019-20)

7. 学外活動

(a) 他大学非常勤講師など

「生態人類学」上智大学大学院グローバルスタディーズ研究科 (2015~2020)

(b) 所属学会および学術活動

日本オーラル・ヒストリー学会 (会長、2019.09~2021.08)

和食文化学会 (理事、2020.02~2023.01)

Asian Anthropology (編集委員、2013.06~)

(c) 公開講座・市民講座

「グレーゾーンを生きる——マレーシアのアブラヤシ園から考える」, 一橋大学社会学部連続市民講座 2016「周縁から考える——多元的世界への招待」, 2016年5月21日。

(d) 高校生向け出張講義・模擬講義

「捕鯨問題」研究から見えるもの—Issue-oriented study への誘い」, 立川高校生徒対象の模擬授業 (国立西キャンパス), 2018年7月4日。

「クジラとオランウータンの見えざる関係? 生活様式にみえる環境保全の課題」, 2015年度一橋大学社会学部オープンキャンパス, 2015年8月3日。

(e) その他 (公的機関・各種団体・民間企業等における講演等)

多数につき省略

8. 官公庁等各種審議会・委員会等における活動

ワシントン条約第18回締約国会議・日本政府代表団・顧問 (2019年8月、ジュネーブ)

9. 一般的言論活動

「日本のIWC脱退通告 鯨食の多様性考える契機」, 共同通信配信記事, 2019年1月最終週~2月中旬に各紙で掲載。

「増え続けるナマコ密漁の実態に迫る」, J-Wave Jam the World, 2017年1月16日~1月20日。