

三重ブランド STORY

あわび

海女の手で



三重県



三重ブランド
認定品

人と自然の力。

海と大地と太陽と—
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが奇跡を生みました。

三重県 農林水産部
フードイノベーション課

〒514-8570 三重県津市広明町13 TEL.059-224-2395
<http://www.miebrand.jp/>

「ザバーン！」

大きな水しぶきを上げて、海女が船から海に飛び込んだ。命綱と、約十三キロのおもりを結んだ海女の体は、一気に水深十メートルの海底へ。岩にへばりつくようにしてあわびを探す…。いた！すかさず海女はあわびをつかむ。手の平からはみ出すほどの大物で、二十センチ近くありそうだ。

船上では、海女の夫が、船が風や潮に流されないよう、絶えず舵を切り返して操船する。

「グイッ、グイ！」
命綱を握る夫の指先に、海底の海女からの合図が響く。

全身の力を込めて命綱を巻き上げると、大きなあわびをつかんだ笑顔いっぱい海女が海面に姿を現した。

「おお、ええのが獲れたな！」
夫もホッと安堵して表情をやわらげ、海女をねぎらう。

そして、呼吸を整えた海女は、ふたたび海底へと潜つていった…。

超人的な 海女の潜水技術

あわびは海女の手によって、一匹三匹捕獲される。

そこでは、こんな真剣勝負が、一時間半ほどの間に三十回以上も繰り返されるのだ。夫婦の呼吸がびったり合わなければ、命を落としかねない。

一人で潜る「徒人海女（かちどあま）」の方が数が多いが、このように夫婦で漁を行う海女もおり、「舟人海女（ふねどあま）」と呼ばれている。

また、他県では「海士」と呼ばれる男性が漁を行うことが多いが、三重では女性の海女がほとんどだ。

この地の海女は、資源保護のためにも、酸素ボンベなどは使わず素潜りしか行わない。だから一回の潜水時間は三十〜四十秒。しかし達人になると、二〜三分くらい潜るといって驚きだ。

水流と水圧で身動き

海女の手で

の取りにくい海底で、すばやくあわびを見つけ、素手やノミでつかまえる。その技術は、ほとんど神業に近いようにさえ思える。

「いい場所やと何個も獲れるけど、三十秒潜って獲れへんことのが多いんよ。それにあわびは簡単には岩から外れにくくて、失敗するともっとひつつく。すごい力があるんさ。私も命がけやけど、あわびも命がけやからね」
鳥羽市相差の徒人海女、松井澄子さんは笑顔でそう教えてくれた。松井さんは、海女歴四十年の大ベテランで、今なお現役。海女は、若く体力があるだけではダメで、あわびのいる場所を見つける勘が大切なのだ。

「大きなアワビを見つけたときの喜びは何とも言えやん。大変やけどやめられへん。生まれかわっても海女になりたい思うわ」
磯めがね（水中めがね）の跡がついた日焼けした顔は、まるで太陽のように美しく輝いていた。

三重ブランド STORY

あわび

その昔、天照大御神を伊勢へ導いた皇女・倭姫命は、鳥羽で食したあわびの美味しさに感動し、伊勢神宮への献上を願ったとか…。そんな伝説が伝わるほど、この地のあわびとの結びつきの歴史は古い。三重のあわびは、古来より格別の旨さなのである。



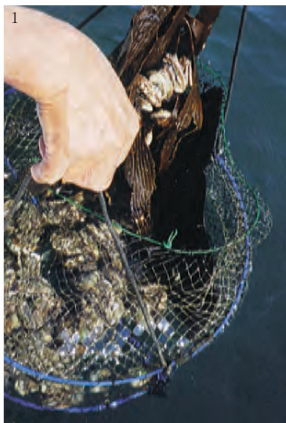
食通をうならす、三重の肉厚あわび
この肉厚と大きさが美味しさの証拠。また、干しあわびにしても絶品。干すことでカルシウムが通常の4倍になります。

命をかけて

限定しています。そして、小さいあわびは獲りません。十一センチ以下のあわびは逃がしています」
大きさを測るため、海女は測定具を持って潜るという。
「さらに相差漁港では、毎年夏に二万匹の稚貝を放流し、資源の維持に努めています」
それも海に撒くのではなく、かきなどの貝殻にくっつけて、海女が潜ってわざわざ岩礁へ置



きにくという手のかけようだ。
こうした漁業関係者全員の熱心な取り組みが、貴重な天然資源を守り、この地のあわびの品質をより高めているのである。
もちろん、旨さは一級品。
今にもはちきれんばかりのびちびちの身は、触れる指を心地よく押しかえす弾力がある。
そして、じつに肉厚で豊満だ。
あわびを網にのせ、そのまま炭火で豪快に焼き上げると、白い煙とともに、たまらなく美味しそうな磯の香りが…。待つそばから涎がこぼれそうだ。
熱々の白い身を贅沢に頬ばると、口いっぱいにジューシーな旨みがじゅわ〜とほとばしり、潮の香りの中から、ほどよい甘みが溢れだす。頬がとろけるとは、まさにこの味。
国崎で獲れたあわびは、二千年前から、伊勢神宮に献上され続けている。その美味しさには、天照大御神もさぞかし舌鼓を打っていることだろう。



(1)あわびの稚貝。(2)美しい国崎の海岸。
(3)徒人海女の漁風景。



1人で潜る徒人海女は、潮の流れが速い日や突風が吹く日はとくに大変だ。手で必死に水をかき、やっとの思いであわびが張りついているであろう岩場へ到着。そして、一瞬たりとも気をそらさず、神経を研ぎ澄ませ、素早く捕獲するのだ。

海に生きる

栄養豊かな海が、一級品のあわびを育てる
鳥羽・志摩地方を中心とした三重の岩礁域は、古来よりあわびがたくさん生息する絶好の漁場。ここでは、二千年以上

前からあわびの海女漁が行われており、志摩半島は、日本の海女漁発祥の地といわれている。
川からもたらされる山の養分をたっぷり含んだ伊勢湾の水と、温暖な黒潮が絶妙に交じり合い、栄養豊かな海を作りだしている。さらに志摩半島の海は比較的水深が浅く、黒潮の透明度も手伝って、太陽光線が海底まで差し込んでいる。
だから海藻類がよく育ち、それらを食べて育つあわびにとつては、最高の住みかなのである。
三重のあわびが肉厚で、別格の旨みを誇っているのは、この豊かな海の力が大きい。
こうした貴重な海の恵みを守るため、三重では先進的な資源管理に取り組んでいる。
「鳥羽磯部漁業協同組合」の森田透氏に伺った。
「たとえば国崎漁港では、三重県漁業調整規則よりもさらに厳しく、五月初旬から九月十四日までという短い期間に漁期を

やっぱりあわびは刺身がいちばんという人も多いはず。コリコリとした引き締まった白い身は、磯の旨みが凝縮しているかのような独特の風味。まさに貝の王様と呼ぶにふさわしい深い味わいだ。



三重ブランド

三重ブランド認定制度は、三重県を代表する県産品を通じて、三重県のイメージアップを図り、県産品全体の評価向上や観光等の振興を図ることを目的に平成14年3月にスタートしました。

認定にあたっては、「自然を生かす技術(人と自然の力)」をコンセプトとし、県内外の有識者による三重ブランド認定委員会によって①コンセプト、②独自性・主体性、③信頼性、④市場性、⑤将来性の5つの認定基準により厳しく審査しています。

また、認定の対象を県産品とその生産者とするにより、責任の所在と信頼性の確保に努めています。

<http://www.miebrand.jp/>

三重ブランド「あわび」認定事業者

鳥羽磯部漁業協同組合
鳥羽市鳥羽4-2360-16
TEL.0599-25-2328
<http://www.osakanaikiiki.com/>

志摩の国漁業協同組合
志摩市志摩町和具1896-53
TEL.0599-85-1122
<http://www.simanokuni.com/>

布施田漁業協同組合
志摩市志摩町布施田384
TEL.0599-85-0048

越賀漁業協同組合
志摩市志摩町越賀759-3
TEL.0599-85-0066

くまの灘漁業協同組合
度会郡南伊勢町奈屋浦3
TEL.0596-72-0044
<http://www.jf-net.ne.jp/kumanonada/>

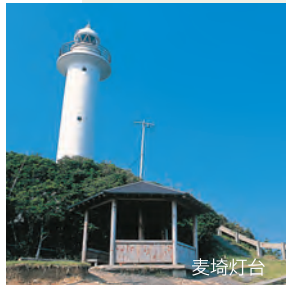
古和浦漁業協同組合
度会郡南伊勢町古和浦1
TEL.0596-78-0211

錦漁業協同組合
度会郡大紀町錦180
TEL.05987-3-2111
<http://www.mie-nishiki.com/>

尾鷲漁業協同組合
尾鷲市港町3-6
TEL.05972-2-0621
<http://www.owase.com/>

潮騒に響く、哀愁ただよう海女の磯笛

海女は海面に上がると「ピューピュー」という口笛に似た吐息を吐きます。心臓に負担をかけないよう、口をすぼめてゆっくり息を吐き出すのです。これが「残したい日本の音風景100選」にも選ばれた「海女の磯笛」。物悲しげな音色が心にしみみます。7月に鳥羽市菅島で行われる「しろんご祭り」のときや、志摩市の「麦崎灯台」などで聞くことができます。



麦崎灯台



しろんご祭り



鏡崎灯台



海女の魔よけ

地元の氏神、神明神社。その参道にある「石神さん」は「女性の願いごとなら必ずひとつは叶えてくれる」と言われており、お参りする人が後を絶ちません。海女さんが魔よけに使う「ドーマン・セーマン」のお守りも大人気です。

神明神社(石神さん)
鳥羽市相差町1237
「お問い合わせ」
TEL.0599-33-7453
(石神さん奉賛会)

海女さんの守り神

伊勢神宮にあわびをはじめて献上したと伝えられる伝説の海女・お弁が祀られている神社。潜水時のめまい除けにご利益があると、地元の海女さんたちから厚い信仰を受けています。最近では、ダイバーなど、海に潜ることを職業や趣味にしている人など、全国から参拝客が訪れます。

あまかつぎめしんじや
海士潜女神社
鳥羽市国崎町
「お問い合わせ」
TEL.0599-33-7428
(国崎町町内会)



あわびをもっと知る。

「のし」の語源とは？

贈答品を巻く「のし紙」について六角形の色紙の中の黄色い部分が「のし」。そして、本来これはあわびを薄く切って干し、のした(伸ばした)もの。これが「熨斗鮑」で、「のし」の語源。そして、元祖は国崎町なのです。

倭姫命が国崎のあわびの美味しさに感動し、干しあわびを献納するよう願ったという伝説があり、それ以来、国崎のあわびは、毎年3回伊勢神宮に献納されています。

この「のし」が語呂的に「延寿(長生き)に通じるため、縁起物とされ、贈答品の印となったのです。毎年7月に「熨斗あわび祭り」が行われ、熨斗鮑づくりの実演が見られます。



クロとシロ

あわびにはいくつかの種類があり、三重で獲れる代表的なあわびは、「クロアワビ」と「メガイアワビ」。

いちばん美味しいとされているのが「クロアワビ」で、刺身で食べるのに最適。通称「クロ」と呼ばれ、高値で取引されています。クロアワビは水深5mくらい、岩の割れ目などにいます。

「メガイアワビ」は通称「シロ」と呼ばれる一番多く獲れるアワビ。煮物や蒸し物に向いています。水深10~15mくらいのところに棲んでいます。



海女小屋で海の幸を

海女小屋とは、海女さんが体を暖めながら休む小屋のこと。相差漁港前「海女小屋・前の浜」と、鯨崎の「海女小屋・おぜごさん」では、現役海女さんの漁の話などを聞きながら、新鮮な海の幸が食べられるとあって、大評判。カマドを囲みながら、海女さんが手焼きしてくれます。ぜひ、本物の海女文化に触れてみてください。

「海女小屋・前の浜」
「海女小屋・おぜごさん」
鳥羽市相差町
「お問い合わせ」
TEL.0599-33-7453
(相差海女文化資料館)

