

# なるほど！うみはく

鳥羽の海で採れる海藻

市立海の博物館

☎ 32 6006



今から1300年程昔鳥羽から奈良の都・平城京に海藻類が届けられていたことが木簡に記録されています。

木簡とは、平城宮跡などから出土した墨書きのある木の札で、贄（朝廷への貢ぎ物）や調（現物を納める税）の付け札（荷札）などをいい、その記録を読めば、いつ、どこから、何が、都に届けられたのかが分かります。

数万点出土している木簡の中で、海藻類と思われるものが2000点ほど見つかったおり、志摩国答志郡和具郷（和具）や伊可郷（石鏡）から海藻（ワカメ）、未滑海藻、撫滑海藻（アラメ？）、伊祇須、赤乃利、名乗菜（アカモク？）が、また志摩国英虞郡



古代から続くワカメの天日干し

（志摩市以南）から海藻根（メカブ）、布乃利、海松が送られていたことが記されています。

平安時代になると志摩国から凝海藻（テングサ）、青森角侯菜なども都に送られた記録があり、奈良や京都の都人が、志摩の国からの海藻類を必要としていたことがうかがえます。

江戸時代の文献には、伊勢の名産品として国崎若和布、国崎和布耳、「海藻は伊勢・志摩からおおくである」とあり、また伊勢和布について「浦人が細かく割いて糸状にする。最も美味で、世間で賞されている」などと現在菅島だけで生産されている糸ワカメについての記述もみられます。さらに鳥羽で採れたヒジキが、伊勢で加工されて「伊勢ひじき」となって京都や江戸に送られ、その味の良さから人気を得たといえます。明治の時代にもテングサ、アラメ、ミル、フノリ、ノリなど

の海藻類の記録が多く残されており、鳥羽の海で採れた海藻類が日本の多くの人々に食されていたことが伝わっています。

鳥羽・志摩の海で採れる海藻類と日本人の関わりは、少なくとも千数百年もの昔から続いており、その結果「海藻は身体に良い」という結論を得ています。

海の博物館には、明治から昭和の時代に鳥羽・志摩地方で使われていた海藻類を採取する多くの漁具類が大切に保存されています。

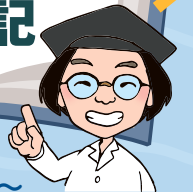


海藻を採る用具 (海の博物館の展示)



海藻を採る用具 (収蔵庫にて保管)

## 鳥羽・海藻文化革命 岩尾博士の海藻博物記



vol.6

～カヤモノリの話～

水産研究所 ☎ 25 3316

鳥羽の冬の海藻、ケノリ。県内では鳥羽市、南伊勢町、尾鷲市など、ほかでは愛知県や静岡県、福井県などのごく一部で好んで食べられている。いずれの地域でも乾燥させたものを、軽く炙り、ふりかけのようにしたり、汁に入れたりして食べる。標準和名はカヤモノリというが、食べている地域ではその名で呼ばないよう、鳥羽ではケノリ、モーコナゴ、フクゾ、エゲン、ダンダラ、カイノリ、ムギワラと呼ばれている。この狭

い地域で、同じ食べ方をすると同じ海藻にこれだけ呼び名があるということはとても興味深い。私も鳥羽に来て初めて食べたが、独特の香味、苦いだけでない奥深い味わいにはまっている。

カヤモノリは春になると成熟し、先端部は白く色が抜け、鳥羽では「たけた」と呼ばれる状態になる。雌雄それぞれの成熟部から胞子が放出され、受精する。受精卵が生長すると胞子体となり、海中の岩や貝殻に付き夏を越す。秋になると成熟した胞子体が胞子を放出し、それが生長するとケノリになる。今年の春は「たけた」状態のケノリを磯で採り、コップに海水と5分ほど陰干したケノリを1本入れて暖かく明るい窓辺に置いてみては。無数に出た胞子が煙のようになっているのを観察できるかもしれない。



干潮時にあらわになった石の表面に茂った若いカヤモノリ。オスかメスかは区別がつかない。



収穫して洗ったカヤモノリを天日に干している。鳥羽ではおなじみの風景。



乾燥させ流通状態になったもの。写真は無造作に袋詰めされたものだが、きれいに板状に干された商品もある。