

事業実施報告書

1. 事業の名称 日本列島“海女さん”大集合 ～海女フォーラム～

2. 事業内容

(実施にあたって)

本市を含む伊勢志摩地域は、女性が素潜りで漁をする海女漁業が古くから操業されており、現在も全国の海女の半数以上が当地域で操業をつづけている。

そこで、全国及び韓国の海女を招聘し、後継者育成と地域コミュニティの持続等の共通課題について考えるとともに、海女文化という地域資源について広く情報発信を行い、また、水産資源保護の面から自然と人間の共生について理解を深める機会を創出するため、「日本列島“海女さん”大集合 ～海女フォーラム～」と題し、フォーラムを実施した。

(開催年月日)

平成 21 年 10 月 3 日 (土) 13時～18時

(会 場)

海の博物館レクチャーホール

(事業当日概要報告)

(石原館長)【パネラー紹介】

遥々韓国済州島から来てくださったオ・ヨンズさん、韓国海女の写真を持参いただいた海女博物館館長のチャ・ヘギョンさん、本日展示させていただいている。わからないことがあれば通訳のキム・スンイムさんにも来ていただいている。



一番北の久慈市から6人、石川県輪島市から5人、千葉県白浜町から1人、福井県三国町から1人、徳島県美波町から2人、福岡県宗像市から1人、長崎県壱岐市から2名、熊本県天草市から1人、それぞれ関係の方もきていただいている。当地の志摩市海女さん、鳥羽市海女さん、こんなにたくさんの海女さんがお集まりいただき感謝している。

(鳥羽市長)【あいさつ】

ようこそ海女と真珠のふるさとへお越しいただいた。

フォーラムの開催に多大なご配慮とご支援を賜った財団法人自治総合センターをはじめ、総務省、観光庁、三重県、志摩市並びに各団体の皆様、そして全国各県

の関係団体の皆様には厚く御礼申し上げます。

私ども鳥羽市には、国崎町の御潜神事や、菅島町のしろんご祭りなど、海女にまつわる神事が古くから継承されてきており、二千年もの昔、倭姫の命が本市の国崎を訪れた際に『おべん』という海女からアワビを差し出され、そのあまりの美味しさに感動し、それ以来、伊勢神宮に献上するように命じられたのが御潜神事の始まりとされている。そして全国の海女の半数以上が活躍する鳥羽・志摩が、海女文化の発信において果たす役割は大きいものとする。この度の海女フォーラムを契機として、今後も更なる海女文化の交流を深めていただき、海女の世界無形文化遺産の登録ができるように私たちもしっかり後押しをしたい。今日は一日十分勉強していただき、交流を深めていただきたい。



（志摩市長）【あいさつ】

志摩市は、全域が伊勢志摩国立公園に含まれており、内海はリアス式の海岸美を誇る真珠のふるさと英虞湾や、的矢かきの養殖で有名な矢湾を有するとともに、新鮮な魚介類をはじめとした食材の宝庫であり、海女さんによる潜水漁業が今でも盛んな地域である。平成19年度現在、志摩市には約480人の海女さんが操業している。海女の皆さんが命をかけて漁をされながらも、その元気さと明るさ、そしてたくましさ、いつも感心させられ、励まされている。海女漁の素晴らしいところは、自然と共存し、資源を大事に育てながら、獲りすぎることなく行われる世界でもまれな漁法として成り立っているところにある。

しかし、残念ながら非常に厳しい漁法であると同時に、沿岸域の環境激変による資源の減少により、海女漁で生計を維持していくことが困難な時代を迎えている。

この集まりがきっかけとなり、資源保護と魚場環境の改善、業として成り立つ海女漁の将来、そして海女漁が果たしてきた役割と文化について、実りある意見交換や交流が活発に行なわれ、次世代の後継者の確保と育成が図れるよう期待する。

（記念講演）

元日本民具学会会長 田邊悟 「日本の海女の伝統」

学生の時に神田のすし屋に行った時、アワビは時価となっていた。

そんな高級なアワビをだれが食べるのか。海女はたぶんほとんど食べることなく売っている。春先から初夏にかけておいしい。すし屋は今も一年中時価である。

そのアワビを食べて一番印象に残っているのは



おろしがねでアワビを全部擦ってしまう。それに大根おろしと醤油で食べるとすごくおいしい。

そういうアワビをとって生業を立てている人たちは2000年来の伝統を持っている。

日本人がアワビにこだわるのはどういうことか、価値が変わらないということだと思



う。日本人は、昔は米を食べるのが大変であり、白米をなかなか食べられなかった。

今はおにぎりがあってもパンを食べるなど価値が下がっている。鉄もそうである。絹もそうである。そういう中でアワビだけは価値が変わらない。

天皇 11 代目の皇女が大和姫の尊で天照大神を鎮座させる場所を探しており、その時に国崎

のおべんにアワビを食べさせてもらった。アワビと海女さんと皇室は非常にかかわりが深い。

10 世紀の初めの延喜式といういろいろなことが書いているものに、志摩をはじめ20 地域がアワビを奉納したという記録が残っている。

天皇になった時に初めて行う儀式で践祚大嘗祭に今でも生のアワビが200個必要になる。昭和天皇の時は日本国中から生のアワビを集めた。それがないとできない。10世紀の初めから続いている。

天皇家のまつりごとをするときには海女さんがいなければまつりごとができない。

藤原宮子という女帝は海女さんの娘であったという伝承がある。

道成寺の都姫伝説というのが残っていて、奥方になった宮子は藤原不比等の実の娘ではなく海女さんの子供であった。

ある日海の底で虹色の光を発する怪しいものがあつた。男の兄弟は危険だから近づいてはいけないと言っていたが、宮子だけが潜ってみたら金色に輝く仏様であつた。



藤原宮子は髪の高い娘であり、自分の髪に丁寧にくるんで上がってきて祭つた。

そのことが近くの海女の人たちに評判になり、都にまでその話が伝わり、藤原不比等にまで伝わり、養女にほしいということでもらうけた。

のちに海女さんの出身地が海女明神としてまつられた。

それを行ってきたのが皆さんのご先祖である。

宮崎公立大学教 李善愛 「日本と韓国の海女の交流」

今日の海女フォーラムにお招きいただきお礼申し上げます。

日本全国の海女さんにお会いでき嬉しく思う。

韓国と日本の海女さんについて研究している。マスコミからよく海女のことを聞かれるが、私ではなく現場にいて聞くように言っている。

海女のみなさんが私の大先生だと思っている。

私の研究はみなさんが長年培ってきたことを聞き取り研究しているので大先生である。

館長から海女さんに元気をつけるような発表をと言われたが、非常に難題である。私の一生の課題として研究し、みなさんに発表できればと思う。

私は考古学を勉強するために日本に留学した。その時に貝塚からたくさんのアワビ



貝が出て、どうしてこんなに古くから海女の歴史があるのかと思った。現在では志摩の海女が済州島に出稼ぎにきたり、済州島から日本に出稼ぎにきたりしていて、すごく魅力を感じ、どんどんはまっていた。資源の問題など厳しいことがあるが、研究の中で何か答えが出ればと思っている。

韓国の海女は済州島が長い歴史がある。朝鮮半島はそれに影響され、潜るようになった。研究は始めたばかりであるが、その一部をご紹介したい。

韓国は丘から潜っていくのと船でいくのと二種類ある。韓国の海女は男性はほとんどいない。済州島で少しいるくらい。今は全部で一万人で6割が済州島、後は東海岸南海岸であり、西にも少しはいる。南海岸は島が多いので船に乗って操業する。それ以外は陸から泳いで行って漁をする。

韓国は高齢化が深刻であり、40代から60代が韓国の海女のうち6割が60代である。

海女さんの後継ぎがないので、機械を使ってとることを考えているらしいが、資源の問題が心配である。

1879年、山口県の大浦の海女さんが済州島に行ったのが最初とされている。

この表は済州島の海女が朝鮮半島、中国、日本に出漁したのを表している。

1930年代、慶尚南道が多く、その次が対馬である。



1940年代日本の伊勢志摩からも出稼ぎに行き、濟州島からも日本に行った。その時はテングサが主であった。次がわかめである。戦争のあとも70年代まで濟州島海女は日本に来ていた。私も外国人なので国境というのを意識するが、濟州島の海女さんはアワビおこし一本で日本にまで出稼ぎにきていたというのが魅力である。

韓国ではアワビと同じくわかめの価値が高い。昔は王様に献上するほどのものであった。

養殖若芽がたくさんあっても天然若芽はアワビと同じくらいの価値がある。わかめの漁場は畑とっており、わかめの種子が付着しやすいように岩の掃除をする。

日本以上に後継者資源の問題は深刻である。



（研究報告）【志摩の海女文化を探る】

三重大学人文学部教授 塚本明 「近代志摩海女の出稼ぎについて」

三重大学では昨年海女研究会を立ち上げ、その一環を伝えたい。

【志摩の海女さんの特質】

- ・数が多い
- ・全国で2000人、志摩で1000人といわれていたが今は全国で1500人。
- ・歴史が古い、福岡の鐘崎が最古で志摩はその次。
- ・宗教性が強く各浦々の神事で口あけ
- ・活発な出稼ぎをしている。

【志摩に良い漁場があるのになぜよそに出稼ぎに行ったのか】

- ・行った先には海女もいる。漁業権もある。
- ・明治期の海女さんの主な獲物はテングサである。
- ・寒天の材料としてのテングサの比重が大きかった。

【江戸時代のあわびについて】

- ・高価な贅沢品であった。
- ・魚介はすぐ売れないと価値がない。
- ・売り先を確保すること。
- ・当時の人もそんなに簡単に食べられなかった。
- ・幕府からもアワビを食べることを制限された。



- ・贅沢の禁止だけでなく、干しアワビとして輸出品になっていたため。
- ・ふかひれ、入りなまこ、干しアワビ、テングサ
- ・ふかひれを除く3つが海女さんの獲物。
- ・志摩のアワビの傾向は違う。
- ・志摩の生のアワビは伊勢の河崎に売りに行った。門前町である。極めて大量の食物が流通していた。全国から参宮客が集まる場所。関東や東北から一生に一度の楽しみで参宮にきた。一生に一度の御馳走を振舞うところ。
- ・干しアワビ熨斗アワビは伊勢神宮への奉納品であったが、熨斗として商人に売り渡され、伊勢神宮の御師を通じて全国に売り渡された。神宮のお守りを持って全国に売る。江戸時代に参宮にたくさん来たのは御師の活躍である。伊勢に来たときは自分の家で御馳走をする。志摩のアワビは参宮客との関係が密であった。幕府の統制を受けなくても売り先が決まっていた。熊野灘に出稼ぎにいったこともある。鳥羽の国崎の熨斗アワビ 長熨斗（アワビ 100 万個分）を一年間分流通していた。

【テングサ】

- ・江戸時代後期需要が急速に広まった。作っているのは当時日本だけであった。
- ・非常に高く売れた。
- ・紀州藩は熊野灘のテングサを専売制にした。藩が独占した。
- ・幕末期に鳥羽藩などへも働きかけた。より優秀な海女を集めた。
- ・志摩の海女の出稼ぎが本格化するのはこの紀州藩の政策によるものと思う。



【志摩の海女が明治維新をどう迎えたか】

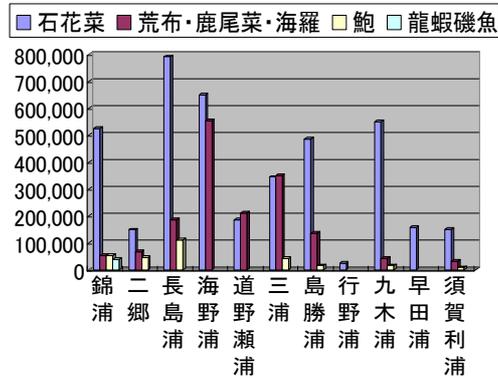
- ・明治維新政府は新しく国家を作る時に神社神道、特に伊勢神宮を中心に据えた。
- ・御師制度を廃止 伊勢神宮の門前町の御師はすべて首になった。
- ・御師から全国に出ていたアワビがいなくなった。
- ・テングサ需要が急増したため、(最重要輸出品) おもに中国に輸出された。
- ・高級中華料理の食材になったり、ツバメの巣の代用品にもなった。欧米への輸出品としても有望であった。
- ・明治 12 年志摩の越賀で 102, 333 円うち、八割がテングサ。
- ・海女不在の浦が磯の漁業権を 1 年単位で売る。

「磯売り」と海女の雇用

海女不在の浦村が、磯の漁業権を1年単位で入札。
落札者は収益を上げるため、志摩などから海女を雇用して経営(海女の募集・送迎)。= [出稼ぎ形態Ⅲ]

明治42(1909)年の
熊野灘浦村の磯売り
落札金高(単位円)

* テングサ(石花菜)
が鮑に比べて圧倒的に高い。



- ・優秀な海女さんを雇う方が、利益が上がるので、志摩の海女さんをスカウトにくる。
- ・明治42年熊野灘の磯売りの落札価格 テングサにはアワビの10倍の価値があった。
- ・明治43年伊豆長津呂へ石鏡の海女さんが出稼ぎに行き、大儲けした。そこから地元女性が潜り始め、志摩の海女さんは追い出され、より遠い伊豆へ行った。
- ・利尻礼文へも出稼ぎに行っている。(明治25年) 集団出稼ぎ。明治25年からテングサが出荷されるようになった。明治25年に片田村から行っている。もう一つの特徴は現地との闘争があった。利尻礼文では招かれざる客であった。

【テングサの採取方法】

- ・寄り草(拾い草)
- ・船上からとる
- ・海女による採取

地域による違いがある。

伊豆 紀伊 もあったが、志摩が一番のブランドだった。

季節では土用前(夏前)

《志摩海女の出稼ぎ先》



明治 25 年から 28 年活発に出稼ぎに出ている

何が起こったか・・・志摩の磯焼けである。

三重県水産試験場では磯の掃除、石の投げ込みなどやったが十分な効力がなかった。出稼ぎの延長に朝鮮半島へも行った。象徴的には、日本軍が軍艦を派遣して、それによって守られた漁業であった。（国策による出稼ぎ）友好的な交流があったとは言えないようであるが、結果として済州島の海女さんに少しは良いこともあった。明治 36 (1903) 年、現地に出来た日本の組合の会報によれば、それまで裸眼で潜っていた済州島海女さんたちに、潜水眼鏡が伝わったとのことで、潜水眼鏡の普及が済州島の海女さんたちに大きな意味を持ったであろう。

志摩の海女は日本列島の海女で最も活発大規模に出稼ぎに出た。その背景には技術水準の高さと、村や組合などの組織基盤がしっかりしていたこと、そして藩や国の政策、水産業者たちの活動があった。全国各地の海女文化の残る地と志摩の海女さんたちがどのような交流を持っていたのか、その全体像を明らかにすることは今後の大きな課題である。

三重大学人文学部教授 武笠俊一 「志摩海女と房総海女の民俗比較」

全国からたくさんの方々が来ていて、二箇所だけの比較と言うのは申し訳ないが、地域研究の比較をすることでこういうことがわかるということを説明したい。

志摩の海女さんは高齢化が進んでいて消えてしまうのではといわれていたが、今日見てみると若い海女の方が来ていて、新しい変化が出ているのではと思う。



大学の研究はどうしても5年前、10年前となり、新しい変化が捉えにくいですが新しい変化に気がつくためにも少し前の話を紹介する。

志摩地域と房総地域は共通点が多い。観光業、漁業も共通点がある。遠洋漁業に男性は出て、女性は海女でサザエ、アワビ、天草、伊勢えびなどを採る。マリンスポーツも盛んである。

伊勢えびは三重県のものだと思っているが、千葉県の水揚げが全国一番。三重県は秋以降であるが、千葉県は夏に出荷できる。

【海女さんの性格の違い】

房総半島の南の白浜、館山、千倉などに海女がいるが、しかし海女さんとして活躍している人がほとんどいなくなった。それと引き換え、男性の海士が残っている（千倉で60人以上）。年間4億円の売り上げがある。女性海女から男性海士へと変化があった。

観光としては、白浜の海女祭りがあり、夜の海にたいまつを持って入る。

志摩は高齢になっても活躍しているが、房総はそうではなくなった。房総地域には石場と岩場というふたつの漁場がある。石場は、石の板のようなものが重なったところで、黒アワビが多く、女性の海女が採る。岩場は深いところで男性海士が潜る。

【採るもの】

アワビ、サザエ、テングサ。とこぶし、なまこは採らない。冬には潜らない。石をひっくり返さないことが決まっている。

房総海女はグループで行動する（男性はかかわらない）。志摩では、グループもあるが、典型的には船人（夫婦で行って、海女が潜る）である。

グループによって、サザエ組、アワビ組に分かれ、そのものしか採らない。

海女小屋での共同生活が重要（この地域はウェットスーツは禁止されているため）。

帽子も頭だけの競泳用である。規制は厳しい。食事、買い物、遊びなども共同で統制のとれた



生活をしていた。

高齢で体力が落ちるとすぐに引退し、海老の刺し網などに移行する。

現在は男性によるアワビ漁が中心になっている。

放流、人口漁礁（コンクリートの板 一箇所1500枚、三箇所）その上に稚貝を放流する。回収率は10%～30%、平均25%と極めて良い。三重県では10%以下である。

【女性海女 技術の差】

年齢により海女の操業形態が変わる。子どものときは天草を採り、技術が上がるとサザエ組に入る（結婚する前後）。次にアワビ組（アワビが取れないからサザエを採るといっては許されない）。「大海女」になり引退すると、伊勢えびの刺し網などを行う。このように、統制が取れている。ここが志摩の海女との違い。

志摩の漁村は伊勢湾が広く、何でも取れる。漁業の副業経営の一部であり、弾力性があるほうが良い。ルールは必要なかった。しかし資源の枯渇を守るルールはあった。

房総の海女は高いプライドと高い技術を求めたので、消滅していったということもあるかもしれない。

志摩の海女は、房総海女のように年齢によるグループ分けはない。学校を出たら名古屋、大阪に出る。結婚は地元、観光地なので仕事もある。その後30、40歳になって海女になるというパターンが多い。どちらがいいかわからないが、志摩の海女の方が多く残っている。

房総では冬場は花の栽培をし、販売している。昔海女さんだった人がやっている。冬に花を買いに来るお客に海産物も売る。

志摩の海女も現役の海女が漁業、観光にも貢献している。

三重大学客員教授 川口祐二 「全国漁村聞き取り調査から見る志摩海女」

私が持っている5000枚ほどのスライドから選んできた。

それを見ながら、日本に色々な海女集落があって、志摩の海女とどう違うのか、20年の旅の土産話のような感じできいてほしい。



志摩から北海道の利尻へ出稼ぎに行った海女がたくさんいる。3月にたずねたが、昔のことはわからないということだった。写真の子どもが私くらいである。

とにかく明治20年代に北海道まで行っている志摩の海女の度胸はすごいと思う。

本日久慈からも来ているが、久慈のお年寄りである。

山の上に上があり、観光海女でやっている。

久慈の干シアワビである。今でも作っている。干す道具が志摩のものに良く似ているのできいてみたら志摩の大王で買ってきたものであった。

そういう交流がある。



輪島の美人の海女さん。



福井県の安島（あんとう）の海女
に行く時の格好である。志摩に似て
いる。

冬は岩海苔を取る。どこへいって
も海女は良く働くと思う。



三国の海女さん、ワカメを干して砕
いてビンに詰め、特産品として売っ
ている



三河湾の日間賀島の海女さん、なま
こ採り。これも海女さんと呼べると
思う。



最近千葉へ行って来た。南房総市の海女の制服であり、オレンジのジャージを三枚ほど重ね着をする。許可証がある。



この上にジャージをきて出漁する。

(白浜海女)



これが寸棒であり、これより小さいのは取れない。三重県は10.5センチであるが、房総は13センチ以上であり、随分我慢している。この貝はすべて放流したものである。



鳥羽の答志の和具浦であり、三重県はすべてウェットスーツを着る。和具は半そでだったが、今年から長袖になった。この下にウェットスーツを着ているが、破れるともったいないので、その上にジャージを着ている。白浜と逆である。

共通したところもあるが、違うところもある。



これは国崎の夫婦で、夫婦舟である。女性が潜り、夫が船で命綱を持つ。

先ほどの白浜の海士は逆でお父さんが潜りお母さんが綱をとる。



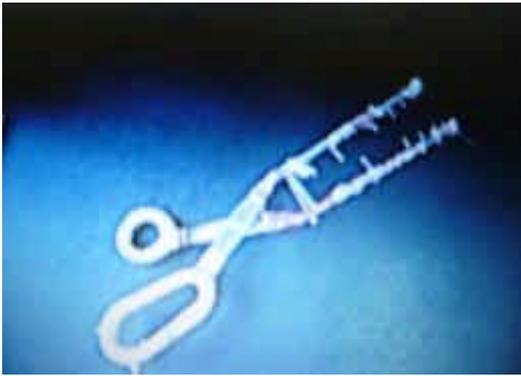
越賀の海女さんであり、今は引退して陸で観光海女をしている。貝を焼いて食べさせ、語り部をしている。



これは昔の腰巻の磯着で中に紐がついているが、鐘崎は紐がなく、潜るとひらひらして、それがフカの脅しになる。



これは御座の山下真千代さん、先ほどまでそこにいた。何百万円も稼ぐ最高の海女である



これで伊勢えびを採る。(山下さんの
手作り)

はさんだものを脇に挟み、もひとつ
挟んで、あがってくる。



相差から紀伊長島へ出稼ぎにいつ
てその地区へ嫁いだ人たちである。
ここにも海女小屋があり、グループ
で潜っている。



これはいただきといって、頭に載せ
るもの。熊野の磯崎



いただきの使用例



白浜のノミ、紐の端に許可証がついている。これが寸棒



志摩の和具の鍛冶屋が作っているノミ



志摩のノミ



鐘崎のノミ



ノミ（あわびおこし）を専門で作る

志摩の鍛冶屋さん

きちっと海の管理をしないとイケない。海を大事にすること。海女さんもそうであるが、私達も捨てる一滴がどこへいくのか。ここから流したらすぐに黒アワビのところへ行くというような心遣いがない限り、世界遺産など大きなことを言っても採るものがなかったら海女漁業は続かない。採るものを育てる。育てるためには畑が大事である。「船底に畑あるという海女愛し」私の友達の俳句であるが、海は個人の畑ではない。みんなの畑である。海女以外の我々も含めてみんなで守っていく。そこではじめて世界遺産ということがいえると思う。



(パネルディスカッション) 各地からの報告

海の博物館石原館長の司会により、集まっていたいただいた海女パネラーに、海女についてのディスカッションをしていただいた。

(濟州島海女オヨンス)

私は、韓国濟州島の南のトギボシのテッピョンギという村から来た。村の人口は450人。組合員が95名。男の漁師も入っている。男35人、女60人、そこの組合長をしている。



(館長)

これから潜るらしいが漁期はこれからか。

(オヨンス)

6月から9月末までは禁漁で10月1日から5月まで漁の期間、サザエの場合は7センチまで採れる。

(館長)

濟州島では何を採るのか。

(オヨンス)

主にサザエであり、1月から3月はウニを採る。それ以外は海が汚染されていてあまり採れない。

(館長)

海藻はどうか。

(オヨンス)

ワカメ、カジメが多い。濟州島の中でも村ごとに取れるものが違う。私の住んでいるところは、サザエ、ウニが取れるが、他の村ではカジメとかとところによって違う。

(館長)

あなたの村から日本に来ている人はいるか。

(オヨンス)

いるがそんなに多くいない。2、3年ごとに2、3人くらい日本に出稼ぎに来ている。

(館長)

はじめて日本に来られたそうであるが、鳥羽の海はどうか。

(オヨンス)

はじめて昨日着いたが、雨で何も見えなかった。今日やっと晴れてきれいな海を見た。アワビとかがたくさん取れそうに見えた。

(館長)

潜ってみたいか。

(オヨンス)

たくさん取れそうに見えたので、ここに出稼ぎに来てたくさん採りたいと思った。



濟州島の村では60人くらいで潜ってもアワビは1、2個しか取れない。それくらいアワビは中々取れない。

(館長)

オヨンスさんに海女唄をぜひお願いしたい。

(オヨンス)

(海女唄披露)

(館長)

濟州島では海女唄が文化財になっている。

次は久慈市からお願いする。北限の海女と書いてあったが、20年位前にお邪魔したことがあるが、今は若い海女に代わっているのか。

(久慈市海女)

20名くらいであるが、今年度から若い海女が2名入って22名でやっている。

(館長)

久慈市の海は冷たいか。

(久慈市海女)

冷たい。水温15度くらいである。

(館長)

どれくらいの時期に潜っているか。

(久慈市海女)

観光用は7月から9月の三ヶ月間である。

(館長)

お年寄りの方は残っているか。

(久慈市海女)

70代でも元気に潜っている。

(館長)

岩手県は一番アワビがとれるところであるが、海女さんが久慈しかないのはなぜか。

(久慈市海女)

わからない。男も潜れるが、遠洋に出ているので、女性が潜っている。

(館長)

観光客は結構来るのか。

(久慈市海女)

夏休みの間はたくさん来る。

(館長)

これから海女をどう育てていこうと考えているか。

(久慈市海女)

若い二人を含め、色々な人の力を借りて、海女存続のためにがんばっていきたい。

(館長)

がんばってほしい。

次は輪島というより舢倉といった方がいいのか。

(輪島市海女)

そうであるが、今は舢倉にいらなくて輪島から船で行っている。

(館長)

前は住んでいたのでは。

(輪島市海女)

そうであるが、今は住んでいない。船でグループで通っている。

(館長)

何人くらい海女はいるのか。

(輪島市海女)

250人くらいいる。三つの島を回っている。

(館長)

漁期はどれくらいか。

(輪島市海女)

アワビ、サザエは7月から三ヶ月である。

(館長)

冬はやらないのか。

(輪島市海女)

冬の間はなまこを採る。11月6日から採る。

(館長)

海女さんが250人もいるがみんな仲はいいのか。

(輪島市海女)

はい。現役で九十何歳の人もある。

(館長)

若い人はどうか。

(輪島市海女)

1年に1人か二人増えている。

(館長)

全体として漁は減っているか。

(輪島市海女)

磯やけのような感じで海藻も少ない。

(館長)

輪島も海藻を取るのか。

(輪島市海女)

ワカメやツルモを採る。



(館長)

海藻もかなり採っているのか。

(輪島市海女)

採っているが、ほとんど輪島で消費している。

(館長)

次は徳島県美波町阿部の海女さん。

以前国崎、石鏡の海女さんと阿部に行ったことがあるが、その時は200人くらい海女がいた。



(美波町海女)

今は女50人、男50人くらいである。

(館長)

高齢の方が多いか。

(美波町海女)

女は平均63歳くらい。

(館長)

男が増えているのか。

(美波町海女)

そうでもない。

(館長)

阿部は以前あわびがよく採れたがどうか。

(美波町海女)

年々減ってはきている。潜る日数も7月～9月で30日～40日くらいである。

(館長)

若い方は増えているか。

(美波町海女)

増えていない。

(館長)

先進的に稚貝放流をしていたが。

(美波町海女)

1年に2回放流している。

(館長)

徳島は鳥羽とも良く似た環境であり、大阪湾も近いが海の汚れも出ているか。

(美波町海女)

出てきている。

(館長)

これからもがんばってほしい。

次は白浜の海女さんで武笠先生や川口先生の話にもあったが、大体ああいう格好で潜っているのか。

(白浜町海女)

そうである。貝の軽量器を持ってきた。

アワビとトコブシをとる作業は基本同じであるが、金額的に違うので、アワビに手が行く。

(館長)

海女にどうしていつなったのか。

(白浜町海女)

今年の3月に組合員になった。生まれも育ちも東京であるが、海女になりたくて、2年前に家を探し、今年の3月に取得し、5月から潜れるようになった。

(館長)

おめでとう。水揚げはどうか。

(白浜町海女)

去年ベテラン海女さんと一緒に潜って見ているが、今年は比べると水揚げ量が少ない。

(館長)

水揚げの少なくなったこともあり、海女が減っているというが。

(白浜町海女)

そうであるが、登録は150人くらいいる。常時水揚げをするのは100人くらいである。

(館長)

少ないといっても100人の方がまだ出ているのか。

(白浜町海女)

しかし半分くらいが男の方である。

(館長)

これからも続けていくか。

(白浜町海女)

体力には自身があるのでがんばっていきたい。

(館長)

次に天草の海女さんであるが、牛深に海女さんはどれくらいいるのか。

(天草市海女)

海女は50人、男は80人くらい。計130人。

(館長)

何を採るのか。

(天草市海女)

ウニである。

(館長)

アワビは。

(天草市海女)

見つけたらとるという感じで年々減少



している。

(館長)

ウニの漁期はいつごろか。

(天草市海女)

4月から5月までは紫ウニを採って、7月～10月まで赤ウニを、11月20日から3月いっぱいまでガンガゼを採る。一年中潜る。

(館長)

その中で若い人はいるのか。

(天草市海女)

若い人はいない。60後半から70歳が主で一番若いのが私である。

(館長)

何年くらい海女をやっているのか。

(天草市海女)

9年やっている。

(館長)

これから海女をやる上で提案などはないか。

(天草市海女)

色々希望はあるが私1人ではどうにもならない。

(館長)

がんばってほしい。

次は三国からの海女さん。私はナホトカ号が座礁した時に油除去に行ったことがある。

(三国町海女)

12年前の1月、島根沖で座礁したナホトカが安島の北側に座礁し、たくさんの油が流出した。全国からたくさんのボランティアに来て頂き、今は元気な海が取り戻せた。

その時は私は町で生まれて、白浜の彼女と同じくサーフィンをやっており、サーフショップを経営していた。今もやっていて25年になる。その事故の際に目の前の海女さんたち

といっしょにタグを組み、重油の除去をした。その時に海女の先輩から海の話がたくさん聞き、「すごく素敵な世界だ」と思った。重油のすごい時にも明るく笑い飛ばし、石を磨いている姿にあこがれて3年前に海女にさせていただいた。

(館長)

三国は合併したのか。

(三国町海女)

坂井町に合併した。雄島漁業組合に所属している。海が5つのエリアに分かれており、4つのエリアに海女がいる。海女は44歳から84歳までである。人数が82名で平均年齢が65歳くらいである。



(館長)

潜っているのは東尋坊あたりか。

(三国町海女)

自殺の名所であるが、東尋坊をいつも潜っている。

(館長)

漁獲はどうか。

(三国町海女)

春先がワカメで収入の主になる。次に馬糞うにを塩漬けにして売る。サザエ、アワビであり、今年はアワビが多かった。

(館長)

値段はどうか。

(三国町海女)

ワカメ、ウニは加工するので金額的には収入の主たるものになる。

(館長)

がんばってほしい。

次に宗像市の鐘崎の海女さん。昔はたくさん海女さんがいたが今はどうか。

(宗像市海女)

今は私と一回り違うおばさんと二人だけ。私のお母さんが現役でいたのでそれにつられて入った。

(館長)

アワビの漁獲はどうか。

(宗像市海女)

去年より少ない。結構死骸がある。

(館長)

放流もしているか。

(宗像市海女)

結構やっている。

(館長)

福岡県では他にも海女がいる地区はあるのか。

(宗像市海女)

他にはきいていない。

(輪島市海女)

私たちの先祖が鐘崎から流れてきたものである。

(館長)

そういうつながりが鐘崎と輪島にはあるようである。

後継者を作らないといけない。

(宗像市海女)

いればいいが今のところいない。

(館長)

海士はたくさんいるのか。



(宗像市海女)

20人以上いる。

(館長)

これからもがんばってほしい。

(宗像市海女)

潜れる限り潜る。

(館長)

次に壱岐の海女さん。東部の八幡の方。そこはまだたくさん海女がいるのか。

(壱岐市海女)

東部漁協では女性が70名、男性が20名で90名いる。

(館長)

アワビはたくさんいるのか。

(壱岐市海女)

昨年から減った。

(館長)

一番採っているものは何か。

(壱岐市海女)

紫ウニである。5月はじめから6月5日までで、今年は多かったので大きい収入になった。6月5日からはサザエ、アワビ、赤ウニを採るが、寒くてあまり潜れないので、そんなに取れない。資源保護のためにウェットスーツは着ない。

(館長)

今でも着ていないのか。

(壱岐市海女)

着ていない。だから春は氷水のようなものである。

(館長)

どれくらいの時間潜るのか。

(壱岐市海女)

春は1時間から1時間半、夏は3時間でも4時間でも潜っている。

(館長)

あがってくると冷えて大変だ。

(壱岐市海女)

そうである。

(館長)

若い人はいるか。

(壱岐市海女)

今年から3名ほど20代が入った。男性であるが。

(館長)

女性はいないか。

(壱岐市海女)



女性は30過ぎである。



(館長)

一番高齢は何歳くらいか。

(吉崎市海女)

80歳くらいの方がまだ泳いでいる。

(館長)

対馬は知らないか。

(吉崎市海女)

わからない。

(館長)

これからもがんばってほしい。

後は地元の方であるが、志摩市の海女さんはたくさんいる。

(志摩市海女)

志摩市にはたくさんいる。和具だけで80人いる。男は6人くらい。今年3名海女になった。しかし磯場も荒れている。はえもん(海藻)がない。

(館長)

どういう理由だと思うか。

(志摩市海女)

水温もあるが、排水や網を張っているのも関係があるのではと思う。値段も安い。

(館長)

市長も言っていたが、志摩市は400人くらいいる。和具が一番海が広いと思うが。

(志摩市海女)

広いが歳とってやめていく。和具は磯場はいいが、荒れている。

(館長)

それでもまだ続けるか。

(志摩市海女)

体が続く限りやっていく。アワビ祭りもあるので志摩に来てほしい。

(館長)

最後であるが、日本中で一番海女が多いのが鳥羽であるが、その中で一番多い相差の代表の方である。

(鳥羽市海女)

昔は多かったが今は相差で100人くらいになった。高齢化と後継者が少ない。しかし都会からお嫁に来て海女になる人もいる。

(館長)

アワビが中心か。

(鳥羽市海女)

そうであるが、なまこ、うになどあらゆるものが採れる。



(館長)

海の汚れはどうか。

(鳥羽市海女)

下水道が整備されてから大分きれいになった。海藻も増えてきた。

(館長)

アラメも採るのか。

(鳥羽市海女)

採る。今年は少なかった。

(館長)

鳥羽はお正月近辺に赤なまこを採るが結構あがるのか。

(鳥羽市海女)

年々減るかと思えばよくなったりする。

(館長)

今回濟州島を入れて11地区の海女さんに来ていただいた。来ていただけなかったのが鳥取県夏泊、海女が多く、アワビがたくさん採れているのが山口県のユヤ(大浦)がまだ漁期のため来てもらえなかった。あと静岡もある。しかしこんなにたくさん来ていただいたことをうれしく思う。

最後に大会アピールを代表して相差の海女さんに読んでいただき、閉会としたい。



鳥羽市海女中村美智子さん大会アピール文朗読



本日、2009年10月3日、日本列島ではじめて、北は岩手県から南は熊本県まで、各地の海女が一同に集まり、親しく交流する機会を持ちました。

私たちは海が大好きで、海を仕事場とし、同じ素潜りの技術をもち、よく似た暮らしの習慣や信仰をもつ、仲の良い仲間であることがすぐわかりました。

今日の集いを第一歩として、私たちは今後交流を重ね、輪を広げ、「海女文化」の伝統を守りつづけ、水産業の大切さを伝えつづけるために努力してゆきます。最初に呼びかけをしてくれた韓国濟州道の海女との連帯も強めてゆきたいと考えます。

そして、世界に誇る海女の世界遺産登録へ向かって前進したいと考えます。