

4 海女の獲物

海女の獲物の中心はアワビとサザエ。

他にウニ・ナマコや、アラメ・テングサといった海藻類などがあります。

志摩半島の海女たちは、魚を獲ることはまずありません。



海女とアワビ

海女の漁獲物うちで、一番大切でお金になるのはアワビです。今も1キロ当たり5千円前後の値段がするので、アワビ3個も捕れば1万円になります。身ひとつにメガネとノミで、一夏15・16日潜って100万円以上稼ぐ海女もたくさんいます。

昭和50年(1975)頃から、志摩半島のアワビは減少しました。とりすぎもありましたが、海の汚染の影響もあります。現在、志摩半島の海女は約1千人と推定され、アワビの漁獲量は約50～70トン。これは最盛期の10分の1です。近年、ナマコ(アカナマコ)の値段が高くなったので、海女は10～12月の冷たい海に潜って稼いでいます。



ヒジキをとる海女

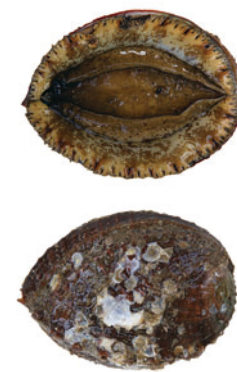
アワビの種類

鳥羽・志摩地方の海には、クロ、メガイ、マダカの3種類のアワビと、トコブシが多く生育しています。



クロアワビ

大きいものは殻長が20センチ程になります。足の裏は黒味がかった青緑色をしていることから“クロ”または“アオ”などと呼ばれています。アワビ類の中では最も高い値段で取引され、水深7～8メートルよりも浅い海底に生育しています。



メガイアワビ

大きいものは殻長が17センチ程になります。足の裏は淡褐色をしていることから“アカ”または“シロ”と呼ばれています。クロに比べて値段は少し安く、クロよりも深い水深7～8メートル以上、20メートルぐらいまでの深い海底に多く生育しています。



マダカアワビ

殻長が24センチを超えるものもあり、アワビ類の中では最も大きくなります。足の裏は淡褐色をしており、メガイと同様に“アカ”または“シロ”と呼ばれています。クロに比べて値段は少し安く、水深10メートル以上、30メートルぐらいまでの深い海底に多く生息しています。



トコブシ

殻長が7センチ程の大きさになるアワビによく似た貝。ところによっては、ナガレコ、フクダメとも呼ばれています。数メートルまでの浅い海の岩の下に多く生息しています。

海女の獲物

- 貝類**
- ① アワビ 上記参照
 - ② トコブシ 上記参照
 - ③ サザエ 海藻が繁茂する岩礁域にすむ巻き貝
 - ④ イタボガキ 天然の大型の牡蠣。夏に潜水して捕獲

- 海藻類**
- ⑤ ワカメ 夏に潜水して鎌で刈り取る
 - ⑥ アラメ ワカメよりやや深い岩礁域にはえる
 - ⑦ テングサ トコロテン・寒天の原料
 - ⑧ ヒジキ 春先に磯で刈り取る

- その他**
- ⑨ ナマコ 赤・青・黒の3種あり主に赤ナマコを捕獲
 - ⑩ アカウニ 暗赤色をしたウニ。夏から秋が旬
 - ⑪ イセエビ 志摩町では潜水して手づかみ漁を行う
 - ⑫ タコ 潜水して見つければつかまえる

