

ノシアワビのこと

アワビは古代から不老長生の妙薬と考えられ、神さまが好んでお食べになったとされています。それで、いまでも神さまへの奉げものとして大切にされています。

古代以降、伊勢神宮の大切な神饌であるアワビとノシアワビは鳥羽市国崎から献上されつづけ、いまでも国崎の人々の奉仕で古式にしたがって調製されています。

ノシアワビを作るために使われる生アワビは年間約4000～4500個。国崎の人々と海女は、伊勢神宮へ差し上げるノシアワビを絶やさぬよう特別な規約をつくって、アワビ資源を守りつづけてきました。

神宮御料鰻調製所(鳥羽市国崎町)



① 大型で形のよいアワビを貝殻からはずします。



② 熨斗刀(のしがたな)と呼ばれる半月状の包丁で身をむきます。



③ 古来からのしきたりに従って、外側から渦巻き状にリンゴの皮をむくように長くします。



④ かんぴょうのような3～4mほどのひも状にしていきます。



⑤ 竿にかけて琥珀色になる程度まで干します。



⑥ 生乾きになったところで室内にうつし、竹筒で押して伸ばします。



⑦ 干し終わったら、決められた長さや、数だけ、短冊状に切り揃えわらひもで編みこみます。



⑧ ノシアワビを束ねるためのわらひもも1本1本が手作ります。



⑨ 伝統を絶やさないようにと、毎年、国崎町の長老たちがこの作業にあたります。国崎町の「熨斗あわびづくり」は平成16年に三重県無形民俗文化財に指定されました。



左から、大身取鰻(おおみどりあわび)、小身取鰻(こみどりあわび)、玉貫鰻(たまぬきあわび)。

ノシ袋

祝儀袋が「ノシ袋」といわれるのは、右肩に「ノシアワビ」がついているからです。伊勢神宮の御師(おんし)は「ノシアワビ」をお守り札と一緒に配りました。その習俗が今も「ノシ袋」として生きつづけているのです。

ノシアワビ