

御潜神事再現イベントが開催されました



平成28年5月14日に鳥羽市国崎町にて、御潜神事を再現するイベントが開催されました。

御潜神事は、旧暦の6月1日に鳥羽志摩の海女が国崎町に集まり、熨斗鰻を製る鮑採取の儀式で、明治4年の御贄献進制度の廃止にともない盛大な神事はたえてしまいましたが、その後、記念事業などで断続的に行われてきました。

今回は、伊勢志摩サミット開催にともない、海女文化を国内外に情報発信するため、鳥羽・志摩の海女84名が参加し、神事の再現を行いました。

【開催日時】 平成28年5月14日（土）
10時～11時30分

【場 所】 鳥羽市国崎町 老の浜

【事業概要】 海女による鮑採りおよび、鮑稚貝の記念放流
外務省プレスツアー参加記者への情報発信

【参加海女】 国崎31名、相差9名、石鏡6名、神島6名、答志8名、
和具浦3名、菅島6名、安乗6名、和具6名、越賀3名
合計84名



海女さん集合



お祓いの様子



鮑採りに向かう海女さん



採ってきた鮑



鮑を採ってきた海女さん



海外プレスから取材を受ける海女さん



外務省プレスツアー参加者を鳥羽プレスツアーにご招待



伊勢志摩サミット鳥羽おもてなし会議では、伊勢志摩サミット三重県民会議を通じて外務省に働きかけ、5/11（水）～13（金）に催行された外務省プレスツアーの参加者を対象に、海女への取材を中心とした鳥羽プレスツアーを催行しました。

日 時 平成28年5月13日（金）～14日（土）

参加者 <外務省プレスツアー参加記者>米2名、加1名、英1名、伊1名、仏1名
<5/18催行 海外メディア歓迎晩餐会参加者が先行取材>仏1名

行 程

- 5/13 19:00 鳥羽市長ブリーフィング
- 19:30 プレスツアー参加者と伊勢志摩サミット鳥羽おもてなし会議役員との交流会
- 5/14 8:30 海の博物館にて「海女」、「御潜神事」の説明
- 10:00 国崎町老の浜にて御潜神事再現イベント取材
- 11:45 相差町の海女小屋にて取材兼昼食



鳥羽市長ブリーフィング概要

日本古来より、鳥羽は「御食国(みけつくに)」、つまり食べ物がおいしい国と呼ばれ、他の地域が租税を米で納めていたのに対し、鳥羽は鮑(あわび)や魚、海藻などの豊かな海の幸を、朝廷や皇室に納めてきました。

日本では他に、若狭、淡路も「御食国(みけつくに)」とされましたが、6世紀頃の日本の都であった平城京から出土した木簡の数の多さから、この地方が最も多くの海産物を献納していたと考えられています。このような背景から、鳥羽は現在も漁業が盛んで、非常に多くの種類の魚、貝、海藻が年間を通して採れるまちです。

そのような漁業のなかで、非常に重要な役割をしている女性たちがいます。海の女と書いて「あま」という、素潜りでアワビなどをとる女性の漁師さんです。

その歴史は古く、この地方では約3千年前の縄文時代の貝塚から、大きなアワビ貝やそれを採るために使った道具が発見されており、世界中を探してもこんなに長い期間続いてきた女性の仕事はないと思います。

特徴的なのは、潜水器具が発達してきた今日でも「素潜り」という酸素ポンプを使わない潜水技術によって漁をしていること、採ってよい大きさを決め、その大きさに満たない鮑は海に還す約束を守っていること、地域ごとに潜水の日数・回数・時間に関する制限を定めて取り組まれていることなどが挙げられます。

水産資源の枯渇を防止し、海の生態系の維持を主眼においた持続可能なモデルとしても大変意義があると思っています。

ひとつPRしたいのは、日本で約2,000人の海女がいますが、この鳥羽には、その1/4となる500人の海女がおり、日本で一番海女が多いまちだということです。それはつまり、漁場が日本一豊かであり、地域が女性の活躍とともにあるということだと思っています。

このように、海の恩恵を受け、海とともに暮らす鳥羽の人々には、独自の文化や料理、そしてそれらを他から来た人々に振る舞う「おもてなしの心」が育まれていきました。

漁業が中心だったこの地は、戦国時代末(16世紀頃)には、江戸へ向かう交易船が風待ちのために立ち寄る港として栄えはじめました。また、江戸時代の頃には神宮にお参りに来る全国の参拝客が泊まる地として知られるようになり、訪れた旅人たちを温かく迎え、もてなす場所になっていきました。

そんな中で、鳥羽の料理人は、食材が持つ本来の味を引き出すため、常日頃から勉強会を開いて調理法などを勉強しています。宿を切り盛りする女性「女将」は、外国のお客さまを受け入れる研修会を開いたり、各旅館の接客マナーを本音で指摘し合うなど、皆様を気持ちよくお出迎えする接客技術の向上に取り組んでいます。

そんな鳥羽ですが、19世紀末になると、ひとりの男が登場します。1893年、MIKIMOTOの創業者 御木本幸吉が、世界で初めて真珠の養殖に成功した場所が、鳥羽市にあるミキモト真珠島です。

幸吉は、自分の作った真珠で世界中の女性を美しく飾るという夢の実現に向け、何度も何度も試行錯誤や失敗を繰り返しながら、ついに時の発明王エジソンにもできないと言わしめた真珠の養殖を、この豊かな鳥羽の海で成功させました。

真珠養殖のように、自然と共生した中から生まれる技術革新は、鳥羽のいたるところで見受けられます。

答志島での藻場再生の取り組みや品質管理の例だけでなく、牡蠣養殖が盛んな浦村町というところでは、出荷して不要となった牡蠣殻を粉碎して畑の肥料とする工場が稼働しているほか、その牡蠣殻を利用したアサリの養殖にも取り組んでいます。

牡蠣殻を加工した製品をネットに入れ砂浜に置いておくと、いつの間にかアサリが住み着き、自然育成より早く大きく育つという技術です。この技術は牡蠣養殖を行っていない季節に副収入をもたらし、漁業経営を安定させるとともに、自然にも大変やさしい取り組みだということで、2013年の国内水産部門最高賞「天皇杯」を受賞しています。

鳥羽は、本日ご説明しましたように、これからも自然とともに歩み、たくさんのお客様をお迎えする場所であり続けたいと考えています。そしてサミットを契機に、世界中からもっとたくさんの方々がお越しいただけるようになればと願っております。本日は鳥羽市のご説明に貴重な機会をいただき、ありがとうございました。