

鳥羽市の豊かな歴史遺産と、文化財の調査や保全を担当する文化財専門員の活動を紹介します。

文化財  
コラム  
Vol.11

# 歴史遺産語り

鳥羽のきらり

教育委員会生涯学習課

TEL 25-1268

知られざる  
鳥羽の魅力を  
たっぷり  
お届けします!



豊田祥三  
鳥羽市文化財専門員

## 鳥羽の祭りとは伝統行事

鳥羽・志摩では昔から非常に多くの祭りや行事が行われてきました。そのため、祭りや風習などを調べる研究者の間では「民俗の宝庫」と呼ばれてきました。

しかしながら、近年は少子・高齢化による人口減少などが原因で鳥羽市内でも多くの祭りや行事が休止になっています。休止になった祭りや伝統行事を、再度、復活させることは非常に困難です。この問題は日本全国で見られる共通の課題です。

地域によっては存続のために祭りの内容や開催日時を変更したり、参加の条件を緩めたり、人や役割を減らしたり、ほかの地域の若者に応援を依頼したりなど、試行錯誤して実施されているところもあります。



子どもゲーター祭りの様子

神島でも「子どもゲーター祭り」として、かたちは異なれども何とかその伝統を伝えようと模索されている取り組みもあります。しかし、これといった有効策が見えたらないのが現状です。

教育委員会では、重要な祭りや行事が休止などになる前に映像記録を作成し、後世に伝える取り組みを行っています。現在行っている祭礼行事なども、できるだけ映像を撮影していこうと考えていますので、撮影の際は地域のみな

さまのご理解とご協力をお願いします。

なお、休止となっている神島のゲーター祭りなどの映像については、市のYouTubeチャンネルなどで公開しており、今後数を増やしていければと考えています。



鳥羽の伝統行事のYouTubeチャンネル



鳥羽市の文化財

鳥羽市が誇る四季折々の「鳥羽さかな」を漁協さんご紹介!

9月

# 旬の鳥羽さかな

vol. 21

観光商工課観光係  
TEL 25-1157  
農林水産課水産係  
TEL 25-1167



ハモ

ハモは夏の味覚として知られていますが、実は鳥羽でも水揚げされていることをご存じでしょうか。伊勢湾と熊野灘が交わる鳥羽の海は潮の流れが速く、栄養豊富な漁場です。そこで育ったハモは、身にしっかりとした厚みがありながらも柔らかく、脂乗りと上品な旨みを兼ね備えています。一口食べれば、ふわりと広がる甘味と繊細な風味。地元の海が育てた本物の味わいを実感していただけます。

ハモは「骨が多い」という

印象を持たれることもありますが、熟練の技による骨切りを施すことで驚くほどなめらかな口当たりになります。湯引きして梅肉でさっぱり味わえば、暑い季節にもぴったり。炙れば香ばしさと脂の旨みが際立ち、天ぷらにすれば外はサクッと中はふんわり。鍋やお吸い物では、ハモから出る上質な出汁が料理全体を引き立てます。また、高たんぱくで栄養価も高く、「滋養をつける魚」として夏バテ対策にもおすすめです。地元で獲れた魚を地元で味わう。高い品質のハモを鮮度の良い状態で楽しめるのは、産地ならではの贅沢です。市内の料理店や宿では、料理人たちが状態を見極め、一番おいしい形で提供しています。

鳥羽の海が育て、漁師が水揚げし、料理人が技を尽くして仕上げる鳥羽産のハモ。誇りと想いが詰まった旬の味覚を味わい、鳥羽の海の豊かさをぜひ感じてみてください。