

三重大学 海女研究センター だより vol.4

三重大学海女研究センター
(三重大学人文学部総務担当)
☎059-231-6991

韓国から見た鳥羽の海女文化

三重大学海女研究センターとの共同研究を行うため、三重大からの招聘を受けて、昨年末から今春にかけて鳥羽志摩の海女漁村、海女文化の調査に韓国釜山から訪れました。新型コロナウイルス感染症の流行で自由な調査活動が制限されましたが、日韓の海女観光の実態を比較研究する上で貴重な時間でした。海女学講座などに参加しながら気づいたことについて、二点ほど述べてみようと思います。

まず、鳥羽では地域密着型で海女文化の普及に動いていることです。市教育委員会が2018年から始めた小学5年生対象の「海女」の検定が、大変興味深かったです。テキストとして作られた「ばつこ探偵団」の本は、鳥羽海女についてくわしく書かれた有益な学習本でした。鳥羽の子どもたちは、小学校を卒業する前に全員が地域の遺産「海女」に触れるという仕組みは、素晴らしいと思います。鳥羽志摩の海女漁は2017年に国重要無形民俗文化財の指定を受け、2019年には日本遺産にもなりましたが、これに関連して海女文化ガイド養成講座という一般市民対象の講座が開かれていたことも、良い取り組みであると思いました。

二つ目は、海女漁村で根付いている海女文化が、丁寧継承されていることです。今回の滞在中に見学した石鏡での「かづきおり」などの祭りは、地域で根付いている海女文化の継承行事だと思いました。石鏡では「地域おこし協力隊」制度で数年前から漁村に定着した若い海女さんや、現役の「地域おこし協力隊」のかが、老海女さんたちと一緒に「かづきおり」に参加していて、良い雰囲気でした。海女観光の研究者の立場からいえば、このような海女行事を海女漁自体に迷惑をかけないように、観光商品にも活用したいぐらいです。



相差かまどにて
右側が筆者

韓国での海女観光の取り組みは、訪問観光客を呼び、海産物の販売を通じた経済振興のためのビジネスモデルが主ですが、鳥羽・志摩で経済的な利益を得る目的を持つものは観光海女小屋での体験とお土産シヨップや海女食堂での販売くらいで、全般に文化を重視しているように感じます。

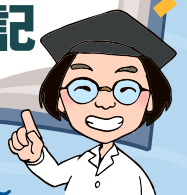
また、鳥羽市観光協会が修学旅行生などを対象に始めている出張海女ツアーは、海女さんが訪問客へ出向く仕組みとして、とても可能性のある取り組みであると思います。(韓国東義大学校 韓・日海女研究センター所長 劉亨淑)

鳥羽・海藻文化革命 岩尾博士の 海藻博物記

vol.19

～ツルモの話～

水産研究所 ☎(25)3316



いつもコラムで紹介しているものは、みなさんのなじみの有無にかかわらず、僕が知っている鳥羽海域の海藻を紹介しているが、今回は鳥羽ではまだ生えているのを見たことがない海藻ツルモについて書きたい。

見た目は写真のように茶色い一本の紐のようであり、先端と根元が少し細くなっている。長さは1〜2mで太さは3mm程度、中が空洞になっており、そこに空気をためて浮力を持ち水中で立っている。一年生の海藻で春から夏にかけて一気に長く伸びて、夏には枯れてしまう。学生時代に志摩市片田町の海岸でよく見かけた。小さい石ころからひよろりと一本ずつ立っていた。



東になってロープなどに巻き付いていたツルモ



ツルモの体。紐のような見た目

しかし、こう見えてコンブの仲間なのである。つまり、ワカメやアラメの仲間ということだ。鳥羽では5月あたりに筏やアンカーロープにツルモがたくさん巻きついているのを見かける。その時の潮流や生息可能海域などから推測するに、答志島もしくは二見周辺に群落があるのではと考えているのだが、とにかく一度生えているのを見て、そしてタネを採って養殖してみたい。

というのも、この海藻は能登の輪島地方などでは好んで食べられているのだ。色あせた乾燥品を通販で入手し、水で戻してそのまま食べてみたもののあまりおいしくないと思わなかったが、なんとすき焼きでしらすの代わりに入れて食べたりするらしい。また、新鮮なものはみそ汁などに入れると滑りが出てとてもおいしい。おそらく成熟したのからタネをとることも、種苗をつくることもできる気がする。成熟したツルモが流れてくるのを待っている。