

三重大学 海女研究センター だより vol.5

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

市立海の博物館（以下「海博」）には、1971年の開館以来、展示資料の作成や調査の過程で撮影した、大量の写真や映像が保存されています。その範囲は、鳥羽・志摩を中心に、伊勢湾、熊野灘まで幅広く、今では途絶えてしまったか、あるいは縮小された祭礼行事などが漁村の日常風景と共に撮影されています。

たにお聞きしながら、写真1点ごとに、場所、場面、時期などを特定していきます。この作業を前任者から引き継いで3年目になります。ですが、祭礼の担い手の凛とした姿や、見守る村の人たちの真剣な表情など、そこに映し出された「まつり」という非日常の世界について引き込まれてしまいます。時系列で撮影された写真は、まるで一編の記録映画を観るようです。

が、コロナ禍の中、準備の段階から終了まで「密」に行われる祭礼の、本来の形での継承はますます難しくなっていると感じます。現在約2万3千点をデータ化し、3分の1にキャプションをつけ終えました。これからも、海博の学芸員のかたがたが、綿密な調査の基に撮影された「祭礼の伝統的なあり方」を後世に伝えるべく、使命感を持って調査研究に励んでまいります。今後ともご協力よろしく申し上げます。

(崎川 由美子)



海の博物館所蔵のフィルム類

鳥羽・海藻文化革命 岩尾博士の 海藻博物記

vol.21

~ところんについて~

水産研究所 ☎(25)3316



今回はところんについて以前から気になっていたことを実験したのでその結果を報告したい。ところんの原藻はてんぐさ（標準和名：マクサ）という赤い海藻である。ところんの粘りを調整するためにオニクサという海藻も一部混ぜて使われることもあるようだ。私に気になってきたことというのは、鳥羽でもよく見かけるオニクサ、それから同じくよく見かける上に「にせもの」のてんぐさとも認識されているオバクサだけどころんを作るとうなるのかということだ。オニクサはその外見から固いところんになりそうだと想像して

いたし、オバクサは「おばんぐさ」という志摩方言がその名前の由来であり、おそらくネガティブな意味合いで使っているのだろう、品質のいいものはできないのでは思っていた。本来は鍋に白く脱色乾燥させた原藻を入れ、1〜2時間煮るのだが、条件をそろえるために耐熱瓶に100gの水と1gの原藻をそれぞれ入れ、1時間湯煎後、原藻を取り出し、煮出し液を冷蔵庫で固めるという工程でところんを作ってみた。マクサで作ったものはしっかりとした風味と食感のところんに仕上がった。それに対してオニクサ、オバクサでは少しとろみは出るものの固まらなかった。そこで抽出効率を高めるため、水に加熱で飛んでしまう程度の酢を加えて煮出してみたところ、マクサで作ったところんと遜色ないものに仕上がった。オバクサを混ぜて安定した品質のものを作るのは難しそうだが、「おばんぐさ」と言われるほどではないなと感じた。



ゴワゴワした外観のオニクサ



マクサにそっくりだが、小枝の付け根がくびれているのが特徴のオバクサ



酸っぱく感じない程度の酢を加えるだけでしっかりとしたところんになった