

三重大学 海女研究センター だより vol.6

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

現役海女さんが語る！ 海女の魅力

三重大学海女研究センターでは、昨年度までの海女学講座に代えて、今年度は鳥羽市内各地の漁村で活躍する現役の海女さんを2人ずつ海の博物館にお招きし、お話を伺う企画を開催しました。海の博物館と連携したもので、10月から1月までのあいだに6回行い、そのうち2回の聞き手役を三重大学で担当しています。

2時間も話が続かないのではないかと、この不安もありました。ところが、いずれの海女さんたちも熱弁をふるわれ、話が途切れることなく、予定時間終了後に場所を変えて、さらに参加者と談論が続いたこともありました。

驚いたことは、同じ鳥羽漁村といっても、海女漁の形態はそれぞれずいぶん異なることです。装備や漁の期間、海女小屋の様子、獲物なども違いますし、若い海女さんをベテランがどのように教えるのかという点でも、漁村ごとの個性が際立ちました。

菅島では集落内の地区ごとに浜を順番で分けし、「テアイ」（共同作業）で海藻を採るなど、海女漁村の特質を考える上で大変興味深いお話を伺うこともできました。ヒジキを共同で刈り、均等に配分するのは、他の地区でも同様の事例が見られます。

海女さんにより、漁を始めたきっかけや経験年数、潜水時間、使う道具などもまちまちでした。

しかし、総じて海女漁について誇らしげに、そして明るく朗らかにお話しされていたのが印象的でした。あるベテラン海女さんは「お金じゃない、楽しいから潜るんだ」と、きっぱりおっしゃいました。働くことが生きがいというのには、実にうらやましいことです。

海の博物館を会場に、参加者を限定して海女さんからじっくりお話を聞くのは、今回が初めての試みでしたが、海女文化の魅力について新たな気付きも多く、有意義な時間となりました。みなさんも、また同様の機会があれば、ぜひご参加ください。



答志和具の海女さんをお招きして

鳥羽・海藻文化革命 岩尾博士の 海藻博物記

vol.23

～黒海苔養殖の話～

水産研究所 ☎(25)3316



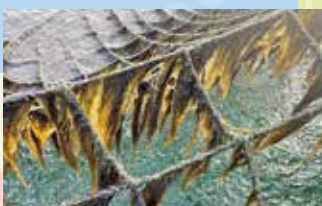
今年度は鳥羽の黒海苔養殖が難航している。それでも何とか「鳥羽品質」の海苔を生産しようと、海苔屋さんは奮闘しているが、この記事が掲載される頃には、養殖をやむなく早期終了せざるを得ない状況になっているかもしれない。

海苔の色落ち現象のためだ。海苔の栄養分である海水表層の窒素やリンなどの無機栄養が不足すると起こる。これらは黒潮などの外洋水流入や台風や温度差による海水の上下攪拌のほか、河川や海底湧水などを通じて表層に供給される量も多いので、湾奥や河口近くでは多いが、鳥羽のような湾口部では少なくなる。

しかし、複雑な地形由来の速い潮流やそこで培った技



良色海苔網：栄養が十分あるときの濃いあざき色をした海苔



悪色海苔網：栄養不足時の黄色みを帯びた海苔

術のおかげで鳥羽は海苔の好漁場となっている。それでも2月ごろからは海苔の老成に加え、雨の少ない時期で陸から供給される栄養が不足し、色調が低下してしまう。色落ちした海苔は市場価値が低い。しかし、ここ数年ほどは、その栄養分の量がかなり少ないか早い時期から少なくなる。特に今年度は養殖開始時から低栄養の状態が続いている。秋以降、極端に降雨が少なく、内陸からの栄養塩供給量が低い状態で落ち着いていることが大きく影響しているだろう。この状況に加え、地球温暖化にも対応した新品種作出試験は可能か。やりがいはあるが、気の長い作業になりそうだ。色落ちした海苔でも十分味のするものや食べ方がある。この海苔の利用、流通やとりまく状況を今一度、多くの立場から考えてみる時期ではないだろうか。