

なるほど！うみはく
旗に込められた想い
大漁旗
市立海の博物館 6006
vol.15

荒海に漕ぎ出し、多くの獲物を積んで帰ることを誇るかのように船にたなびく色鮮やかな旗。それを見て安堵する家族や港の関係者。かつてはそのような風景が鳥羽の漁村でも日常的に見られました。大漁旗は、地域によっては「フライキ」とも呼ばれ（オランダ語の「フラッグ：flag」や英語の「フラッグ：flag」に由来する）の説が現在には有力）、大漁を得た漁船が帰港の際に掲げたり、正月や祭礼時などに一年の海上安全を願って掲げられます。また漁船に限らず、新船の建造時に親類などの縁者が贈った旗を付けて、進水式を執り行います。その始まりは定かではありませんが、少なくとも捕鯨においては、原図が17世紀後期に成立したとされる絵巻に、ワジラを仕留めたことを示すと思われる紅白の旗が描かれています。一般的にイメーじされるカラフルでおめでたい図柄（恵比寿・大黒・鶴・的・

宝船など）や獲物となる生きものを描いた大漁旗が作られるようになったのは、おおむね昭和40年代以降のことです。それ以前は図柄と言っても熨斗が専らで、戦前となると単色が2〜3色で文字や船印などがある程度のシンプルな旗も多くありました。当館の所蔵資料には、坂手島で明治から大正初期にかけて使用された、カツオ船の幟旗があります。大漁を得た時はこの旗を立てて帰港し、伊勢神宮や青峯山、加布良古さんへの参拝時に掲げたと言います。ここまで紹介してきた通り、大漁旗は単なる船の飾りではありません。大漁を早く伝えて家族や関係者を安心させたという漁師の想い、一年を安全に、多くのお金も稼げるようにという祈り、新たな門出を祝い、未永く縁故が続くようにと願う気持ちなど、海民の願いと海を超えた人同士のつながりをあらわすものです。漁業や船の往来を

通じてにぎわって来た、漁村の象徴でもあります。現在は大漁旗を掲げる船も減り、大漁旗を作る染め物屋は次々と姿を消して、元来の大漁旗の文化というものは、衰微しつつあると言わざるを得ません。

しかしその一方で、新たな利用、展開も見られます。鮮やかな色使いや、力強くも柔らかみのある文字、縁起のいい図柄など、高いデザイン性から、大漁旗をリメイクした衣服や雑貨が人気を博しており、リメイク以外にも大漁旗風のデザインを施した日用品、雑貨も増えています。また子どもの誕生や節句、還暦など、人生の節目を祝う贈りものとしての注文もあるようで、人のつながりや絆を強める、大漁旗の性質が受け継がれていると言えます。

企画展「大漁旗 漁村のにぎわいと海民の絆」
会期 7月10日(日)まで
付属イベントとして、オリジナルの大漁旗デザインを7月10日(日)まで募集中。

企画展について

鳥羽・海藻文化革命
岩尾博士の
海藻博物記
vol.24
～ユナの話～
水産研究所 ☎ 3316

ユナ。ヒジキが生えるような干潮になると水面から顔を出すような岩場に生える。色は紅色が基本だが、黄色っぽくなったりオリブ色っぽくなったり変化に富む。形も変化に富むのであるが、この海藻はその灯油のような香りを覚えると一生間違ふことはない。生でかじるとひとときそれを覚えることができる。学生時代、まだ本物のユナをみたこともなかった時に先生から「湯上がりの女性のにおいのする海藻と言われている」と習ったが、僕の限定的な経験から言わせてもらつと、少なくとも現代日本でお風呂上りにこの香りのする人はいないのではないだろうか。昔の髪結い油や白粉などの香りがそうだったのか、もはや不明である。ユナを漢字で表すと「湯女」や「油菜」、「湯菜」と

なる。友人の海藻学者が文献を調べたところ、「もの」と人間の文化史11・海藻」に「熱湯を注ぐと青菜のようにまつ青になるのでこの名が生まれた」と書かれており、「湯菜」が正しくこの海藻を表しているのではないかとしている。僕もそれを支持するが、「湯上がり」の「湯」も文学的で捨てがたい。島根県の隠岐地方などでは「ソソ」と呼び、汁の身や酢の物などにして食べるらしいが、鳥羽でも神島で食べることがあるらしい。僕が聞いたところでは「タダモ」と呼ぶらしいが、もし僕の認識違いであればすぐに研究所までご指摘の連絡をいただきたい。あるいはそれ以外の地域でも食べるよ、という情報もいただきたい。軽く湯がき、酢みそとあえたりして食べると聞いている。実際、酢の物にして食べたいが、独特の臭気は食欲を促す程度に弱まり、食感もよく、非常においしい海藻である。流通していないのが残念な海藻の一つである。



ヒジキの近くに生えるユナ



多肉質な体で、枝は先端部が太くなるこん棒状。長さ10cmから20cm。