

私は今年度からセンターに赴任してまいりました。今回は、私が初めて訪れた海女の祭り、三重県鳥羽市の菅島で開催された「しろんご祭り」についてレポートします。

しろんご祭りは、菅島に古くから伝わる神事で、海女が採ったアワビのつがい(メガイアワビ・クロアワビ)を神前に奉納し、海上の安全と大漁を祈願するものです。この伝統行事はおよそ700年前から続いているとされ、干潮の時間に合わせ、毎年7月の中旬に行われています。

当日、私は菅島港から遊歩道を歩いてしろんご浜へと向かいました。浜辺にたどり着くと、すでに多くの地元のかたがたや観光客が集まっており、祭りが地域に根ざした大

切な行事であることが伝わってきました。

この日の干潮は8時30分。朝9時前になると、白髭神社の神職たちによる安全祈願と大漁祈願の神事が厳かに始まりしました。続いて、色とりどりの大漁旗を掲げた漁船が海上をパレードし、会場は一気に華やかな雰囲気になります。そして、いよいよ白い磯着姿の海女さんたちが、委員長の吹くほら貝の音を合図に、潮の引いた海へと一斉に入っていきます。その姿には長年この地で海とともに生きてきた人々の営みを感じられました。

やがて、つがいのアワビが採れたという知らせが会場に響き渡り、観客の間からは拍手と歓声が湧き起こりました。奉納海女がアワビを手にして白髭神社へと向かい、神前で再び神事が執り行われます。その中でアワビが捌かれ、供食される様子は、自然の恵みへの感謝と神とのつながりを深く感じさせるものでした。

今回、しろんご祭りに参加して、大きな学びと

気づきを得ることができました。何百年と続く伝統を今も大切に守り継いでいる人々の姿からは、自然とともに生きることの尊さや、地域の絆の強さを改めて実感しました。

このような行事を通して、地域の歴史や文化そして人と人とのつながりを実際に感じられたことは、私にとつて非常に貴重な経験です。今後このような地域に根ざした行事に積極的に関わり、その魅力を多くの人に伝えていけるよう努めていきたいと思っています。

(准教授 菅沼文乃)



神社にアワビが奉納される様子



浜での神事の様子

この時期、市内の市場を覗くと、ひとざわ輝く美しい魚が並んでいます。その名は「タチウオ」。鳥羽で水揚げされるタチウオは、主に延縄漁によって一本一本丁寧に釣上げられています。そのため魚体の状態が非常に良く、銀色の体はピカピカと光を反射し、美しい輝きを放っています。

タチウオは鋭い歯を持ち、イワシなどの小魚を捕食しながら3年で全長1m近くにまで成長します。その見た目から、全長1.2m、体高(幅)



タチウオ

が人の指5本分のサイズを超えると「ドラゴン」、さらに、全長1.4m、指7〜8本サイズを超えると「スーパードラゴン」や「神龍」とも呼ばれます。

鳥羽では秋になると水揚げが増え、市場や店頭に並ぶようになります。タチウオはウロコがないため調理がしやすく、頭と内臓を取り除いて等間隔にブツ切りにするだけで、塩焼きやムニエルなどが手軽に楽しめます。また、新鮮なものは刺身がオススメで、皮が薄く、皮と身の間に旨味があるため、皮ごと食べるのが一般的です。皮が気になる場合は細く切って糸造りにし、ネギともみじおろしを混ぜてポン酢で食べるのも絶品です。小ぶりなタチウオは干物に加工されます。これがまた最高に美味しいので、見つけたらぜひ食べてみてください。きっと頬が落ちますよ。

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
とば
鳥羽さかな

vol. 09

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