

# なるほど！うみはく

鳥羽の海で捕れるアワビ

市立海の博物館

☎ (32) 60006



左からメガイアワビ、マダカアワビ、クロアワビ

鳥羽では、春から夏にかけて海女さんたちによるアワビ漁が最盛期になります。鳥羽の海で捕れるアワビには、クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビの三種があり、海の博物館ではこれらのことを知ってもらおうと貝殻（2個ずつ表と裏）を海女のコーナーに展示しています。

メートルよりも浅い海底に多く生育しています。メガイアワビは、クロアワビに比べて身が柔らかくて薄く、淡褐色をしていることからアカまたはシロと呼ばれる、クロアワビに比べて値段は安く売り買いされます。水深7〜8メートルよりも深い海底で多く捕獲されます。マダカアワビは、身が淡褐色をしており、メガイアワビと同様にアカまたはシロと呼ばれるています。クロアワビに比べて値段が落ちますが、10メートル以上の深い海底に多く生息して、アワビの中では最も大きくなります。



海女がアワビを捕る様子

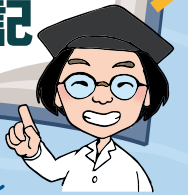
れていません。市内全体のアワビ類の漁獲量は、昭和40年代には150〜250トンあり、そのうち離島では8〜9割、他の地区でも6〜8割がクロアワビだったことが分かっています。平成28年度の市内全体の漁獲量について、クロアワビは7.14トン、アカ（メガイアワビ、マダカアワビ）は4.27トンしかなく、アワビ類合計でも11.4トンです。アワビの資源を守ろうと、三重県では、明治35年からアワビの産卵期にあたる10月1日〜1月31日（現在は9月15日〜12月31日）を禁漁期間とし、またその年に産卵できる殻長二寸五分（現在は10.6センチメートル）以下のアワビは捕らないと決め、市内の漁村ではその決まりを守り続けています。

## 鳥羽・海藻文化革命 岩尾博士の 海藻博物記

vol.3

～マクサの話～

水産研究所 ☎ (25) 3316



マクサの枝。先に行くほど細くなり、根元はくびれていない。



マクサ

日本に古くから伝わるこの季節ならではの甘味の一つに、ところんがあるが、その原材料は海藻である。マクサという海藻から煮出した食物繊維が固まるとできる。マクサは一般に「てんぐさ」と呼ばれる赤い海藻である。乾物屋さんなどではクリーム色に乾燥したマクサが売られているが、あれは薬品で脱色したわけではない。赤いマクサを真水で洗い、天日で干している間に、赤い光合成色素が水に溶け、紫外線で分解されて脱

色されるのである。

オバクサの枝。先端部は平たく丸みを帯びており、根元がくびれている。



オバクサ

ところで、海女さんなどと一緒にてんぐさ採りをしていると、「それと違う。それはニセモンや」と指摘されたことがないだろうか。マクサと間違えて採ってしまった海藻があるのだが、なかでもよく間違うのがオバクサだ。偽物も何も、本物のオバクサなのである。このオバクサを煮出してもところんができて、ポロポロしてあまり上等なものではないので、邪険に扱われるのだろう。細かく出た枝の先端部が平たく丸みを帯びていて、枝の付け根がくびれているのがオバクサ、先端がスツと細くなっており、くびれていないのがマクサだ。採取したものをポンポンとかごに入れたとき、ふわっとこんもり積みあがるものがマクサ、やや平面的に重なっていくものがオバクサである。