

なるほど！うみはく

伊勢エビと古人の金言



市立海の博物館 6006



伊勢エビ

伊勢エビは、曲がった腰と長い髭を持つことで長寿の象徴、また目玉が飛び出しているのでメデタイ、赤い色（魔よけの色）の固い殻をもつことから厄よけ・魔よけの縁起物とされています。また、ピンピンと跳ねて威勢がよく（威勢のよいエビ・イセエビ）、脱皮を繰り返して新しく生まれ変わるという験担ぎなどの理由から長寿の祝い膳や正月料理に好んで使われてきました。

われ、安かったといえます。江戸・明治時代の文献には「京都では伊勢の国から送られてくるので伊勢鰯、名古屋には志摩の国から送られてくるので志摩鰯」「江戸では伊豆半島で捕れたものが鎌倉経由で送られたことから鎌倉鰯」と記されています。「厩間にエビのいる岩穴の周りにエビアミと呼ぶ網を掛け入れ、夜間に餌を求めて穴から這い出してくるエビを網に絡め、早朝に網をあげてとる」というエビ刺網漁は、江戸時代初期には行われていました。（もっと古いかも）



三重県水産図解 鰻漁之図

ます。海の博物館の収蔵庫には、伊勢エビを捕るために使ってきた、たくさん天然素材で作られた道具類が大切に保存されています。現在、三重県漁業調整規則で5月1日から9月30日（鳥羽市内の離島は9月15日）の期間は禁漁と決めています。『1883年』には「鰯、六月にいたり卵粒を腹外に見る。一略一六月の鰯は有毒と言ひ各村とも漁事をなさず、当季は胎孕（子孫をばらむ）により繁殖保護のための古人の金言ならん」とあり、伊勢エビを絶やさなための取り組みが130年以上の昔から続いていることを伝えています。

鳥羽・海藻文化革命 岩尾博士の海藻博物記

vol.4

～アラメの話～

水産研究所 3316



光を全身に浴びて揺らめくサガラメ（石鏡）葉のしわ模様が美しい。

鳥羽の郷土料理に「アラメ巻き」がある。アラメの葉でサンマやイワシなどを巻き、しょうゆで甘く炊いたものだ。マコンブほどのうまみはないが、独特のコクと風味がある。このアラメ、標準和名（図鑑などに記載されている正式名称）をサガラメという。アラメという海藻も存在し、静岡県の御前崎より東に分布しており、姿かたちはサガラメに似ているが、葉や胞子の形が明確に違い、別種となっている。これもアラメとして食べられている。「あもと」と呼ばれるカジメという海藻ともよく似ているが、サ

ガラメは莖上部で二股になりその先に葉がついている。カジメは二股になっていない。サガラメは鳥羽では水深5m程度の岩礁部分に群落を作って生えている。しかし、30年ほど前から生えなくなつた場所がちらほら出てきた。佐田浜や三ツ島周辺、答志島北東部、坂手島全域などがそうだ。知多半島や尾鷲方面などではすでにかつての大群落はない。



一面に広がるサガラメの海中林（菅島）