

なるほど！うみはく

鳥羽にもあった鰹釣りの漁



市立海の博物館

☎(32)6006



▲白浜遺跡出土の鰹の骨と擬餌針

◀坂手村で使われていた鰹用の擬餌針「ツノ」



「鰹釣りの漁が鳥羽にあった」といっても、そのことを知るかたはほとんどないと思います。今回は鰹漁についての古い記録や資料を紹介して、鳥羽にも鰹漁があったことを知ってもらおうと思います。

市内にある1500年前、2000年前の白浜遺跡からは、鰹の骨や鰹を釣るための擬餌針「ツノ」の一部分が見つかっています。これらは、市立海の博物館で展示・紹介しています。また、奈良の都

であった平城京から出土した約1300年前の木簡に「志摩国答志郡答志郷戸主嶋直麻呂調堅魚十一斤十両」と書かれたものがあり、堅魚（鰹の干物）が答志郷から都に送られていたことが分かっています。

さらに、江戸時代の文献「志陽略記（1713年）」の「土産門上 答志郡」の魚類・江海の一項には、鰹、鰯、鮫、鮪とともに鰹のことが記されています。

「三重県水産図解（1883年）」には、県内50か所の漁村で鰹一本釣り漁が行われていたことが記されており、その中に坂手村、菅島村、石鏡村と3つの村の名があります。

また同時代の「第一回水産博覧会解説書」には、坂手村の村山清五郎が「鰹釣角」と「鰹釣小角」の擬餌針を博覧会に出品、審査報告書には「鰹釣二種 坂手村 村山清五郎 衰状」などという記録があります。

市立海の博物館の展示B館にある鰹船「大吉丸」は、「三重県水産図説（1881年）」にある図面をもとに復元した8本の櫓で漕ぐ八丁櫓の鰹船ですが、1907年の鰹船動力化以前には、坂手村に13隻、菅島村に4隻、石鏡村に6隻の鰹船（八丁櫓船）があったことが分かっています。3地区の鰹船は、船の機関の不調や故障、動力化の普及などの影響から、1912年ごろの大正初期には廃業していきました。

坂手郷土資料保存会から市立海の博物館に寄贈された資料の中には、鰹一本釣りに使われる手作りでかえしがない釣り針、ウシの角などを材料としたツノと呼ばれる擬餌針、鰹の大漁のときに掲げる印旗など、明治時代の鰹一本釣り漁に使われたものがあり、大切に保管されています。



展示B館にある鰹船「大吉丸」

鳥羽・海藻文化革命 岩尾博士の海藻博物記



vol.2

～アカモクの話～

水産研究所 ☎(25)3316



水面に向かって優雅に立ち上がっている海藻がアカモク。

ここ数年注目されている海藻がある。それはアカモクだ。東北地方では日常的に食卓に上る海藻で「ぎばさ」「ぎんばそつ」などと呼ばれている。鳥羽では、磯の至るところに生えており、春には長さ数メートルにもなる一年生の海藻である。オスとメスが異なるが、海藻は種子植物の花のように虫やヒトを寄せ付けて受粉（受精）せず、自力で受精する。雄花と雌花の代わりに雄性生殖器官と雌性生殖器官（長ったらしい呼び名だ）というものを持ち、それぞれ



アカモクのメスの枝。繊細な葉とふっくらと成熟した雌性生殖器官。

精子と卵を作る。

ヒトの腸内環境に働きかけ、脂肪の吸収や血糖値の急な上昇を抑えるといわれているフコイダンという物質はこの生殖器官に多く含まれている。あのネバネバしたフコイダンは、何もヒトの健康的な生活を支えるために作られている訳ではない。アカモク自身や生殖器官を細菌や物理的刺激から守ったり受精を助けたりしているのかもしれないが、よく分かっていない。また、ヒトの体脂肪を減らす助けをするといわれているフコキサンチンもアカモクに多く含まれているカロテノイド系色素だが、光合成の要である光を吸収して利用するために、表面の至るところで日々働いているのである。

ともかく、一度食べてみてほしい海藻である。