

撮影(干蛸)＝加藤昌人
取材・文＝下村友恵

祝・遷宮YEAR

鳥羽HOSUプロジェクト、始動!

日本一海女の多い町、世界初の真珠養殖成功の地として知られる三重県鳥羽市。伊勢神宮への参拝客をもてなしてきた鳥羽の地には、神宮の神饌「熨斗鮔」に起源を持つ「干す／HOSU」文化がそここに息づいています。潮風と太陽を浴びる「HOSU」に会いに、鳥羽の旅へ出かけましょう。



愛嬌たっぷりの干蛸は主に答志島や神島でつくられる。漁師さんが自家用に干すが、姿を見初めた旅人に買われていくものも。人気者の「HOSU」なのだ



20年に一度の遷宮を祝い、国崎では6月29日に御潜神事の再現も



国崎のアワビは、身が厚くて熨斗鮔作りに適しているという



「熨斗刀」という専用の小刀で生のアワビを剥いていく



干して琥珀色の半透明になった鮔を短冊状に切り揃えて、ワラひもでつなぐ

熨斗鮔がつなぐ「鳥羽」と「伊勢神宮」の2000年。



伊勢神宮の神様にお供えする神饌

(神様の食事)の中でも、代表格といえる熨斗鮔。神宮で執り行なわれる三節祭(10月の神嘗祭と6月と12月の月次祭)でも、アワビは辛櫃(箱)に納められ、祭列の先頭を進む。

神宮へアワビをお納めするのは、鳥羽の国崎の人々と決められている。神宮御鎮座間もないころから2000年にわたってそれは受け継がれており、20年に一度の遷宮(神様のお引越)のお祭りでも国崎のアワビが神前に捧げられる。

熨斗鮔はどのようにつくられているのだろう。国崎の岬にある神宮の御料鮔調製所。ここに古老たちが集まり、まずは生のアワビを専用の「熨斗刀」を使って剥ぐようにしてひも状にする。その後、天日干しにし、琥珀色に乾いたら一旦保管。神宮の三節祭に合わせて竹筒で、寸法通りに切ってワラひもでつなぐ仕上げる。のす、干す、つなぐという秩序ある熨斗鮔づくりは、こうして国崎の人々に肅々と伝承されている。

国崎が神宮に熨斗鮔を納めるようになったのは、天照大御神への

供え物を探してこの地方を巡行していた皇女・倭姫命が、国崎の磯で海女の漁をご覧になったことに始まる。命は、海女の差し出したアワビを大変気に入り、毎年神宮に奉納するように命じられた。これが今に伝わる熨斗鮔の由来。今年6月29日に、この伝承に由来する御潜神事の再現があり、白装束の海女たちが一斉に国崎の海に潜り、アワビを採る。普段は目にするのできない熨斗鮔づくりも披露される。伝承の技を間近にするチャンスだ。

ところで、お祝い事に欠かせない「熨斗」の名もこの熨斗鮔が由来になっているのはご存じだろうか。熨斗とは、六角形に折られた色紙に貼り付けられている黄色の薄い紙を指し、本来は熨斗鮔が使われていた。こうして鳥羽の「干す／HOSU」文化は私たちの身近なところにも息づいている。

鳥羽の町を歩けば、干すシーンとの出会いがある。洗濯物と一緒に揺れる魚、網の上に無造作に広げられた海藻、軒に下がる大根など、潮風と太陽を浴びた「HOSU」たちが、遷宮を祝う旅で訪れる旅人を歓迎してくれる。

<鳥羽市への交通> 東京から名古屋へは新幹線で約1時間40分。名古屋駅から近鉄・JRで約1時間35分～50分。3月21日より大阪難波駅、近鉄名古屋駅から近鉄観光特急「しまかぜ」も運転開始

HOSU予告
鳥羽で伊勢えび干し。10月頃実施予定!



これからはヒジキ干しが本番。南鳥羽や離島では、足の踏み場もないほどに広げられた真っ黒な絨毯が見られるよ!

鳥羽市観光キャンペーンガール 三世代海女 中川さん(母・祖母・娘)