

# 鳥羽、干すHOSUが いつぱい!

まだまだ

文 下村友恵 撮影 加藤昌人



菅島のしろんご浜で、潮風を受けて並んでいるのは伊勢えび。平成25年10月8日には「千匹干し」のイベントも開催



人の背たけほども育ったワカメ。ワカメ干しは2月ごろ鳥羽周辺でよく見られるおなじみの風景だ



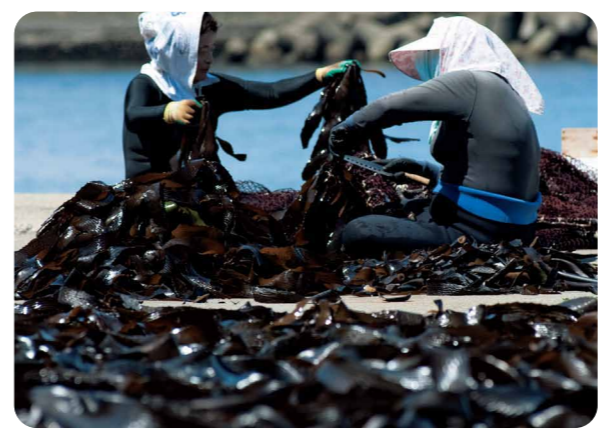
海の幸だけでなく、イモも干される。素朴な味の「きんこ」は地元っ子のおやつに



傷ついたり死んでしまったタコを無駄なく食べるために干す。「干す」には人々の生活の知恵も詰まっている



まるで洗濯もののように、風に揺れる菅島のアジ。鳥羽の離島のなかでもとりわけ西風が強い菅島ならではの光景



地元の郷土料理には欠かせないアラメをほぐす神島の海女たち。サンマを巻いた「アラメ巻き」は島の美味

## 人生の節目は日本の祝い魚で 鳥羽で人生祝い旅

祝い事には欠かせないタイ、長寿のシンボル伊勢えび、熨斗鱈(のしあわび)として伊勢神宮に納められているアワビ。鳥羽ではこれらを「日本の祝い魚」と呼び、祝い魚を供する様々な宿泊プランを展開している。豊かな海を有する鳥羽は、神様の食物(御饌/みけ)を産する地として神宮と共に歴史を重ねてきた。祝福の地・鳥羽には訪ねてよし、泊まってよし。祝い魚で人生の節目を彩ろう。\*写真の料理はイメージです



海女たちが自ら獲る高級食材のアワビは刺身によし、焼きによし



伊勢志摩を代表する海の幸、伊勢えび。味も品格も祝い魚として申し分ない

タイは祝いの席の定番。鳥羽一円はタイの好漁場が多く、美味で知られる

プランの詳細は [人生祝い旅](#) 検索



石鏡(いじか)や、安楽島(あらしま)などでよく見られるヒジキ干しの風景。まるで黒い絨毯のようだ

## 鳥羽の魅力をぐるっと体験 ぐるとば

多様な地形を持つ鳥羽には、地区ごとに特徴的な食と文化が根付いている。それぞれのエリアの「食」や「人」の魅力に出会う体験プラン「ぐるとば」に参加して、もっと深く鳥羽を知ろう。\*掲載は「ぐるとば」プランの一例です



かみしま 神島

**神島の暮らしをたどる世古さんぽ**  
「世古」とは島の言葉で路地のこと。三島由紀夫の『潮騒』の舞台となった神島に残る、独特の文化と歴史を散策するプラン。「鳥羽の島遺産100選」に選定された資源の紹介も。



おうさつ 相羞

**海女さんと作る小昼 石神さんへの願いを固めるところてんづくり**

「小昼」とは方言でおやつのこと。海女さんが海で採る天草を使って、ところてん作りを楽しむ。ところてんを固めている間に、パワースポット「石神さん」参拝も。

実施日・申し込みなどは [ぐるとば](#) 検索

初春の潮風とお日様がやけに清々しい鳥羽。伊勢神宮に納められる「熨斗鱈」に起源を持つ「干す/HOSU」文化が息づいているこの町では、今日もどこかで何かが干されている。

「小さな貝がくっつい」ところがあるもんでなあ、それを採って取っとるんさあ。」鳥羽市石鏡の漁港。日の当たる場所で黒い絨毯のようなヒジキを広げ、その横に腰を下ろしたおばあちゃんが何やら目を凝らしている。ヒジキにくっついていて、という小さな貝殻を探しては取り除いていた。聞けば、旬ではないが、自家用のヒジキを干しているという。

なるほど、「干す」は何も旬に限ったことではないのか。こうしてお日様がでて、ほよい風の吹いているときにヒジキを広げる。そういえば、答志島の漁師さんが以前、島のタコ漁の旬は夏だが干しダコをつくるのは夏に限ったことではないと、教えてくれた。海の幸が豊富な鳥羽では、「干す」はすっかり生活の一部になっているのだ。

「干す」は海の幸ばかりではない。今の季節は干しイモの「きんこ」にお目にかかれる。サツマイモを丸ごと煮て、適当な厚さに切る。金網の上に並べ、お日様と寒風にたっぷりと当て、表面が乾いたらひっくり返す。黄金色のきんこは甘みもたっぷり。まさにお日様の味がする。

2月になれば、ワカメやコウナゴ、アオサなどが干されます。そう、「干す」はこれからもまだまだ続くのだ。

HOSUは続くよ、どこまでも……。