

# 鳥羽が誇る「食」と海女

栄養豊かな海で獲れる伊勢えび、鯛、鮑などの「海の幸」と、その海で生計をたてる「海女」は、世界に誇る鳥羽の財産。  
この秋は、鳥羽の自慢に会いに行こう！



取材・文：下村友恵  
撮影：阪本博文

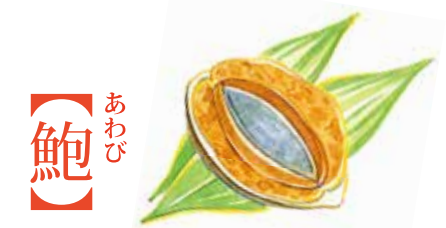
平成27年7月5日  
鳥羽市国崎で  
「鮑」千個HOSU



あ的高级食材の鮑が振る舞われるとあって会場は大賑わい。お造りをはじめ、カレー、コロッケなど、実に1000個分の鮑を使った料理が来場者を喜ばせたほか、鮑の殻1000個をずらりと並べ、イベントを盛り上げた。

「おめでたい」の語呂合わせでも知られ、祝い事といえば、真っ先に思い浮かぶ鯛。代表格はなんといっても、尾ひれも頭もついた丸ごとの姿のまま出される「鯛の尾頭つき」だ。鳥羽一円の海には鯛の好漁場が多く、三重県の中でも、鯛が一番多く獲れる。春の「桜鯛」秋の「もみじ鯛」と、季節に合った色で呼ばれるのは、立派な姿と美しい色の鯛にはびったり。姿造りや浜焼きなどシンプルな料理で、鯛そのものの味を楽しむのがおすすめだ。

平成26年11月9日  
鳥羽の離島、答志島で  
「鯛千匹干し」



あわび  
鮑

高級で貴重な鮑は、海中からひとつひとつ海女たちの手で獲られる。地元では妊娠中の女性が鮑を食べると、瞳の美しい健康な子どもが生まれるという言い伝えがあり、安産祈願の縁起物とされている。実は、お祝いに使われる「のし」は、この鮑をかつら剥きにし、乾かして薄く延ばして作られる「熨斗鮑」がルーツ。古来、神宮の神様のお食事「神饌」として調達されてきた。刺身はもちろん煮ても焼いても、味わいと共に歯ごたえや食感も楽しめる。



いせえび  
伊勢えび

平成25年10月8日  
鳥羽の離島、菅島で  
「伊勢えび千匹干し」

正月飾りの華やぎや新年を言祝ぐ御馳走、結婚式と、祝いのシーンに彩りを添える伊勢えび。ピンと長く伸びた触角、腰を曲げた真っ赤な姿は、長寿のシンボルとされる。鎧のように硬くて立派な殻は「勇ましい」と、武士から喜ばれたという歴史もある。三重県の「県のさかな」に指定されており、地元の宝として守るため、漁の期間や方法などに制限が設けられている。生でよし、焼いてよし、蒸してよし。味も品格も申し分ない。



## 鳥羽の海女と鮑の深い関係

キラキラと輝く波が寄せる鳥羽の海。この豊饒な海には数多の物語がある。

昔むかし、今から2000年も前のこと。神宮が五十鈴川のほとりに鎮座して間もない頃、天照大御神の供え物を探し、倭姫命が鳥羽を訪ねられた。国崎の磯で海女

漁をご覧になり、「おべん」という名の海女が差し出した鮑を食したところ、そのおいしさに感動し、神宮へ毎年献納するように願ったという伝説がある。

以来、国崎は神宮の神饌を調達する御贄所として、「熨斗鮑」を納め続け、国崎の海女たちもまた、絶えることなく鮑を獲り続けている。国崎にはこのおべんを祀った海土潜女神社があり、今なお海女たちの篤い信仰を集めている。

鳥羽の海女の歴史は更に昔に遡る。約3000年前と推測される鳥羽市浦村の白浜遺跡からは、鮑の殻と共に、海女が漁に使ったとみられる鹿の骨で作った、貝を獲る道具が見つかっている。実に縄文の時代から、この地で海女が鮑



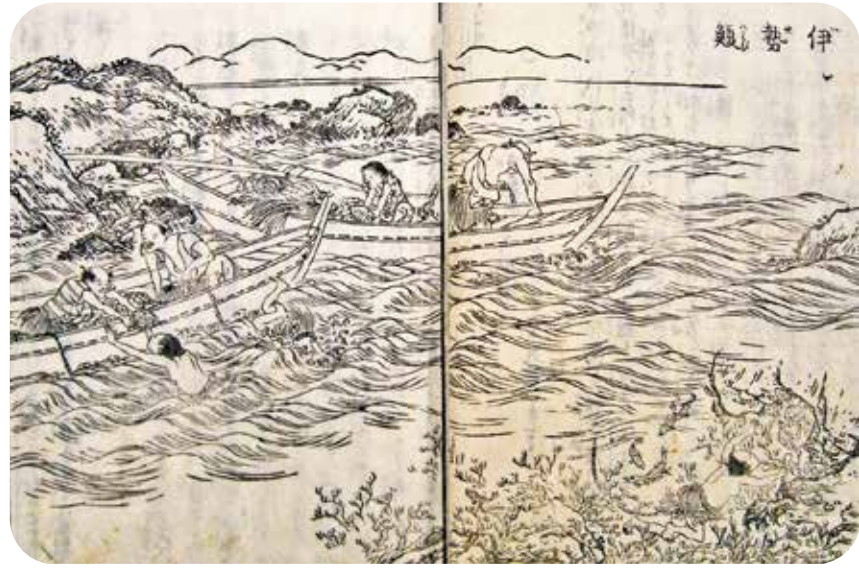
を獲っていたというわけだ。

鳥羽地方の家庭では、鮑の殻を神様のお供え用の器として利用することが一般的なもの、鮑との深い関係を物語っている。また、律令をまとめた『延喜式』には、鳥羽の海女についての記述もあり、都と鳥羽のつながりや海女の活躍が確認できる。神話の時代から平成まで、鳥羽の海女と鮑は深くつながっているのだ。

鳥羽の離島、菅島で数百年前から続くしろんご祭。大漁と海上安全を祈願する海女の祭りとして広く知られている。



鳥羽市観光キャンペーンガール・三世代海女 中川さん母娘



日本山海名産図会  
(寛政11年(1799))伊勢鮑



江戸時代からは浮世絵や名所図会に登場するほどメジャーになった海女が存在。それよりずっと以前の平安時代から、伊勢神宮の神前に熨斗鮑(のしあわび)を献上する伝統が続いている。

**鳥羽の海女文化が県の文化財に指定!**

平成26年1月「鳥羽・志摩の海女による伝統的素潜り漁技術」が三重県の無形民俗文化財に指定された。海女文化が県の文化財に指定されたのは全国初。歴史が古い海女漁の文化的な価値が認められたのだ。これを目指すユネスコ無形文化遺産登録へ大きく近づいた。

