

(鳥羽市温泉振興会メールマガジン)

「海女の愛ちゃん鳥羽の温泉宿にダイブ！」

「海女の愛ちゃんが湯く！」 睦月の巻

私は大野愛子です。この度、鳥羽市温泉振興会から鳥羽の温泉宿の海藻料理をレポートして欲しいと依頼があり、喜んで引き受けました。私は鳥羽市の地域おこし協力隊を卒業し、現在、市内石鏡町に住み海女として修業をし、写真撮影も仕事にしています。昨年度は鳥羽市観光協会が目玉事業であるフランスで海女文化の魅力を発信する事業に参加させていただき大変貴重な経験ができました。



今回からスタートする鳥羽市温泉振興会のメールマガジンは、鳥羽温泉郷の魅力づくりを目的とした「鳥羽温泉郷 海藻 JAPAN プロジェクト」の取り組みの一つです。プロジェクトには「海藻を学ぶ」ことや「海藻料理研究」などのテーマがあります。そこで、その二つのテーマを組み合わせたのがこのメルマガ「海女の愛ちゃんが湯く」です。

私がレポーターとして温泉宿を訪問し、海藻料理をレポート＆撮影します。もちろん温泉にもダイブ！

メルマガには鳥羽市の協力を得て「広報とば」に掲載された「岩尾博士の海藻博物記」も登場します。岩尾豊

紀さんは海藻博士で鳥羽市水産研究所の研究員として勤務しています。私はこのコラムが好きですが、全国の自治体においても海藻に関する本格的なコラムは非常に珍しいと思います。

鳥羽温泉郷の皆さん、身近で豊富な鳥羽の海藻の魅力について、この機会に学んでいただけたら幸いです。そして海藻料理も参考にしてくださいね。

それでは記念すべき第1回目のお宿は、相差町にある「花の小宿 重兵衛」さんです。



「いらっしゃいませ！」と元気な声で若女将の世古由美子さんが迎えてくれました。相差町といえば、鳥羽市で一番海女が多い町。重兵衛さんのすぐ隣は、女性の願いを一つ叶えてくれると言われている石神さんがあります。女性が元気だ。うん、期待通りで嬉しくなります。

今回は重兵衛さんの朝食メニュー（左の写真）にある、メカブ雑炊と海苔の佃煮をご紹介します。

メカブがこの時期に食べれるなんて、嬉しすぎ～！メカブといえば、漁師町にとって春の訪れを知らせてくれる物。どの家庭でも冷凍保存するけど、あっという間に食べ切っちゃうんですね。だから年が開けると、メカブが待ち遠しくなります。

早速口に入れると、メカブの香りが口いっぱいに広がり、とろみもあり歯ごたえもいい！料理人の手にかかるると冷凍技もすごいのかしら？すごいフレッシュ。うーん、海にダイブしたい！！作り方は至って簡単で、顆粒だしと少しの塩で味付けしただし汁を沸騰させ、水で洗ったごはんとメカブを入れて、一煮立ちさせたら完成です。

もちろん、このメカブは女将（母）が自ら採ってきたもの。鳥羽の天然わかめは、海女が潜って鎌で切って採ってくるのも多く、一年で一番海水温が冷たい時期なんです。

次に紹介する海苔の佃煮の岩ノリも、春の大潮で潮が引いた時に、おばあさんの時代から親子で一緒に一年分摘みに行くんですって。「今年は多いね、こんな所にもあるね。今年はちょっといかんね」と親子の会話を想像しながら、海苔の佃煮を食べて心もほっこり。磯の香りが広がり、まろやかで優しい味だが白いごはんに完璧に合う、これだけで3杯はいけます。

（海苔の佃煮のレシピは下に記載）

たくさん採れる年もあれば、そうじゃない年もあります。温暖化の影響なのか、近年はだんだんと海藻が少なくなっているけど、相違にはまだ海藻があります。自然の流れに任せて、うまく利用していて、「海はありがたいの」という若女将の言葉がとても印象的でした。



そしてお待ちかね、温泉にもダイブ。

社宮司温泉を引湯しており、アルカリ性の温泉でぬるぬるしています。肌がとろけそうで、さすが美肌の湯といわれるだけある～。木と竹のあしらいがとても素敵です。身体の芯から温まり、これは海上がりには最高だろうな～極楽極楽。

◆レシピ【海苔の佃煮】手に入りやすい板海苔でのレシピです。

〈材料〉

板海苔 10枚 水 400cc 砂糖 大さじ2 みりん 大さじ4
濃口醤油 大さじ2 たまり醤油 大さじ1 顆粒だし 小さじ1

〈作り方〉

- ① 板のりを手でちぎって鍋に入れ、柔くなるまで分量の水に浸しておきます。
- ② ①の中に、調味料を全部入れ弱火でかき混ぜながら煮ます。
- ③ 海苔の繊維がなくなり滑らかになるまで煮たら完成です。
冷めた時に硬いようなら、お湯を少しずつ注いで滑らかさを調整します。

◆花の小宿 重兵衛 若女将 世古由美子さん

地元相差が大好き。海の幸はもちろん、裏の畑で採れたレモンで作ったレモネードや自家製果樹酒などで宿泊客をおもてなし。憧れの女優さんは萬田久子さんです。

そしてバイクをこよなく愛する若女将ならではのバイカー向けツーリングプランもあるそうです。ホームページをチェックしてくださいね。

(写真は女将の世古喜代子さんと由美子さん)



◆海藻の日 皆さんご存知でしたか？

「海苔の日」2月6日 昭和41年 全国海苔貝類漁業協同組合制定。

「めかぶの日」旧暦の元旦 令和3年は2月12日

福岡県北九州市にある和布刈（めかり）神社で1300年以上続く「和布刈神事」に由来して平成19年1月制定。

◆レポーター大野愛子

東京都出身。海女、フォトグラファー

小さい頃から海が大好きで、東海大学海洋学部へ進学。卒業論文のサンゴの研究のため沖縄県西表島にて大自然に触れながら、毎日海に入る生活を送っていました。

写真はフォトグラファーの父親の影響で大学生のころから撮り始め、東京で10年以上生業としてきました。大好きな海へ潜ることや写真を活かすため、2015年8月に地域おこし協力隊として石鏡町に拠点を移し、任期終了後も海女漁に従事しています。他にも海女文化を国内外問わず情報発信する活動、海女の視点で切り取る写真を撮り続けています。

◆岩尾博士の海藻博物記

三重県で生産される黒ノリのうち、30%あまりが鳥羽産品である。といっても、三重県産が全国に占める割合は3%ではあるが。（有明を含む九州産が50%以上）有明海のように遠浅で広大な干潟海岸がない鳥羽沿岸では、限られた沖の漁場に設置したロープ筏いかだにノリ網を付けて12月から翌年の3月いっぱいまで生産している。

さて、鳥羽産黒ノリが全国にアピールできるポイントをお伝えしたい。「冷凍熟成製法」である。鳥羽では、干潟に立てた支柱に干潮時にノリ網が干上がるように設置した「支柱式養殖」ではなく、沖で網が海水に浸りっぱなしの「浮き流し式養殖」を行っている。

さらに潮流も速いためノリの体が頑丈に育つ。海が荒れて毎日は収穫ができないため、一度に



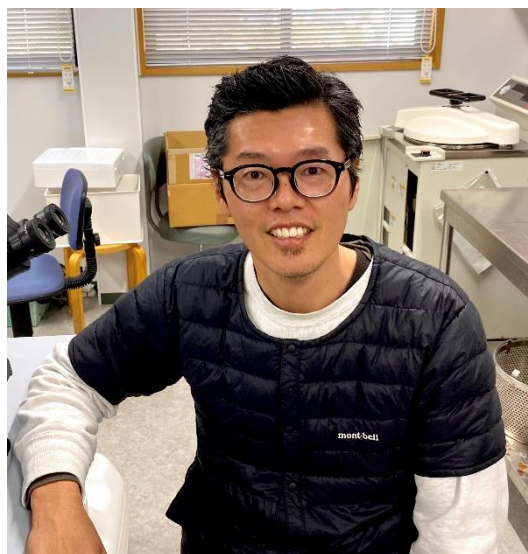
たくさん収穫し、冷凍保存していた。それを解凍して製品にしていたことから始まったといわれる「冷凍熟成製法」。このノリを使って製品にすると、鳥羽ならではの、歯切れが良く、口溶けやわらかで、甘みとうまみのバランスが複雑な味わい深い黒ノリになるという訳である。本年度から三重県漁連と鳥羽磯部漁協により科学的な検証が実施されるということであり、結果が楽しみである。



（鳥羽市の広報とば平成31年1月号 岩尾博士の海藻博物記「黒ノリの話」より）

◆岩尾豊紀

大阪府出身。三重大学大学院生物資源学研究科博士後期課程単位取得退学後、2011年学位取得。専門は海藻の貯蔵多糖と成熟。同年鳥羽市水産研究所に就職。以降、養殖用わかめ、黒のり種苗の生産管理、沿岸の海藻植生のモニタリングや海洋教育などを担う。



◆編集後記

撮影以外にお話を聞きに行く取材は、今回が初めての経験でしたが、関係者の皆さまのサポートのおかげで、なんとか1回目を終えることができ心から感謝しています。

これからも鳥羽の色々な地域のお話が聞けて、温泉に入れるのがとても楽しみです。そして、宿の個性や海藻の魅力を知ってもらえるよう頑張っていきたいです。

至らない点もあったかと思いますが、最後までお読みいただきありがとうございました。