

「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！」 葉月の巻

こんにちは！海女の愛ちゃんです。

今回の訪問先は、私が暮らしている石鏡町にある「心に宿る 芭新萃」さんです。元気で愛情深い女将さんをはじめ、スタッフの多くが石鏡の方なので私もすっかり馴染み深く感じてしまうのですが、取材に訪れてみて、また新たに発見した魅力をレポートしていきたいと思います。

パールロードから小道を少し下ると、木々に囲まれたホテルが見えてきます。伊勢神宮の正宮を彷彿とさせる白くて大きな暖簾をくぐり、玄関の扉が開くとお花のいい香りが出迎えてくれました。「女将さんが毎日花を生けるのですよ」とスタッフの嬉しそうな笑顔、宿の心遣いが素敵ですね。

石鏡町は太平洋に面していて、海が荒く演歌が似合う町です。そうです、鳥羽一郎さんと山川豊さんの出身地です。また映画「ゴジラ」1作目のゴジラ登場シーンの撮影地でもあります。1年くらい前でしょうか、ドキドキしながら「ゴジラ」を初めて観ました。今とそう変わらない石鏡の風景や、当時の石鏡の住民の方々だとモノクロでも明らかに分かり鳥肌が立ちました。

荒い海のイメージの石鏡ですが、ホテルからの眺めは少し浦村町寄りの割と穏やかな海の景色です。石鏡の海女さんが時々潜る磯場でもあり、私はこのホテルを目印に泳いで移動して、目的のポイントを探したりしています。今回は目の前の海で採ったテングサが主役でございます。

◆～海藻料理～

テングサとくれば、そうです！！今回は「トコロテン」をご紹介します。井手料理長が作ってくれたのが「心太三杯酢」、「心太安倍川黒蜜がけ」、「チョコパフェ風心太」の3種です。他

では食べたことないのが「チョコパフェ風心太」です。食べてもトコロテンと分らないほど完全にスイーツです。パフェのようで子供も喜びそうですし、もちろん大人も。トコロテン自体のカロリーはかなり少なく、食物繊維がたっぷりなので罪悪感なく食べられる1品です。続



いて「心太三杯酢」です。トコロテンと言えば三杯酢というくらい定番だと思いますが、オクラの緑、菊花の黄、エディブルフラワーのピンクそして赤い器で飾り、食欲を掻き立てますね。酢がまろやかで喉越しが良くて、つるつるとした食感が夏にぴったりです。最後の1品は鳥羽ではお馴染みのきな粉を使った「心太安倍川黒蜜がけ」(→)です。テングサの香りや歯で噛むと気持ちよく碎けて喉に向かっていく食感が、葛餅や、わらび餅との違いをはっきりさせてくれます。



すごい！海藻のポテンシャルを感じました。

◆石鏡町のトコロテン事情

きな粉で食べるの??と鳥羽に来て初めて食べた時はびっくりしましたが、今ではすっかりきな粉派になりました。さてさて石鏡のトコロテン事情について触れたいと思います。石鏡のトコロテンは有名だと思います。なぜかと言うと少し固くて色が濃いのです。いや少しどころではないかな、かなりですね(笑) 太陽がギラギラした中で、分厚く切った頑丈なトコロテンを手掴みできる粉をつけて食べるのが、豪快！石鏡スタイルです。テングサの独特の香りと喉越し、そして美味しさを知ってしまってやみつきになりました。

トコロテンはお盆にお供えをするので御中元も兼ねて大量に作るのか、もしくは大量に作った方が美味



(左：テングサを干す 右：テングサを煮る)

しいとか固くなるからとかは分からないところですが、とにかく作り方も豪快です。ドラム缶や大きな寸胴に大量のテングサを入れて、薪もしくはガスで、5、6時間じっくりと煮ていきます。

石鏡ではトコロテン炊きは大事な行事なのです。テングサも3キロ前後は当たり前で使うので、「今年の分はあるけど、来年の分がないぞ!」と言いながら、海女さんたちは毎年争奪戦を繰り広げているのです。年々テングサも少なくなって来ているので、いつかは石鏡のトコロテンも幻になってしまうのでしょうか。

◆レシピ

【心太安倍川黒蜜がけ】

〈材料〉心太、きな粉、塩、砂糖、黒蜜

〈作り方〉・きな粉×大さじ 3杯 ・砂糖×大さじ 1杯 ・塩ひとつまみ
・黒蜜 黒砂糖×100g 水×100ml 煮詰める

【心太三杯酢】

〈材料〉心太、三杯酢、胡麻、なた豆の花、菊花、オクラ

〈作り方〉・醤油大さじ 1/2 ・酢大さじ 1杯 ・砂糖大さじ 1/2 ・胡麻少々
・トッピング なた豆の花、菊花、オクラ

【チョコパフェ風心太】

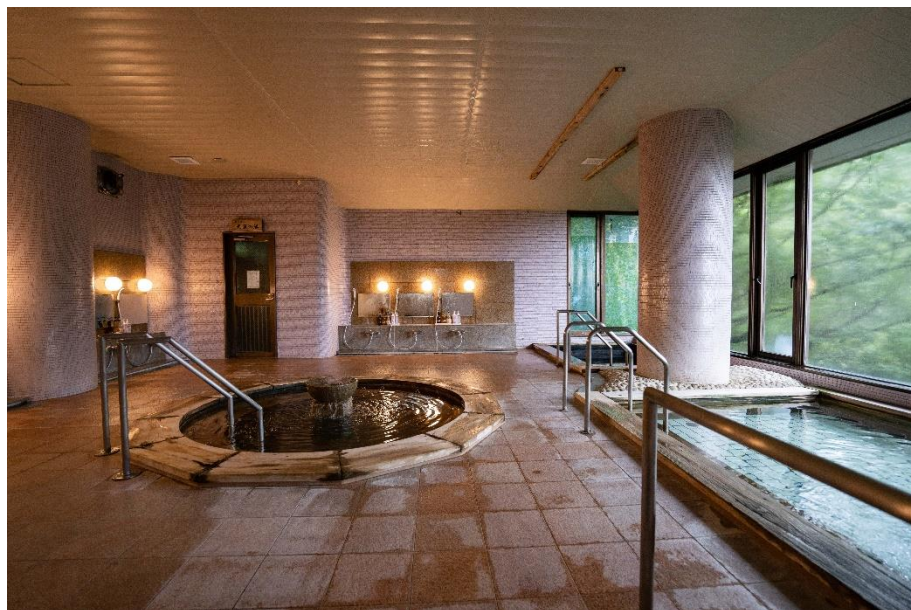
〈材料〉心太、チョコレート、ホイップクリーム、はす芋

〈作り方〉・生クリーム 100cc ・グラニュー糖 12g ホイップする
・コーティングソース チョコレート少々 ・トッピング はす芋

◆～温泉～

お待ちかねの温泉にダイブ!!芭新萃さんは、榊原温泉から引湯しています。清少納言ゆかりの温泉として知られ、美肌効果の高いアルカリ性単純泉で、肌本来の力を引き出し、健やかな肌へと導くことから「美肌の湯」として知られています。

木々に囲まれた展望大浴場で、大自然を感じられてとても気持ちがよかったです。途中、スコールのような激しい雨が降って来ました。



(展望大浴場)

露天風呂に浸かりながら外を眺めていると、なんだか本当に滝の裏側にいるような感覚になりました。非日常感、そしてちょっとした優越感まで感じられる優雅な時間でした。



実のところは、必死な思いで浸かっていました。というのも8月の海はウェットスーツを着ているのが暑くて本当に苦痛なんです。時々海の中でも暑い時があります。あせもができてしまうので、美肌の湯で美肌になりたい！！といつもより長めに必死に浸かっていました。上がった後はツルツルになりましたが、結局汗が止まりませんでした（笑）

（露天風呂）

最近はシャワーで済ませることが多かったのですが、心底癒されました。温泉っていいですね。



◆「心に宿る 芭新萃」女将 辻 孝子

旅館業に携わり46年目。独自の色を出したいと、いつもアイデアを生むことに挑戦しています。とにかくお客様が笑顔になって欲しくて、「心に芭（はな）を咲かせるような」雰囲気作りを心掛けています。好きな芸能人は周りを楽しくする小泉洋さんです。自分も小泉さんのようになりたいとのことでした。

URL <https://www.hanashinsui.com>

TEL 0599-32-6100

◆レポーター大野愛子

東京都出身 海女、フォトグラファー

夏の漁期も残りわずかとなりました。お盆が過ぎる頃になると、来年のためにアワビを残しておきたい気持ちが強くなってきます。



◆岩尾博士の海藻博物記

～マクサの話～

日本に古くから伝わるこの季節ならではの甘味の一つにところてんがあるが、その原材料は海藻である。マクサという海藻から煮出した食物繊維が固まるとできる。マクサは一般に「てんぐさ」と呼ばれる赤い海藻である。乾物屋さんなどではクリーム色に乾燥したマクサが売られているが、あれは薬品で脱色したわけではない。赤いマクサを真水で洗い、天日で干している間に、赤い光合成色素が水に溶け、紫外線で分解されて脱色されるのである。

ところで、海女さんなどと一緒にてんぐさ採りをしていると、「それと違う。それはニセモンや！」と指摘されたことがないだろうか。マクサと間違えて採ってしまいがちな海藻があるのだが、なかでもよく間違うのがオバクサだ。偽物も何も、本物のオバクサなのである。このオバクサを煮出してもところてんができるが、ボロボロしてあまり上等なものとはできないので、邪険に扱われるのだろう。

細かく出た枝の先端部が平たく丸みを帯びていて、枝の付け根がくびれているのがオバクサ、先端がスッと細くなっており、くびれていないのがマクサだ。採取したものをポンポンとかごに入れたとき、ふわっとこんもり積みあがるものがマクサ、やや平面的に重なっていくものがオバクサである。



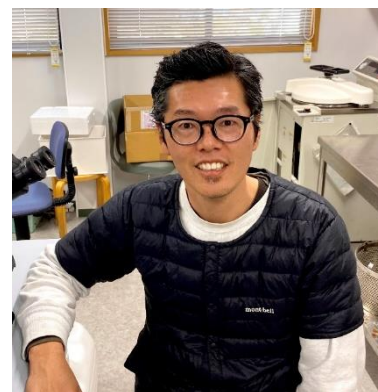
(マクサの枝。先に行くほど細くなり、根元はくびれていない。↑)

(広報とば 平成30年9月1日号より)

◆岩尾豊紀

大阪府出身 鳥羽市水産研究所研究員（海藻博士）

今は黒ノリ種苗の生長促進は完了し、十分な成熟状態になるように調光、水質管理しています。ワカメ種苗もそろそろ本番。養殖マガキの健康状態をチェックするために漁場巡回。子供たちの海洋教育のための教材を作ったりもしています。



◆お知らせ 1

8月2日（月）、当振興会の吉川会長、鳥羽ビューホテル花真珠の女将 迫間優子さん、事務局2名が鈴木英敬三重県知事を訪問し、海藻プロジェクトの取り組みを報告するとともに、海藻温泉マークの木製盾の三重県関係機関への掲示を依頼しました。

鈴木知事からは、「コロナ禍の中では準備することが重要。鳥羽は抜かりがない。全力で鳥羽を応援する」そして「木製盾を県の機関へ掲示することを了承する」と力強いお言葉を頂きました。

また、知事訪問前には、三重県観光局の小見山局長よりコロナ禍における三重県の取り組みについて、ご説明いただきました。



◆お知らせ 2

鳥羽温泉郷一体となった取り組みとして、海藻温泉マークの木製（ヒノキ）盾を、9月から順次各施設へお届けする予定です。

大きさはA4サイズです。お客様の見える場所に掲示いただけるとありがたいです。

◆お知らせ 3

水無月の巻（下）でお知らせしました、アマモ場造成事業の第2弾の取り組みがおこなわれました。

8月20日（金）、6月に採集して海に浸けて熟成させたアマモの種を、浦村地区のカキ養殖漁業者、鳥羽磯部漁協の職員、鳥羽市水産担当者、四日市港管理組合の職員、大学教授、そして、当振興会の吉川会長と、私、大野愛子も駆け付け計14名で2時間以上かけて海水で洗って不純物を取り除き、回収しました。

海の博物館の平賀館長によると、回収した種には、ヨコエビやゴカイ、小さな貝類などが混ざっているとのことなので、アマモの種だけを選別するためにピンセットを使って一つ一つ取り出す作業を6人で2時間以上行いました。海水に浸した種を冷蔵庫に入れて11月下旬まで保管します。その間、一週間ごとに海水を取り替えます。11月下旬から12月初旬にアマモを増やしたい海域に種をまく予定です。今年の種の量は、例年より少なかった昨年よりも更に少なかったそうです。

この取り組みを始めて10年になるとのことです。頭が下がります。



(作業の様子を見る吉川会長：左側)

◆編集後記

このレポートを書いていたら、無性にトコロテンが食べたくなりました。なんと、翌日に先輩海女さんが海女小屋にトコロテンを持ってきてくれました。「やったあ！！すごく食べたかったの」とはしゃいでしまいました。もちろん手掴みで食べました（笑）

次回は特別企画「大野愛子の海写真展」をご覧くださいませ。お楽しみに～。