

国崎のアラメ
海女伝説の地

アワビの大好物！



鳥羽温泉郷の食の魅力を訪ねて

海女の愛ちゃんが湯く！

真珠の海七草編 ～アラメの巻～



こんにちは。海女の愛ちゃんです。

10月に入り、ようやく朝晩は肌寒くなってきましたね。10月は外仕事をするにはいい季節なのですが、今年は気温の上下が激しいですね。これから秋晴れの日が続くことを期待しているところです。



倭姫の命が国崎の地を訪れたとする巡行記念碑



早いもので、「鳥羽温泉郷の食の魅力を訪ねて。海女の愛ちゃんが湯く！」真珠の海七草編は、ついに最終回を迎えました。これまで黒ノリ、アオサ、ケノリ、ワカメ、ヒジキ、テングサとお届けしてきましたが、最後は私たち海女の最大の獲物であるアワビの大好物「アラメ」です。今回訪問する国崎町は志摩半島の東の端に位置し、二千年以上も前から伊勢神宮との関わりが深く、神饌用のアワビやサザエ、アラメなどの海藻を奉納しています。国崎町には毎年1月6日の夜に海藻を床の間に供えた後、その海藻を一家の主が家族の無病息災を願いながら刻む「ナナクサタタキ」という習慣があり、刻んだ海藻は粥に入れ「海の七草粥」として食べます。お正月のお餅を食べ過ぎた体調を整えるにはありがたいですね。

それからビックリしたことがあります。ご存じのみなさんも多いと思いますが、^{やまとひめのみこと}国崎は倭姫命が伊勢の地に天照大御神をお祀りされた後に訪れた土地で、倭姫命が鎧を脱いだ場所として知られる鎧崎で海女の「おべん」という女性が獲ったアワビを召し上がられました。その美味しさから国崎のアワビが神宮へ奉納されるようになったという「海女伝説」があります。そして町の言い伝えによると、何と！そのおべんさんの末裔が今でも国崎に住んでいらっしゃるそうです。へえ～！二千年の歴史を直に感じてしまいますね。

取材で訪問した9月16日は、奥田佐吉さんからアラメの話をお聞きしながら、伊勢神宮と国崎の関係についても色々とお教えていただきました。



元気に活躍されている佐吉さん

奥田佐吉さん (75歳)



国崎生まれ国崎育ちの佐吉さん。5年程前までは主に鯛や鰯などを獲る定置網漁を40年以上に渡りされてきました。現在は漁業組合理事で、「くざき鯨おべん企業組合」の代表を務めています。国崎の海女さんは、一家に一人しかウエットスーツを着ることが出来なかったのですが、このままでは海女漁が衰

退していくと危機感を持った佐吉さんが、その制約を無くす運動をしました。また志を同じくするメンバーを集め、アワビやアラメなど国崎の海産物を商品化し、生産者の所得向上や町の発展のために尽力されています。

佐吉さんの奥さんは、もちろん海女でアワビ獲りの名人なんです。佐吉さんに会うと必ずと言っていいほど奥さんの話題が出てきます。仲良しなんだなと心が和みます。アワビばかり食べているのか(笑)佐吉さんの目はいつもキラキラして素敵なんです。



漂着アラメを広げて乾かす



アラメの葉の筋がクッキリ

30年程前は町内から100軒くらいが「であい作業」に参加し、アラメを刈り取り、干して出荷するまで3日間作業していたそうです。何と参加しないと罰金制度もあったとか。アラメの売上は組合員の出資金に充てた後、残りを均等配分していたとのこと。「当時は台風の後にはものすごい量のアラメが定置網にも引っかかっていたな。アラメもワカメほど長くてな、肩に担いでも地面を擦るほどやった。3日でサラリーマンの月給は超えたかな」とその頃の様子を教えてくださいました。アラメの値段も昨年頃から上がってきて、今年は昨年の2倍くらいはしているそうです。

私に住む石鏡町ではここ何十年とアラメ口は無く、私も唯一アラメ漁だけは経験していません。今回の取材で漁の様子が見られると楽しみにしていたのですが、アラメの口が開いても暑さが厳しく今年は行く家はなかったそうです。

アラメは夏に葉が厚くなるので、7月からお盆辺りまでが刈り取りシーズンになります。国崎町は高齢化の波が激しく、また、真夏の炎天下の作業を考えたら、過酷さは想像できますね。取材に訪れた日は「漂着アラメ」と言って、台風などの後に浜に流れ着いたアラメを拾って干す作業を見ることが出来ました。

「ほら、このアラメを見てくれ！国崎のアラメは葉の筋がくっきりと厚い、幅も広いやろ」と誇らしげに見せてくれました。実は佐吉さんの実家は旅館を営む前はアラメの加工屋だったそうで、各地のアラメを見てきたその目は確かなものです。航海の難所と言われる鎧崎をはじめ、波が荒く潮通しがいい国崎の海だからこそ立派なアラメが育つのだとか。

「ほら、このアラメを見てくれ！国崎のアラメは葉の筋がくっきりと厚い、幅も広いやろ」と誇らしげに見せてくれました。実は佐吉さんの実家は旅館を営む前はアラメの加工屋だったそうで、各地のアラメを見てきたその目は確かなものです。航海の難所と言われる鎧崎をはじめ、波が荒く潮通しがいい国崎の海だからこそ立派なアラメが育つのだとか。



荒波の鎧崎

「伊勢の神崎、国崎の鎧、波切大王なけりゃよい」と唄われ、恐れられた。

佐吉さんおすすめの アラメの食べ方



アラメの酢の物とキュウリ漬

奥田家はもっぱら酢の物にして食べるそうです。国崎では、お葬式や法事の時も必ずアラメの酢の物が出てくるそうです。「食べたいな・・・」と心の声が漏れてしまったようで（笑）それを聞いた佐吉さんが「ちょっと待ってえな、ちょうど昨日かかあが作った

のが冷蔵庫にあるから今から取ってくるでなあ」と言って、ほんとに持ってきてくれました。甘すぎないお酢のさっぱり感が、細く刻んだアラメとお揚げの味を邪魔せず、すごくバランスがいいです。そしてキュウリの歯ごたえもリズムがよくて食欲をかき立ててくれました。美味しすぎて持ち帰りしちゃいました（笑）

そしてもう一つ「かかあのキュウリ漬は、どこに出しても恥ずかしくない、自慢の逸品なんさ」と奥さんのキュウリのビール漬けも食べさせてくれました。ウンウン、ウンウンと大きくうなずいてしまう美味しさでした。キュウリが甘く感じる初めての味でした！

国崎でのこのような食べ方のほか、市内ではサンマ、イワシなどの青魚を巻いた「アラメ巻き」としてよく食べられています。



商品化されたアラメの佃煮

鳥羽マルシェでも

購入が可能で、人気商品です。

ごはんが進みますよ～。

【問い合わせ先】

くざき鯉おべん企業組合 <http://kuzakiawabi-oben.com>

電話 0599-20-0013

FAX 0599-20-0050





編集後記

鎧崎周辺を散策したのですが、随所に伊勢神宮との関わりが深いことがわかる証を見ることができました。そして綺麗に整備されていて、とても神聖な場所だと感じられました。また一つ鳥羽の魅力を発見できたようです。

これから千年先も国崎からアワビや海藻が伊勢神宮へ奉納されることを願っています。



鎧崎灯台へと続く樹木のトンネル

レポーター / 写真 **大野愛子**
東京都出身、海女、フォトグラファー



10月12日より、冬磯（サザエ漁）が口開けとなりました。漁業に携わっている身でありながら、海藻についても海のことでたくさんの気づきを今回の取材で得ることが出来ました。各生産者さんの情熱も素晴らしいものでした。今後消費者としてモノを買う場合、そのモノができるまでの苦労や想いを考え、価値を評価して買おう！と思いました。皆様からのご感想、ご意見をお待ちしておりますのでどうぞよろしくお願い致します。いつもメルマガを見て頂きまして ありがとうございます！

イラスト / デザイン **佐藤千裕**
福島県出身、海女見習い、鳥羽市地域おこし協力隊・石鏡町活性化～海女のまち暮らし担当～



今回の海藻の巻からメルマガ編集メンバーとして参加させていただき、鳥羽市の様々な場所で頑張っている生産者さんらの姿を拝見させていただきました。どの方も海藻製品に自信を持っていながらも、今よりもっと良くしていきたい！という意気込みを感じました。取材のあとは鳥羽の海が一層美しく見えて、鳥羽の魅力は頑張っている各地の皆さんあつてのものだなと感じました。誌面の編集技能とイラストは大変拙いものだったかと思いますが、最終回までご覧いただきありがとうございました。