

鳥羽湯ったり海藻物語

12月31日 OA

鳥羽市立海の博物館館長 平賀大蔵さん

平賀さん

ここは、志摩の国。

この地域から平城京に海藻が送られていたということが木簡に記録されています。

その種類は全部で9種類です。

他の地域を見てみると出雲の国は3種類だったので、志摩の国からはたくさんの種類の海藻が送られていたことがわかりますね。

ワカメ・メカブ・ミル・イギス・アカリ・フリ・アラメ・ナリソ そしてカジメと思われるものが送られています。

その後、平安京にもこの地域から色々な海藻が送られます。

ワカメ・メカブをはじめ、たくさんの海藻が送られていましたが不思議なことに、ヒジキの名前は見当たりません。

この頃には登場していないのです。

あと、先ほども紹介したナリソという海藻があります。

このナリソ、諸説あるのですが私は、今話題のアカモクのことを指していると思います。

志摩の国からは、この時代だいたい3、4日かけて送られていたようですね。

なお、ワカメは志摩の国からだけではなく、もっと遠い地域からも送られています。

さて、時代は江戸時代。

この頃の書籍に、伊勢の名産品として「国崎のワカメ」「国崎のめみみ（めひび）」=メカブのことが記されています。

伊勢の国と志摩の国がごちゃごちゃになっていたんでしょけど、国崎の海藻は全国区のおいしいものですよと書物に書かれているのです。

この地域に住む私たちにとって誇らしいことですね。

お知らせ

古代の人たちも食していた鳥羽の海藻。

ホームページにもレシピが載っています。

ご覧くださいね。