

(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！」 弥生の巻

こんにちは！海女の愛ちゃんです。

今回の訪問先は安楽島の加布良古崎の岬にある伊射波神社（地元では“かぶらこさん”と言う）への入り口近くに建つ「浜辺の温泉宿 かめや」さんです。

かぶらこさんは海に向かって鳥居が建っており、昭和初期までは海岸まで船で来て参拝し、縁結びの御神威でも知られているそうです。

宿のすぐ前は市営安楽島海水浴場があり、沖の方には無人島の大村島が見えます。潮騒のメロディーがすぐ近くに聞こえ、満月の夜（前後も）には月明かりが海面を照らすムーンリバーを特等席で見ることができます。女将さんは「何度見ても感動物で、ムーンリバーがよく見える時間前になると、各部屋へお知らせの電話をする」そうです。そして、翌朝、お客様から「すごく綺麗でした」とお礼を言われると嬉しくなるとのこと。

◆～海藻料理～

それでは、海藻料理レポートです。

「重兵衛」さん、「中村屋」さん同様に日頃から朝食は海藻をメインにした料理です（右の写真）。お客様の体調を整えるのに



海藻を使っているとのことで、とにかく海藻多めで、テンションが上がります。ここでも女将さんの気遣いがありますね。

今の時期は、ワカメ、アカモク、茎ワカメ、ケノリ、焼き海苔が並びます。その中から今回はケノリにスポットをあてました。髪の毛に見えるからケノリと呼ばれているそうですが、女将さんはじめ地元の人は大好物です。2、3月頃がシーズンで、この時期が待ち遠しいとのこと。なんと、90歳を超えたおばあちゃんが、普段は歩くのが遅いけど、他の人達に負けずと磯を歩いてケノリを取りに行くそうです。磯は人を元気にするんですね。



「おばちゃんが新聞紙を広げて、軽く炙ったケノリを手で揉んでくれたの」と女将さんは言いながら、白いご飯に細かくなったケノリをかけてくれました。そこに少し醤油を垂らして頂きます。見た目は実にシンプルですが、口の中には心地のいい磯の香りが充満し、香ばしく、手で揉んでく

れた温かさも感じられ、見た目以上の美味しさです。これは日本の味ですね～。This is a taste of Japan!! 日本に生まれてよかったと心底思いました。箸が止まらず、ご飯をおかわりしちゃいました（笑）。

ケノリは多く取れないことから、地元で愛され地元で消費しているので、大切にしていきたいとの熱い思いが伝わってきました。貴重なケノリをご馳走様でした。

◆レシピ

【ケノリご飯】

〈材料〉

ケノリ、ご飯、醤油

〈作り方〉

- ① フライパンにケノリを乗せ、弱火でひっくり返しながら炙ります。
- ② きれいな緑色になったら OK.
- ③ それを手で揉んで粉々にします。
- ④ ご飯にふりかけて、お好みで醤油を少したらし、混ぜれば出来上がりです。
- ⑤ 食べ終わったら、うがい歯磨きを忘れずに。(笑)

◆～温泉～

お待ちかねの温泉にダイブ！！私、数年前に東京の友人を連れて、かめやさんの温泉に来たことがあります。お風呂場の床には畳が敷いてあり、露天風呂から海が一望でき、みんなでキャー



ャー言っていたのを思い出しました。今は日帰り温泉をされていないので、今回また入れて嬉しいです。



かめやさんは、猪の倉温泉を引湯しています。アルカリ性単純温泉の泉質で、神経痛、冷え症、疲労回復、自律神経不安定症などに効果があるそうです。無味無臭でなめらかで、海を見ながらいつまでも浸かれる湯心地でした。

◆ワーケーション情報

和室の一部屋をネットワーク環境整備し、ベッドや木の温もりを取り入れた和モダンの素敵な内装に現在改装中です。海が見える窓際で仕事や食事ができ、宿の目の前の海辺に散歩に行ける素晴らしい環境です。

4月頃から受け入れを開始するそうです。伊勢海老やアワビが付いている通常価格より、魚の刺身などを付けた定食にすることで価格を下げているので、お得に利用ができます。今後はワーケーション用の部屋を増やし、夏休みに海水浴に来る家族連れにも、積極的に利用してもらいたいそうです。

◆浜辺の温泉宿 かめや 女将 松本晴美さん

ケノリの季節が大好き。海の七草と言われるほど海藻が豊富な鳥羽の海を、これからも大切にしていきたいとのこと。
好きな芸能人は小林薫さんです。

<https://tobakameya.com/>

(写真は松本晴美さんと娘の結さん)



◆レポーター 大野愛子

東京都出身 海女、フォトグラファー

3月から海女漁が再開。春は海藻シーズンで、今はワカメ漁が忙しいです。



◆～岩尾博士の海藻博物記～

～カヤモノリの話～

鳥羽の冬の海藻、ケノリ。県内では鳥羽市、南伊勢町、尾鷲市など、ほかでは愛知県や静岡県、福井県などのごく一部で好んで食べられている。

いずれの地域でも乾燥させたものを、軽く^{あぶ}炙り、ふりかけのようしたり、汁に入れたりして食べる。標準和名はカヤモノリというが、食べている地域ではその名で呼ばないようで、鳥羽ではケノリ、モーコナゴ、フクゾ、エゲソ、ダンダラ、カイノリ、ムギワラと呼ばれている。この狭い地域で、同じ食べ方をする同じ海藻にこれだけ呼び名があるということはとても興味深い。私も鳥羽に来て初めて食べたが、独特の香味、苦いだけでない奥深い味わいにはまっている。



カヤモノリは春になると成熟し、先端部は白く色が抜け、鳥羽では「たけた」と呼ばれる状態になる。雌雄それぞれの成熟部から胞子が放出され、受精する。受精卵が生長すると胞子体となり、海中の岩や貝殻に付き夏を越す。秋になると成熟した胞子体が胞子を放出し、それが生長するとケノリになる。今年の春は「たけた」状態のケノリを

磯で採り、コップに海水と5分ほど陰干ししたケノリを1本入れて暖かく明るい窓辺に置いてみては。無数に出た胞子が煙のようになっているのを観察できるかもしれない。

画像①

干潮時にあらわになった石の表面に茂った若いカヤモノリ。オスカメスかは区別がつかない。

画像②

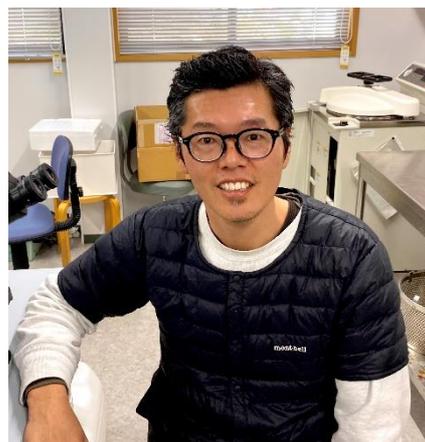
収穫して洗ったカヤモノリを天日に干している。鳥羽ではおなじみの風景。

(広報とば 平成 31 年 3 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)

この時期は来期用の黒のり種苗の育成、ワカメ種苗生産に係る研究、海洋教育用資料作成などしています。



◆編集後記

3 回目のメルマガを読んで頂きありがとうございました。女将さんと娘の結さんは、とっても仲良しで笑いが絶えない取材でした。そして結さんの旦那様は、宿の Web ページの撮影もご自身ですほどの腕前の持ち主で、撮影機材もたくさんお持ちでした。私よりはるかに多く持っていて驚きました。

次回は日本海藻おしば協会の野田会長をお迎えし、鳥羽の海岸で採取した海藻で、海藻おしばによる温泉マークづくりをレポートする予定です。お楽しみに～。

◆当メルマガは、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」の取組の一つで、主に鳥羽市温泉振興会会員の皆さまへ配信しています。

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。海女の愛ちゃんこと大野愛子が温泉宿を訪問し、海藻料理や温泉施設をレポート＆撮影し、皆様にご紹介します。そして、鳥羽市の広報誌に掲載された「岩尾博士の海藻博物記」も紹介しています。