

髪  
の  
毛  
の  
よ  
う  
に  
綺  
麗  
に  
見  
せ  
た  
い  
。



こんにちは、海女の愛ちゃんです。春を迎えようとしているこの時期、花に心を寄せる方も多いと思います。桜の花は開花宣言が出されたと思っているとあっというまに満開となり、そしてすぐに散ってしまいます。



天日干し最中のケノリ



海の中にも、冬から春への季節の移ろいの中で、桜の花と同じように“その時”にしか味わうことのできない海藻があります。第3回となった真珠の海七草編、今回は「ケノリ」です。

「食の絶滅危惧種 / 日本一、地元民に愛される海藻 鳥羽の『ケノリ』年が明けると三重県鳥羽市の人たちが、『生育が気になってソワソワする』という海藻がある。」これは、雑誌 ダンチュウ dancyu 4月号でケノリがカラー5ページに渡り紹介された冒頭文です。この雑誌は、おいしい食べ歩き、料理作り、素材探しなど、食を楽しみたい人のための月刊誌です。食の本格派雑誌で紹介されるとは、「鳥羽のケノリも大したものや」と嬉しくなる半面、「絶滅危惧種」という文字が気になりました。

ケノリは、「海藻の宝庫」鳥羽でもなかなか市場には出回らない“幻の海藻”なんです。正式にはカヤモノリと言いますが、鳥羽市内でも地域で呼び名が変わります。桃取（フクゾ）、答志（モーコナゴ）、菅島（ダンドラ）、浦村（エゲソ）などと呼ばれているそうです。浅瀬の岩場に生えている様子が髪の毛みたいであることや、若いものを採取して干すと髪の毛のようになるのでケノリと呼ばれています。今回は一度食べたら、ほろ苦さと香ばしい磯の香りが忘れられないことから、地元の人に愛され続けるケノリを求めて、安楽島の現役海女でもある生産者さんを訪ねました。



優しい笑顔のリカさん



いずま

### 出間リカさん (57歳)

「とばあばのえびりん」こと出間リカさんは、鳥羽の熟女（笑）アイドル（キャンペーンガール）でCDも出すほどの有名人で、雑誌 dancyu でも登場しています。夏は海女として海に潜りアワビやサザエを獲り、春は海藻採取、秋から冬は牡蠣の加工品や手作りの惣菜などを販売しています。

またリカさんが代表を務める「あらしま新鮮組」は、毎月第2、第4日曜日の午前8時～10時に、地域の海の幸や山の幸を販売する「あらしま朝市」をJF鳥羽磯部漁協安楽島支所前で開催しています。地元の漁師さんが獲った新鮮な海の幸などを販売していますので、皆さんも足を運んでください。それにしても、こまごましたことを器用にこなすなんとも「手ごこしい人」なんです。

ケノリは1月末から2月の大潮の時期にしか採れないので、1月に入ると「まだか？伸びてきたか？」とケノリのことがとても気になる安楽島の人たちは、ソワソワしてくるそうです。







石や岩に張り付いたケノリ



リカさんは浜の浅瀬をあちこち移動しながら、冷たい海の中に手を入れて、根を残しながらハサミでケノリを刈り取ります。いっぱい生えているのに採るのは少しだけです。「人様に売るからには良いものを売りたいんさ」とリカさんは独自の採る基準を決めているようです。

自宅に戻り、真水で3回ほど洗い、塩と砂を落とします。その後10分くらい脱水し、ロープにフワッと干します。しばらくすると太陽にあたったケノリから磯の香りが漂ってきます。天候により2時間～半日くらい干したら出来上がりだそうです。



ハサミで刈り取る



ロープにケノリを丁寧に干す



## こだわり

細くて色も香りも良くて、とにかく綺麗なケノリに仕上げることを心がけているそうです。「刈り取った後、手で絞って茶色い水が出るのは良くないものでなあ。父ちゃんにこんなの採ってくんないって怒られるんさ（笑）」成熟して先が太くなり、美味しくなくなる地元で言う「長けた」ケノリを採らないように、海で選りながら刈り取るそうです。

「水洗いする時も、洗いすぎて塩分がなくなってもいかんし、そやけどちゃんと洗わんと砂が落ちやへんし、その加減が難しいんさ。綺麗に髪の毛のように仕上げたいもんで、板ではなくロープに干して、形を崩さんように袋詰めにも気を使っとるんさ。」

リカさんは簡単そうに作業をされていましたが、それこそ経験の差が仕上がりの差に出てくると思います。「綺麗に！」と何回も言っていたのが印象的でした。



販売用に袋詰めしたケノリ



ハサミで刈り取った後、手でギュッと絞る



水洗いの様子



## リカさんおすすめのケノリの食べ方

「軽く<sup>あぶ</sup>炙って砂糖、しょうゆ、酢を少しかけるんよ。じいちゃんの代からこの食べ方で、ご飯にかけるとおいしんさ〜。カレーにもかけるし、ケノリで刺身を巻いて食べたり、昔は餅に入れとったんさ」とリカさん。とにかく何にでも合うそうです。ケノリを炙る時は、温めたオーブントースターに裏表3〜5秒でいいそうです。それを手で揉んで瓶に入れて食卓の上に置き、いつでも食べられるようにしているとか。

### 問い合わせ先

あらしま新鮮組

【代表 / 出間リカ】

TEL 090-7950-4425





## 編集後記

後日、リカさんの綺麗に仕上がったケノリを譲ってもらい、早速焼いたお餅や伊勢うどんにトッピングして美味しく頂いています。

いろんな人に差し上げたい気持ちと、希少なので独り占めしたい気持ちとで葛藤しています（笑）皆さん、ケノリをどこかで見つけたら迷わず買うことをおすすめします。



海岸に自生するケノリ

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



石鏡では3/8にワカメが口開けとなりました。  
大好物のメカブですが、消化が悪いので食べ過ぎに注意です（笑）

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～



ケノリの群生はまるで水木しげるが描いた妖怪のようでした。ケノリが妖怪のモデルなのでは？と、妄想してしまうほどのインパクトでした！

