みんなで和具浦ブランドの認知度と価値を上げたい。

04

鳥羽温泉郷の食の魅力を訪ねて

海女の愛ちゃんが湯(ゆ)く！

真珠の海七草編 ～ワカメの巻～

こんにちは、海女の愛ちゃんです。鳥羽市内の桜の花も例年より長く見られてよかったなと思っていたら、一気に新緑が芽吹き、木々の緑がまぶしくなってきましたね。

港のあちこちから湯気が立ち込める風景

暑い日が多くなり、もう夏が来たような気分にもなりました。そして、今年は早々と台風1号が発生し日本に接近したので、台風のあたり年にならないように願うばかりです。

真珠の海七草編の第4回目は「ワカメ」です。訪れたのは佐田浜港から市営定期船で17分の答志島・和具港です。岸壁に係留された数十隻の漁船団は勇ましく、鳥羽らしい風景でした。さらに、岸壁周辺にはワカメを湯がく釜が数多く並び、港全体に立ちこめる湯気は、環境省の「かおり風景100選」に選ばれています。定期船を降りると本当にワカメの香りがするんですよ～。

鳥羽は三重県内養殖ワカメの最大の生産地で、その 7～8 割が答志島で生産されています。「答志島トロさわら」に続くブランドとして、全国に知名度を高めようとしています。

※かおり風景 100 選・・・環境省が、2001(平成 13) 年に全国から応募された 600 件の中から、自然・文化・生活に根ざした香りのある地域を選んだもの。

笑顔が絶えない加奈子さん

山本加奈子さん（53 歳）

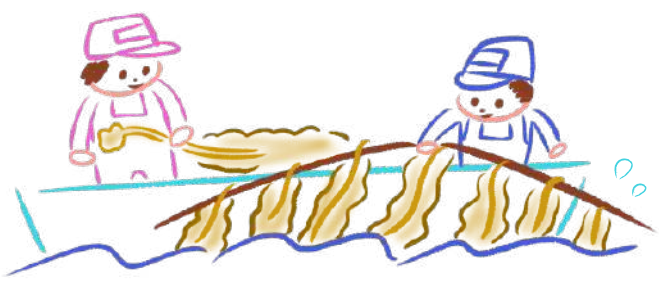
ワカメ養殖の時期以外は、島の魅力や漁村のくらしの体験をプロデュースする「島の旅社」のメンバーであり、島の旅社推進協議会事務局長としても活躍されています。答志島のほか坂手島、菅島、神島でもツアーを主催している元気な島の母ちゃんです。20 年前に大阪から答志島に嫁がれました。

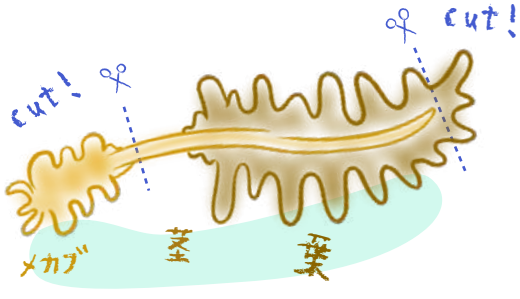
以前から、お名前もお顔もよく拝見させていただいていましたが、きちんとお話しさせてもらうのは今回が初めてでした。でも初めて会った感じがしません。そして、笑顔がとても素敵です。

ワカメ養殖の作業は例年 12 月頃から準備が始まり、出荷作業は翌年 2 月頃から 4 月末までの時期となります。一本釣り漁などとワカメ養殖業を兼ねる家が多い和具地区では、ワカメ養殖での収入は年収の半分程になるそうです。また、家族総出で作業されている家も多いのですが、山本家は加奈子さんとサワラ釣り漁師でもある篤さん（58 歳）のお二人で作業をされています。

大量のワカメを湯がく篤さん

取材日の 3 月 15 日は、朝 5 時に沖に出て、ロープに巻き付けた種糸から収穫できるまで育てたワカメを刈りとります。それから船の上でメカブ、茎、葉先を切り分け、作業を終えて浜に戻ったのは昼の 12 時でした。そして、休む間もなく浜で次の作業を開始します。





ご夫婦のこだわり

船に積んだワカメをフォークリフトで移動させる

沸かした海水で湯がき、直ぐに冷たい海水で冷やす

篤さんが沸かした海水でワカメを湯がき、それを直ぐに加奈子さんが冷たい海水で冷まします。茶色いワカメが一瞬で鮮やかな緑色に変化する様子は、見事なものです。その後は、塩揉みをして一旦水槽で塩漬けしたワカメの茎を抜き、再び葉の部分だけを塩漬けし、その後脱水します。

私も天然ワカメを切りに行くので、作業の大変さはよくわかります。私の場合はたかが 4、5 日だけなのですが、１人だと居残りしている感覚になり、しょんぼりしながら作業しています（笑）。

塩揉み作業

人数が多ければ多いほど時間短縮になる中、ほぼ二人だけで３ヶ月間も作業しているのに脱帽です。息もピッタリで無駄がないしリズムよく作業をされていて、素晴らしいコンビネーションに感心しました！！

ただ今年は値がいいものの例年の 7〜8 割のワカメの収穫量であり、メカブもかなり少ないとのこと。来年も同じような状況にならないかと心配されるお二人でした。

エコラベル認定の塩蔵ワカメ

和具浦では 2020 年より水産資源の持続性や環境に配慮した証しであるエコラベル認証（マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）協議会発行）を取得した塩蔵ワカメを出荷しています。ワカメとしては世界初のエコラベル認定を受けました。現在 30 軒くらいの養殖業者が認定を受けていて、山本さんもそのうちの１軒です。エコラベルにも等級があり、値段もエコラベルの方が高値で取引されます。

鮮やかな緑色のワカメ

加奈子さんおすすめの食べ方

ワカメは身体の体質を最もよい弱酸性以下に保ち、血液をきれいにするといわれています。加奈子さんのおすすめの食べ方は、「生ワカメなら、やっぱりしゃぶしゃぶが一番おいしいな。」サラダや鍋にも入れ、茎はきんぴらにもされるそうです。

「ご飯が隠れるほどお茶碗一杯にめーぶ汁（刻んだメカブを味噌汁に入れたもの）をかけるのも好きやな。」その他、茎を甘酢に漬けて干して酢昆布のようなおやつや、茎を佃煮にして食べたりするそうです。

問い合わせ先

【島の旅社推進協議会事務局長】
山本加奈子

TEL 090-8957-7978

編集後記

作業を見せてもらってすごく勉強になりました。釜で湯がいたワカメを水で冷やすのは、色止めのためなんですね。私も早速実践！！冷やしと塩の分量も参考にさせてもらったらすごくきれいな色の塩蔵ワカメができて嬉しかったです。

それから、取材の日のお昼は島の寿司屋さんで、握りずしを食べました。もちろん「答志島さわら」もありましたよ～。

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

5/8にアワビ漁（夏磯）が口開けとなります。海女になって7年目の夏はどうなるのか，期待と不安で胸がいっぱいです。とにかく楽しみます‼安全操業で行ってまいります。

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～

握りずしのエビが新鮮すぎて動いてたことに驚いてしまいました！美味しかったです。去年よりもアワビが獲れるように頑張ります！

鳥羽温泉郷
TOBA ONSEN-GO