誇りに思う 海の財産 海女の愛ちゃんが湯く!

真珠の海七草編 ~ヒジキの巻~

.હડડ

こんにちは、海女の愛ちゃんです。外出自粛 を求めない3年ぶりのGWは、皆様はどのよう に過ごされたのでしょうか?



ヒジキ漁の様子















私はたくさんの人達が海外旅行に出かける様子をテレビのニュースで他人事のように見ていましたが、久しぶりに鳥羽駅や鳥羽水族館周辺の道路にも渋滞が発生したと聞いて、ようやく日常が戻ってきたんだと感じました。

そして私の GW と言いますと、今回のテーマである「ヒジキ」を収穫するヒジキ漁(石鏡町ではヒジキ口と呼ぶ)でした。年々ヒジキの価格が高くなってきているので、とてもやり甲斐がある仕事ですが、身体がボロボロになるので、嬉しいのやら辛いのやら・・・(笑)

### 三重県自慢のヒジキ

三重県は歴史あるヒジキの産地で、ヒジキ加工品は全国トップクラスの生産量を誇ります。 三重ブランドにも認定されていて、その HP には次のように説明されています。『三重県は古くからのひじきの産地であり、「伊勢ひじき」の名のもとに全国に出荷され、特長として長く、太く、風味が良いと言われており、その製品は市場においても他産地と比較して高値で取引されるなど高い評価を得ています。この地方の、岩場で遠浅という地形及び伊勢湾の栄養塩豊富な海水と太平洋の清浄な海水が混ざり合う潮流の激しい海域は、ひじきの成長に最適な環境となっています。』



石鏡漁港をバックにする成章さん

# 宮本成章さん(53歳)

昨年より石鏡町内会長を務め、日頃はルアー遊漁船の船長をされています。お父さんは漁師で、お母さんは海女です。成章さんに海の事を聞けば知らない事はない!!という程の生粋の海の男、石鏡男です。 ヒジキ漁は町内会主催ということですので成章さんを訪ねました。



ヒジキ漁のお話の前に成章さんの本業について少しご紹介します。ルアー(疑似餌)を用いた釣りの遊漁船は鳥羽近郊では成章さんが最初に始められています。また、ルアーも自らが開発し、ブリの釣果(23 キロ)のワールドレコードを持つなどパイオニア的人物です。そして、プロ並の歌唱力もお持ちなんです。夏のお祭り(天王祭)の練習の時に、私は CD が流れていると思っていたら、実は成章さんの歌声だったと知り、とても驚いたことがありました(笑)

# 石鏡の共同ヒジキ漁

石鏡町内会が主催し、収入は参加者に均等配分されます。平成の初め頃までは町内を 4 つの区域に分けて、それぞれ 100 人ほどのグループで刈り取りを行っていました。当時はさほどヒジキの値がよくなかったので、町内の行事の資金を稼ぐためのものでした。お互いの漁獲を自慢しあったり、お大勢の人で賑わうお祭りに近い感覚で行われていたそうです。 15 歳から一人前扱いされ、各家から最低 1 名以上は参加しないといけなかったようです。 2018 年からは参加人数が少ないため、グループ分けもなくなり、60 人前後で作業を行っています。

未だに共同作業でヒジキ漁を行 うのは、全国的にも非常に稀で はないでしょうか。

他の地域の記録では、江戸時代から共同作業の「であい」で海藻漁が行われていたそうです。テングサ漁で小学校を建てた地域や、石鏡ではアラメ漁で水道を引いたそうです。



海女さんが刈り取ったヒジキを男衆へ

# 4~5月の大潮の時期に、一潮で5日間程作業をします

海女中心の20人位の女性の刈り手と、刈り取ったヒジキを詰めて船へ運ぶ男性30人位が 干潮の時間に合わせて4~5時間歩いたり、泳いだりしながらヒジキを収穫します。少しず つネットに詰めて、船外機から少し大きい船へと積み直し、船がいっぱいになったら港へ運 びます。港ではクレーン車で船からダンプカーに積み込み、鳥羽展望台の駐車場などの干場 に運びます。そして、陸作業専門の人が10人位で、ひたすら干して行きます。海での刈り 取りが終わると、全員で干す作業を手伝い夕方5時頃までに一日目の作業を終えます。



鳥羽展望台駐車場で干したヒジキを裏返しゴミを取り除く

# 三重県自慢のヒジキ

二日目は朝 7 時頃から干したヒジキを裏返し、ゴミや海の生物を除去していきます。それが済むとまた海へ行き、一日目と同じ作業を行います。ヒジキは天候が良ければ翌日にはほとんど乾き、25 キロずつ袋に詰めて出荷します。

足場が不安定な磯場を歩くのと、中腰での刈り取り作業、さらに陸上でも同じ姿勢で作業するのでかなり足腰が疲れます。あちこちから「あいたたたー」、「あーなんぎぃ」という声が聞こえてきます(笑)。私も最初の3年間は、翌朝起き上がれないほど身体中が痛かったり、左手が腱鞘炎になったこともありました。

# ゴミとりもひとつひとつ手作業です。



#### 成章さんのヒジキ漁への想い

昔は少し湿っぽい状態で 42 キロ詰めて出荷したんさな、白く粉が吹いたり、全然値段がよくなかった。今はしっかり乾燥して 25 キロやな。小さい頃からヒジキをよく食べていたしな、入札で他の地域のヒジキと比べると、石鏡のは真っ黒で全然違う。加工業者が石鏡まで直接見に来ることもあったな、「伊勢ひじき」は石鏡のヒジキがないとあかんと違うかな。年々値が上がってきて、今年もまあまあよかった。初めは少ないと思ったけど、4 月に入って一気に伸びて長くて美しいヒジキやったよ。刈り残しはあるけど、大漁やな。他所はよくないと聞くけど、石鏡の海はすごいな!

共同ひじきは町内会主催やけど、海女さんのイメージが強いんさ、母親も叔母さんも海女 やしな。海女さんあっての共同ヒジキロやな。



#### 成章さんおすすめのヒジキの食べ方

ヒジキとアラメを一緒に入れてドラム缶で炊く ⇒するとヒジキの色が黒くなる

- →柔らかで美味しい釜揚げヒジキができる →マヨネーズを付けて食べる
- ➡「食べ過ぎて腹をこわすこともあるに」・・・by 成章

他にも、石鏡では白和えにしたり魚の煮汁で炊いて食べると美味しいそうです。



ヒジキとアラメを一緒に入れてドラム缶で炊く



真っ黒なヒジキが出来上がり





#### 成章さんのヒジキにまつわる思い出

小さい頃、遠足に行くと旅館の子がヒジキ、ウニ、サザエが入った磯飯のおに ぎりを持ってきていた。自分の家は海苔 の養殖をしていたから、海苔を丸々一枚 巻いたおにぎりを持って行った。お互い 食べ飽きているから交換して食べた。「あれはうまかったなあ!」と笑いながら豪快に話す成章さんでした。

#### ヒジキ漁の問い合わせ

宮本成章 Til 090-4116-5648

※ヒジキの販売は行っていません



#### 編集後記

5月には2回の共同ヒジキ漁がありました。波がないヒジキ漁は初めてでした。5時間という長時間海で刈り取り続けたのも初めてでした(笑)。ところで石鏡では毎日、鳥羽一郎さんや山川豊さんの曲が町内放送で流れますが、歌の影響で海の中のヒジキが良く育つのでしょうか?

ヒジキ漁が終わると身体が絞れてきて体力もつき、石鏡の急な階段が楽になります。さーて、 ヒジキの値段が楽しみです。

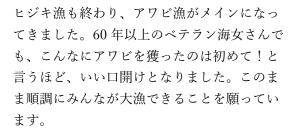






乾燥させたヒジキの山

## 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





二度目のヒジキ漁への参加でしたが、一度経験していたとはいえ大変なのはかわりませんでした(笑)驚きなのは、石鏡の海女さんたちの体力です。日本一元気なばぁらと言って間違いないと思っています!

