

鳥羽湯ったり海藻物語

1月7日 OA

鳥羽市国崎町 奥田佐吉さん 千恵子さん

毎年1月7日に国崎では「ナナクサタタキ」という行事が行われています。

1月6日の夜にナナクサタタキの行事を行い、神棚に赤飯と一緒に供えます。

そして翌朝、7日にそれを浜へお供えにいきます。

10年ほど前までは、一家の長が正装になって床の間で行っていました。

昔からたたいているのはヒジキ、フノリ、そしてねずみのしっぽと呼ばれる海藻と白菜です。

ねずみのしっぽは、少ししか生えていないので貴重ですね。

以前は叩くのは男の人、供えに行くのは女の人でしたが高齢化、一人暮らしの人も多いので変わってきていますね。

でも、国崎中の全部の家がこの行事をやっています。

今、私たちのグループではヒジキ、アオサ、メカブ、アカモク、黒海苔、ワカメ、アラムに鮑の粉末を入れた「海の七草」という商品も出しています。

磯焼けの問題が色々な場所で言われていますが国崎の海はまだ大丈夫です。

ヒジキもアラムもあります。天草は2, 3年前から少なくなっていました。

正月を過ぎると海藻は春の芽が出てきます。山と同じで秋には枯れて春には芽吹く。

だから今は、アラムがとけて、ないです。冬は海水も清んでいるので海の底まで見えます。

まだ生えていない。

それが春になると畑の草のようにびっくりするほど海藻が生えてくるんです。

海の中は海藻でいっぱいになりますよ。

お知らせ

国崎の海は、わかめ、ひじき、あらめが豊かに育ちます。

そこで育まれた海の幸は最高ですね。

温泉と一緒に楽しみください。