

# 鳥羽・志摩の海女習俗

なか い ひでゆき  
中井 英幸

三重県教育委員会事務局 社会教育・文化財保護課

## 1 はじめに

三重県の鳥羽・志摩地域にはリアス海岸の美しい景色が広がります。この美しい海こそが、海女が輝く活躍のステージです。

入り組んだ入り江には、陸から流れ込む栄養豊かな水によって海藻類が育まれます。海女は、身一つに簡易な道具を用いて、素潜りでその海藻類を餌として大きく育ったアワビやサザエ、イセエビなどの水産物を獲ったり、ワカメ、ヒジキ、テングサなどの藻類を摘み取ったりすることを生業として生計を立てています。驚くことにこの営みは、太古の昔から伝承され、現在へと受け継がれているのです。

海女漁は、自然と直接向き合う漁法であるため、そこには、瞬時に海底地形を見取り、効率よく短時間で採取する技術を駆使してたくましく生業を営む女性の姿がある一方、自然への畏怖や祈りといった信仰を併せ持つ、特徴ある習俗を生み出しました。

この鳥羽市と志摩市に伝承される、女性たちによる素潜りに関わる漁撈技術・習俗は、「鳥羽・志摩の海女による伝統的素潜り漁技術」として平成26年1月23日に、県指定無形民俗文化財に指定されました。これは、海女漁の技術を保護すべき文化財として認めた全国で初めての事例となりました。そして、その3年後の平成29年3月3日、この海女による素潜り漁技術は、鳥羽・志摩地域だけではなく、日本の漁撈生活の推移の理解のた

めに欠くことのできない、学術的価値のあるものとして新たな評価を得て、「鳥羽・志摩の海女漁の技術」として国重要無形民俗文化財の指定を受けました。

この鳥羽・志摩の海女習俗の文化財としての特徴について、もう少し詳しく紹介したいと思います。

## 2 女性の素潜り漁が継続されてきた歴史

海女は個人事業者です。通常であれば漁獲について個人間の競争原理が働くものですが、海女漁については、海女と海女の間で、また祖母・母から娘・孫へと家族の間で、道具や技能、思想等が伝承されてきました。熟練の海女が若手の海女に漁のアドバイスを رفتたり、道具を譲ったり、無形・有形の貴重な財産が次の世代へと引き継がれてきました。

中でも、海女小屋と呼ばれる共同の休憩場所は、海女同士で情報交換を行う重要な時間・空間となっています。漁場の位置や海底の地形の様子、潮の流れや天候の変化、道具の使い方など、海や漁に関する様々な情報を交換し合います。そして、海女小屋への出入りの際には、注意喚起し合い、互いの漁の安全を祈り合います。「セーマン」「ドーマン」と呼ばれる魔除けの印を身に着ける行為も、呪文を唱えるという行為も、海女の仲間の安全を祈る信仰から生まれたものです。

先進的な道具が開発されても、海女自身がそれらに頼る漁を行わない選択をしてきたのは、海女

が伝統意識を誇りに思い、継承してきたからに他なりません。

### 3 持続可能な漁法

海女たちは、採っても構わないとするアワビやサザエの大きさを自ら厳しく規制し、海の資源の管理を自らの判断で行ってきました。「スンボウ」等の道具を使い、基準に満たない大きさのものを海に戻し、乱獲を防いできたのです。

海の資源の保護に配慮し、持続可能な生業を海女自身が意識して資源を管理してきたこの取り組みは、社会生活で「SDGs」という考え方が一般に普及し出した昨今、改めて見直され、大きな評価を受けています。

### 4 地域社会における海女の認知

鳥羽・志摩の海女漁の形態の一つに、「フナド」と呼ばれる男女の組み合わせ(夫婦、親子)で船に乗り込み、船上の補助を得て行う漁法があります。このように、男女で役割を分担して行う漁は、地域社会が海女を水産業の担い手として認めているからこそ成り立つものです。

地域では海女が身近にいる生活が当たり前の日常となっており、地域には欠かせない存在となっています。また、祭りや行事の場面でも、海女の存在が大きく関係しています。こうしたことから、職業として認められた海女は、その地域の文化的特徴を表現する地元のアイコンになっていることが分かります。

### 5 古代から続く伊勢神宮との関係

伊勢神宮の祭儀には、アワビが欠かせません。それには、次のようなエピソードがあったと地元では言い伝えられています。

およそ2,000年前、志摩のとある海女が伊勢神宮の初代斎宮である倭姫命やまとひめのみことにアワビを献上したところ、倭姫命はその味にたいへん感動され、それ以降、神に捧げるお供え物しんせん「神饌」として献納

されるようになった……と。

海女たちは、このエピソードを忠実に語り伝え、今もなお、伊勢神宮にアワビを献納することを誇りにしています。

また、このアワビの献納の仕方も大変特徴的です。生アワビだけでなく、「熨斗鰻のしあわび」というものに加工されたものも献納されます。その作り方は、白装束に着替えた長老たちが、まずは半月状のノシガタナを用いて、アワビの身をかつら剥きの要領で3～4mほどのひも状にします。そして、それを天日で干し、琥珀色の生乾きのところで、竹筒を用いて押し伸ばしていきます。最後に短冊状にそろえ、藁ひもで編み込んで仕上げます。一年で65kgもの熨斗鰻が献納されるため、用意するアワビは900kgにもなり、海女の活躍がなければ用意ができません。海女と伊勢神宮の関わりが強いこの民俗行事もまた、この地域の歴史や文化を体現するものとして平成16年に県指定無形民俗文化財くまがたに指定されています(国崎の熨斗鰻づくり)。

### 6 おわりに

このように、鳥羽・志摩の海女習俗には、様々な視点から文化財としての魅力を見出すことができます。この海女習俗が、これからも三重県の地域の誇りとして保存・継承され、世界にも誇り得る普遍的価値を持つ文化財として輝き続けていくことを願ってやみません。



海女漁のようす