海女と匠

○山下 真千代（御座白浜 海女小屋「磯人」）

竹内 千尋（志摩市議会議員/前志摩市長）

Summary of *Ama and their Takumi*

Machiyo YAMASHITA

Chihiro TAKEUCHI

1. はじめに

『万葉集』に、「御食つ国志摩の海女ならし真熊野の小舟に乗りて沖へ漕ぐ見ゆ」という大伴家持の歌がある。朝廷に海松などの海藻、鮑などを献上した「御食つ国」、その歌の中にも“海女”は歌われている。“海女”は我が国で長い歴史と伝統をもつ人の匠の一つである。

志摩の海女さんは古来より豊かな海からその幸を得ることをなりわいにしている。海女さんから話を聞くと、時折、人魚から話を聞いているような錯覚におちいる時がある。海という大自然と数十年間向き合い、海と一体化し潜ってきた本物の海女さんからは、なにか自然を感じることができる。そして、その話の中で、水生生物から進化してきた自分たちの遺伝子を思い出させるのか、いやされるという人も多い。図1に海女の姿を一例として示す。

また、海女はテレビ放送等で話題として取り上げられる古くて新しいまさに人に魅力を感じさせる一つの存在でもある¹⁾⁴⁾。

2. 海女（あま）

2. 1 海女とは

“海女”は、主に鮑、サザエ、ナマコなどを素潜りで獲る女性を言い、素手やノミを用いて獲物を

捕獲する。海女には、比較的浅い磯場まで自分で泳いでいく「カチド」、乗合船に乗って水深7～15メートルの磯場まで運んでもらい自力で漁をする「サツパ」、夫婦などが一組となって共同で漁をする「フネド」があり作業によってその呼び方が異なる。

2. 2 歴史

海女漁は2,000年以上の歴史があり、鳥羽・志摩地方には、伊勢神宮への献上品として海女が獲った鮑を奉納していた記録が残ると言われるくらい長い歴史である。

海女漁はいつ、何を獲ってもいいというものではなく、獲りすぎることがないように獲物の生態に合わせた禁漁期間が設定されている。そもそも海女漁が素潜りにこだわる理由は、乱獲防止のためであり、自然との共生が図れる漁だからこそ太古から現在まで連綿と海女漁は続けられている。

志摩は、朝廷に海産物を届ける御食国と呼ばれていた。

2. 3 獲物（拾うもの）

- ・春から夏：アワビ、サザエ、トコブシ、ワカメ。
- ・秋から冬：ウニ、ナマコ、伊勢エビ。

また、志摩の海女漁は乱獲を防ぐため、午前・午後1時間程度づつと限られている。

2. 4 人数

鳥羽市の海の博物館⁵⁾によると伊勢志摩の海女は終戦直後、鳥羽・志摩地方（三重県）には6,000人以上いたが、その後、漁業資源が減少し、価格の低迷や労働条件の過酷さなどにより後継者が減少し、また高齢化が進んでいる。現在、全国での数は1,800人程度となっている。伊勢志摩は約700人であり全国で最も多い。

2. 5 技

海女は風向きと波の強さから潮の流れを読み、

図1 海女©

海の状態を見極めることで潜るポイントを決める。「どこに行くと鮑がおるか、どこに行くとサザエがおるか、海の底の形を見る。」それを「磯場」といい、磯場が理解できるスキルを修得しない限り、風や潮を読むことは出来ないと言われる。これが見えるようになるには、何十年の経験が必要であると言われる。図2にポイントを見極めて鮑を捕獲した海女を示す。

海女が狙う獲物は主に鮑、サザエ、ナマコだが、伊勢えびを傷付けずに捕獲する場合に技が必要となる。しかし、その技を修得した海女は4~5人もいないと言われている。このように海女の中でもトップクラス（匠の中の匠）になるには30年程度の経験が必要とされ、“育てる手・受け継ぐ手”として継承される。図3に伊勢えびを捕獲した海女を示す。

体力を維持し、無駄な動きも無く獲物を獲ることのみに力を入れることができる集中力を修得することで、心と目が一つとなり、初めて行動としての手が動くようになると言われる。

3. 現在の取り組み

海女に対する現在の取り組みとしては、ユネスコ（国際連合教育科学文化機関、United Nations

図2 鮑の捕獲

図3 伊勢えびの捕獲

Educational, Scientific and Cultural Organization : U.N.E.S.C.O.) の世界無形遺産登録を目指す活動が行われている。その申請には国の重要無形民俗文化財の指定が必要で、前段階として三重県は2014年1月23日に鳥羽・志摩地域の「鳥羽・志摩の海女による伝統的素潜り漁技術」として海女漁を県の無形民族文化財に指定した。

鳥羽・志摩地域の海女による素潜り漁は、「女性の素潜り漁が継続されてきた歴史」、「漁場を識別する能力」、「伝統的な漁具を継承し、男女の役割分担を生み出す地域性」、「地域社会が、海女存在を許容するとともに海女を職業として認めている」、「古代から続く伊勢神宮と当該地域との関係」といった部分に特色があり、生産・生業に関わる民俗技術として認知された⁶⁾。伊勢・志摩地域での他の無形民俗文化財としては“伊勢神宮の御田祭り（1971年3月17日県指定）”や“磯部の御神田（1990年3月29日国指定）”など18指定がある。

参考文献

- 1) TV Tokyo : “海女”, バックナンバー#63, 2007年6月15日放送, Retrieved April 1, 2016, available from <http://www.tv-tokyo.co.jp/takumi/backnumber/backnumber63.html>.
- 2) 東京新聞 : “<食卓ものがたり>海女が守る豊かな恵み サザエ（三重県志摩半島）”, 2015年9月5日掲載, Retrieved April 1, 2016, available from <http://www.tokyo-np.co.jp/article/living/life/201509/CK2015090502000204.html>.
- 3) 東海テレビ : “東海仕事人列伝 伊勢海老の海女”, スタイルプラス, 2015年11月22日放送, Retrieved April 1, 2016, available from <http://tokai-tv.com/styleplus/201511/22/>.
- 4) NHK : “連続テレビ小説 あまちゃん”, 2013年放送, Retrieved April 1, 2016, available from <http://www6.nhk.or.jp/drama/pastprog/detail.html?i=asadora88>.
- 5) 公益財団法人東海水産科学協会 : “海の博物館”, Retrieved April 1, 2016, available from <http://www.umihaku.com/>.
- 6) 三重県 : “無形民俗文化財”, Retrieved April 1, 2016, available from <http://www.bunka.pref.mie.lg.jp/bunkazai/49830039803.htm>.