ミニシンポジウム記録 海女漁業の現状と将来展望

2. 志摩における近世・近代の海女漁の特質

塚本 明
三重大学人文学部

2. Characteristics of shima local Ama fishery in the Edo period and Meiji period

AKIRA TSUKAMOTO

Faculty of Humanities, Law and Economics, Mie University, Tsu, Mie 514-8507, Japan

参宮文化とアワビ需要

志摩では古来、海岸と海流等の自然的条件に規定され、男たちは大規模遠洋漁業に出ることなく、男女協働の集約的な海女漁が発達した。古代律令国家体制下で志摩国は贄を貢納する御食国に位置付けられ、様々に加工されたアワビが都に送られた。江戸時代に至っても領主による大規模な漁業政策に乏しかったが、伊勢神宮に近い故に経済的条件には恵まれていた。

江戸時代にアワビは「干鮑」に加工され、「鱧鱔」「煎海鼠」と共に俵物三品として、幕府が管理する中国向けの重要な輸出品であった。だが、志摩地方では全く違う需要と流通が存在した。伊勢神宮の門前町、宇治・山田は、諸国から年間数十万人の参宮客が訪れる当時随一の観光都市であったが、彼らの食膳にアワビなどの海産物が振る舞われたのである。加えて、神宮神主である御師が諸国を廻り参宮を呼び掛ける際の土産物として「熨斗鮑」が盛んに用いられた。年間140万本（原料となる生鮑にして383トン）もの熨斗鮑が製造されたとの推定もある。このような参宮文化に伴う膨大で安定した消費需要が、志摩の海女漁のアドバンテージとなっていた。

志摩漁村における海女漁の比重

農地に乏しく磯場の多い志摩地域では、海女漁への依存度が高い。海女漁用の小舟を持つ家の数は、村によっては8割を超える。明治初期頃の石鏡村の記録によれば、村の生産額のうちアワビが25.3%を占め、一般の網・釣り漁業に匹敵している。同じく海女漁の獲物である海藻やナマコなどを合わせれば、海女漁で全体のほぼ半分を占めている。

海女は貝類以外に、季節ごとに種々の海藻やナマコな

どを獲り、また農作業や山での薪採取など、多様な生業を営んだ。志摩漁村では山の資源と漁業は不可分の関係にあったのである。潜水技術を活かして、船の難破時に海底から荷物を引き揚げることもあった。また、熨斗鮑は志摩漁村で加工され、伊勢商人を集めて入札された。海藻やナマコも加工することで有利な形で上方商人に売却していた。ローカル経済のなかで、いわば「6次産業化」が行われていたのである。

テングサ需要と近代の海女出稼ぎ

江戸時代の後期に寒天の製造が開発され、中国向けの輸出品として需要が急増する。紀州藩や鳥羽藩が原料となるテングサの専売制を志向したほか、上方の商人なども志摩漁村から集荷する動きを強めた。

越賀村では文化3（1806）年に11度、上方に向けてテングサを船積みした記録があるが、その総量は4万貫（150トン）にも及ぶ。売上げ代金は258両で、これは村の年貢高の約7割にあたる。出荷は年間を通して行われていることから、加工・保存が図られていたことも間違いない。

御師が廃止された明治維新後には、テングサ漁が志摩の海女漁を支えることになる。明治後期に熊野灘沿岸のテングサ採取権は、アワビのその10倍もの金額で落札されていた。

志摩の海女は江戸時代前期から熊野灘や房総半島へ出稼ぎに赴いたが、明治期半ば以降はテングサを求めて北海道から沖縄まで、さらに朝鮮半島へと舟を繰って出かけて行った。²⁾ 朝鮮出漁においては、当初男海士による潜水器漁業が行われたが、濫獲による衰退後に海女の素潜り漁が展開した。

志摩からの出稼ぎの背景には漁場の磯荒れがあり、資源回復のための試みもなされた。だが、元々海女漁は、江戸時代以来、アワビの漁期制限や漁具規制が行われるなど、資源管理の意識の強い漁業形態であった。

文 献

- 1) 海女習俗基礎調査報告書（平成22・23年度調査）、三重県教育委員会、津、2012.
- 2) 塚本 明. 近代の志摩海女の出稼ぎについて. 三重大史学 2010; 10: 37-59.