

食すことは、いのちへの敬畏。  
食べものを用意するとは、いのちへの祝福。

人という分際でありながら、いのちにかかわる、  
食べ心地を自由になしうるとは、  
思い仰げば、身にあまる光栄。

なぜなのか。

それは、生命の仕組み、はかりしれぬ御業に  
参与させていただくから。

『辰巳芳子食の位置づけ ～そのはじまり～』 辰巳芳子

ふるさとの風 夏の序章  
May 2016

G7 Ise - Shima Summit  
26,27 May 2016



五月は夏の序章。

太平洋の荒波の打ち寄せる志摩半島にも夏へ移ろう風が季節を告げる。

伊勢湾は、四季折々の魚・貝・藻類の海の幸に恵まれた豊饒の海。

鳥羽市国崎のアワビ漁が盛んになるのはこの頃。

国崎の浜には、「ヒュー、ヒュー」と海女の磯笛が響き渡る。

御食つ国 志摩の海人ならし ま熊野の 小舟に乗りて 沖辺漕ぐ見ゆ

(御食つ国の志摩の海人であるらしい。熊野の小舟に乗って沖の方を漕ぐのが見える。)

大伴家持 『万葉集 卷第六』 1033

志摩国は古来より豊かな海の恵みの食材を朝廷に奉る御食つ国とされてきた。

平城宮跡から出土した木簡には、鰻六斤（名錐郷）、海松六斤（船越郷）、海鼠（船越郷）、海藻六斤（和具郷）等が記されており、志摩国が海藻や鰻などの海産物を“調”として都に運んでいたと推測することができる。新鮮な海の幸が奈良の都の天皇や貴族の生活を支える贄として運ばれていたのである。

平安時代の法令集『延喜式』には、志摩国に税として鰻や海藻、真珠等を納める義務のあることが記されている。

また『古事記』には、「是を以て、御世に、島の速贄を献る時に、猿女君等に給ふぞ。」とあり、代々志摩から新鮮な海産物を献上してきた時には、猿女君らに下されていたことが読み取れる。“速贄”とは、生きの良い神事用の食料の意で、朝廷に献上する新鮮な海産物のことをいう。

鳥羽市の北東部の浜（安楽島町）には「贄遺跡」と呼ばれる古代の遺跡がある。開発事業に伴い昭和四十七・四十八年及び六十年に発掘調査が実施され数多くの貴重な遺物が発見された。その中でも金属製の革帯金具は、極めて身分の高い役人が身につけていたもので、中央の高官が訪れていたことを物語っている。この地もまた、御贄を貢ぐ地として特別な地位を占めていたとことが窺われる。

伊勢神宮の神饌の中でも最も大切な御料の一つに鰻がある。

アワビは、一般的には「鮑」の字を当てるが、『延喜式』などの国の編纂した書物では「鰻」で統一し、伊勢神宮では現在も古式に則って「鰻」と表記している。

古くから珍重され、不老長寿の効用があるとされる鰻。また、熨斗鰻は敵を打ち、身代をのし広め繁盛するといわれ、武士や商人の慶事の贈答品として喜ばれ、御師も熨斗鰻を大麻に添えて配っていたのである。祝儀袋が“熨斗袋”といわれるのは、右上に熨斗紙があるからで、本来は熨した鰻そのものを贈った名残といわれる。

鰻は三節祭（神嘗祭と六月・十二月の月次祭）をはじめ年間の祭典には欠かすことは出来ない「御物」である。内宮では、三節祭の大御饌を供える際には忌火屋殿前で修祓が行われる。その後、鰻が納められた唐櫃を正宮正面石段下にある御贄調舎に運び、御贄調理の儀が行われる。御贄調理の儀は、豊受大御神の降臨する石の神座の前で、神職が、忌刀・忌箸（清浄な小刀・箸）で鰻に三度切り込みを入れ御塩で和え、直ちに共進される儀であり、鰻がいかに重要な御物であるかが理解できる。

御食つ国志摩国には、古くから海の恵みを求める海女たちの存在があった。

歴史の書や万葉集にも多く語られ、その姿は随所に描かれている。

江戸時代の『日本山海名産図会』寛政十一年（1799）は、日本各地の産物の採取や生産の様子を図解したものである。『伊勢参宮名所図会』と同じく部関月の画で、その中に「伊勢鰻」と題して、鳥羽志摩地方の鰻漁が紹介されており海女の姿も描かれている。

『三重県水産図解』明治十六年（1883）は、日本最初の水産博覧会に出品するために三重県が製作したもので、三重県内の漁法や魚種が細密に描写したことで知られている。

「鰻漁之図」は、ヒキザオをたよりに海に潜る海女の姿が、「蜃婦焚火二躰ヲ温タメ休足ノ図」は漁を終えた海女が火を囲み暖をとるようすが描かれている。

『三重県水産図説』の「鰻漁蜃婦之図」の海女の姿からは、当時は上半身が裸であったことが理解できる。

また、江戸時代中期から明治初期、その時代の風俗を描写した浮世絵には海女を題材にしたものが多くある。歌川国芳や喜多川歌麿、三代歌川豊国等が海女を描いた浮世絵は、海を渡り世界の人々を魅了している。

昭和初期には海女の絵葉書が観光土産として大量に発行され、伊勢志摩地方の観光を象徴する海女の姿はポスターにも多用された。しかし、平成の時代になると高齢化と後継者不足、そして漁獲資源の減少の問題を抱え今日に至っている。

三重県教育委員会は平成二十六年（2014）一月二十三日、「鳥羽・志摩の海女による伝統的素潜り漁技術」を文化的な価値が高く保存していく必要があるとして、県の無形民俗文化財に指定した。

～伊勢の神前 国崎の鎧 波切大王がなけりゃよい～

鳥羽市国崎の地名は、志摩国の最東端に位置するので国の崎（先）の意によるという。国崎は、伊勢の神前（伊勢市二見町）と大王町波切（志摩市）と共に、古くから船乗りにも恐れられた海の難所。太平洋に面し、岩礁や暗礁が多く、常に波風が高く潮の流れも速い所として有名である。この海域は、アラメ、ワカメなどの海藻類が豊かに育ち、それらを好物とするアワビが生育するには絶好の場所。国崎の地形がアワビの成長を育み、見事なアワビが獲れる限られた地域なのである。それ故、この鰻は神宮の御鎮座以来現在まで供進され続けてきた。

伝承によると、天照大御神が伊勢神宮御鎮座後、倭姫命が大御神に献上する神饌を求めて志摩国を舟で巡った際、国崎の鎧崎に寄ったところ海女が差し出した鰻を大そう喜ばれ、この場所を御贄所と定めたとされる。

倭姫命御船に乗り給ひ、御膳御贄の処を定めたまふ。嶋国の国崎嶋に幸行して、  
「朝の御饌夕の御饌」と詔ひて、湯貴潜女等を定め給ひて、…

『倭姫命世紀』

国崎の小高い丘の上に海士潜女神社がある。“あまくぐりめ神社”とも言い、もとは鎧崎にあり明治二年（1869）までは海士御前と称した。伊勢神宮の所管社ではないが、伊勢神宮と深い関係を持つ。

主祭神は、潜女神。倭姫命に鰻を献上した湯貴潜女、伝説の海女「お弁」が祀られている。この神社は地域の海女の守り神。年初めの漁の前、海女たちは必ずこの神社を訪れ、一年の豊漁と安全を祈願する。また、潜水作業のめまい除けにもご利益があるという。

毎年七月一日の大祭には、伊勢神宮から舞姫や雅楽の楽師が参列し神楽が奉納される。大祭当日は、海女漁は休み。海女は総出で神社に参拝する。

海士潜女神社から海に向かって下りていくと、岬の先端に鎧崎灯台が見える。国崎町の東部に突出している岬“鎧崎”は、倭姫命の巡幸の際に鎧を脱ぎ置かれたことからその名がついたと伝えられている。

断崖を洗う大波が砕け散り、太平洋が一望できる雄大な景色が広がる鎧崎。白亜の灯台は海の難所を往来する船舶への道標の燈火を長きに渡って送り続けている。

この鎧崎灯台に抜ける森の中に、「神宮御料鮓調整所」がある。毎年、海女の鮓漁が盛んになるのは五月から。漁が始まると調整所に白衣白袴の国崎の古老たちが集まり、古来のしきたりのままに熨斗鮓作りが行われる。

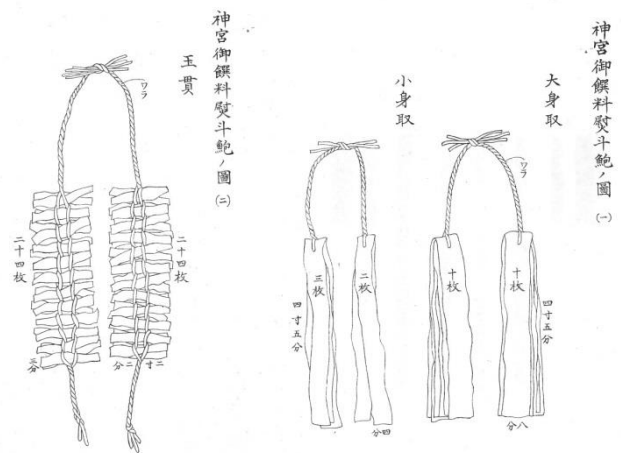
熨斗鮓の起こりは、お弁が倭姫命に「鮓は、生のままでは腐るので薄く切り乾燥させて貯蔵します」と言ったところそれも納めるようにと望まれ、以降伊勢神宮に献上するようになったと伝えられる。

熨斗鮓は次のような工程で作られる。

新鮮な鮓を揉み洗いをしてぬめりをとり、熨斗刀<sup>のしがつな</sup>と呼ばれる半月状の包丁で身を剥く。外側から桂剥きの要領で薄く細長く厚さを一定に保ちながら三〜四mのひも状にする。これを干し場にかけて、琥珀色の半透明の生乾きになると、竹筒をころがして餅を熨すように伸ばす。これが“熨斗鮓”といわれる所以である。

使われる生鮓は年間約四千〜四千五百個。

熨した鮓は<sup>おおみどり</sup>大見取鮓、<sup>こみどり</sup>小見取鮓、<sup>たまぬき</sup>玉貫鮓の三種類の寸法に切りそろえられる。大見取鮓は片連十枚、双連で二十枚、小見取鮓は片連三枚と二枚、合わせて五枚を藁紐で綴って一連とする。玉貫鮓は編んだ藁紐に片連十二枚、双連で二十四枚を格子状に横にはきんで一連としたものである。熨斗鮓を束ねるための藁紐もすべて手作りであるという。



神宮御饌料熨斗鮓ノ図 (『国崎神戸誌』より)

初夏から夏、潮騒の音を遠くに聞きながら、古老たちの手慣れた作業が続く…。

美しく調整された熨斗鮓は、神宮の三節祭の際に神々の元に神饌として供えられる。国崎町の「熨斗あわびづくり」は、平成十六年(2004)三重県無形民俗文化財に指定された。

旧暦六月一日、国崎、神島、答志島、菅島、石鏡、相差、安乗の海女が禁漁地である国崎の御潜の浜に集まって初潜りをする。これは伊勢神宮に献上する「熨斗鮓」の鮓を採るための御潜神事で、古くからこの神事に参加することは志摩の海女にとっては誉れであるとされてきた。

祭事の潜水は午前二回、午後一回、三回<sup>かづ</sup>潜くから“みかづき”という説もあるという。採った鮓は神事終了後熨斗鮓にされ伊勢神宮に納め、その年の大漁と安全を祈念する。

この神事は、明治四年（1871）十一月の御贄献進制度の廃止と共に途絶えたが、熨斗鮫の奉納だけが受け継がれている。平成十五年（2003）、地元を走るパールロードの一部無料化を記念して百三十二年ぶりに復活、その後も記念事業などで国崎町の海女が断続的に行ってきた。平成二十五年（2013）には式年遷宮の奉祝事業として、鳥羽、志摩両市の海女約九十人が老の浜でお祓いをうけた後、白い磯着姿で海に潜り神事を再現した。今年には伊勢志摩サミットを記念して五月十四日に行われる予定である。

三千年以上の歴史があるとされる鳥羽・志摩の素潜り漁。  
古来より育まれてきたその漁法は、大いなる自然の中で海の環境を大切に、資源を取り尽くさない努力をつづけてきた。  
海女は素潜り漁を生業とするだけではない。暮らしの中で生み出した伝統と生きた文化は日本の文化遺産である。そして、伊勢神宮に神饌を献上する伝統と融合して一つの“海女文化”を生み出したのである。

平成二十八年（2016）五月二十六・二十七日、

伊勢志摩サミットが開催されます。

安倍首相は今回の伊勢志摩サミットについてこう語っています。

「眼下に広がる志摩の豊かな海は、太平洋から、インド洋にまでつながっています。アジアやアフリカのたくさんの国々の思いを胸に、日本は議長国として、世界の平和と繁栄のため、世界のリーダーたちと率直に話し合いたいと思います。さらに、せっかくの機会でもありますので、伊勢神宮を始め、日本の伝統や文化、美しい自然を、存分に味わっていただきたい。日本の「ふるさと」の素晴らしさを、世界に発信する機会にしてまいりたいと考えています。」

平成二十七年（2015）六月八日 安倍首相内外記者会見

悠久の時を刻んできた伊勢神宮。

神宮の鎮座する伊勢志摩は、穏やかな気候と美しい自然に恵まれ

神に捧げる「神饌」というかたちで

世界に誇る独特の食文化を育んできました。

そして今、日本の「ほんもの」の食文化を世界が注目しています。

この神風の伊勢の国は、<sup>とこよ</sup>常世の<sup>しきのみよ</sup>波の重波帰する国なり。

<sup>かたくにうましくに</sup>倭国<sup>こ</sup>可<sup>お</sup>怜<sup>おも</sup>国なり。是の国に居らむと欲ふ



— 鮫 —

awabi

【参考文献】

- 「鮫（ものと人間の文化史 62）」 矢野憲一／著 法政大学出版局 L664／ヤ
- 「伊勢神宮の衣食住」 矢野憲一／著 東京書籍 L174／ヤ
- 「図説伊勢・志摩の歴史 上」 伊勢・志摩の歴史刊行会／編 郷土出版社 L243／ズ／1
- 「伊勢の神宮」 南里空海／著 世界文化社 L174／ナ
- 「神饌」 南里空海／著 世界文化社 L174／ナ
- 「目で見る鳥羽・志摩の海女」 海の博物館／編集・発行 L661／メ
- 「海女、海神に願う」 海の博物館／編集・発行 L661／メ
- 「三重県水産図解」 東海水産科学協会・海の博物館／編集・発行 L665／ミ
- 「三重県水産図説」 東海水産科学協会・海の博物館／編集・発行 L665／ミ
- 「国崎神戸誌増補」 国崎漁業組合／編集・発行 L261／ク
- 「倭姫命世記注釈」 和田嘉寿男／著 和泉書店 L174／ワ
- 「新日本古典文学大系 2万葉集二」 岩波書店 918／シ／2
- 「新編日本古典文学全集 1 古事記」 小学館 918／シ／1
- 「角川日本地名大辞典 2 4 三重県」 角川書店 L290／カ

図書館だより 5月号 No.171 増刊 ふるさとの風 May 平成 28(2016)年 5月 10日 発行

(編集・発行) 伊勢市立伊勢図書館 指定管理者/株式会社 図書館流通センター (住所) 〒516-0076 伊勢市八日市場町 13-35  
(電話) 0596-21-0077 (FAX) 0596-21-0078 (ホームページ) <http://iselib.city.ise.mie.jp/>

© 2016 mami ishikura