

三重ブランド

あわび

●取材先

海女同盟会会長 浜口八次様
志摩市志摩町和具

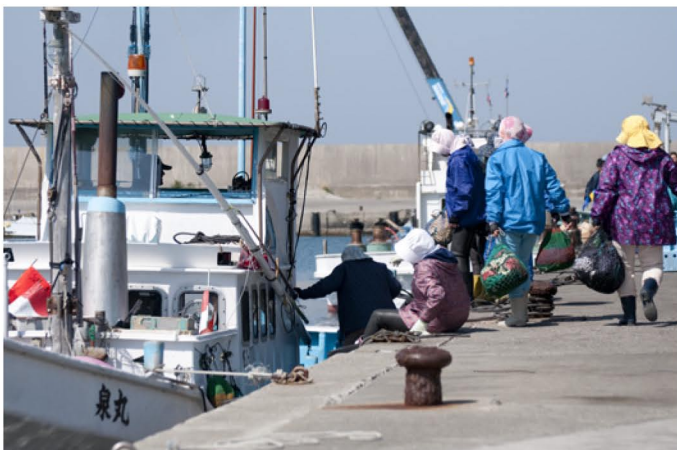
●食材説明文 (約 140 文字)

海面に姿を見せ、磯笛を響かせる海女。手には大きなあわびが掴まれている。こうして何十年と、地元の海に潜りつづけてきた。その笑顔には、海の幸を頂くことへの喜びがあふれていた。

海女によって守られてきた、伝統の漁法と豊かな海。三重のあわびは、その調和によって生みだされる。

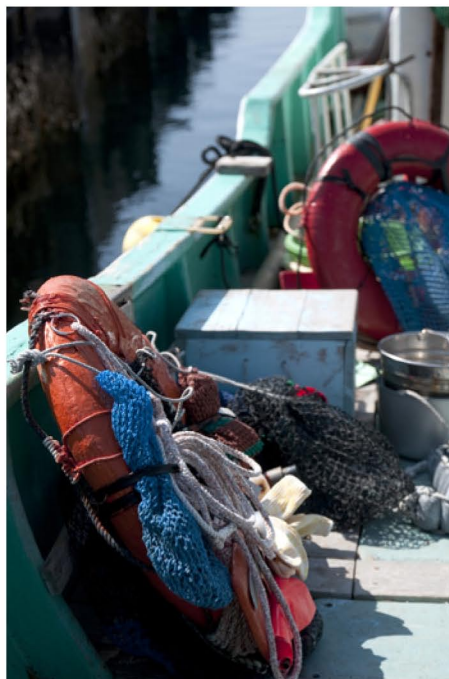
●現地風景コメント (約 30 文字)

1



ここ和具では、3月14日から9月14日が、あわびの漁期。
90人ほどの海女が漁をおこなっているという。

2



船上に置かれた漁具は、それぞれの
海女が長年使い込んだもの。

3



海女を乗せた漁船が、沖へと出港する。

4



その日の漁場は、潮の流れをみて、
海女が決めることが多い。

5



船上では、海女が慣れた様子で潜水支度を進めていく。

6



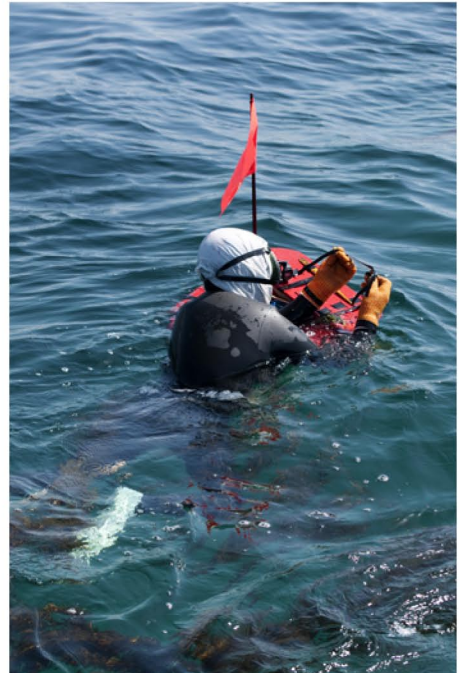
海面に目を凝らし、漁場を確認する。頭のなかには、あたりの海の地形が入っている。

7



午前10時、漁の開始を告げる旗があがるやいなや、次々と海に飛び込む海女。

8



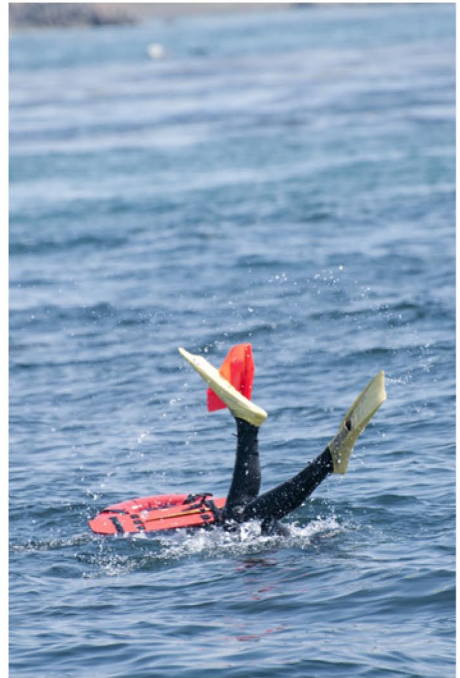
漁の時間は午前と午後、それぞれ1時間と定められている。

9



波にもまれながら、水中めがねであわびやさざえの姿を追いかける。

10



狙いを定めたら、一気に海中へ。
人によっては1分近くも潜るという。

11



海面にあがった海女からは、「ひゅーひゅー」という磯笛の音が聞こえる。

12



その手には、大きなあわび。何十年も海女を続けてこれたのは、この瞬間が好きだからこそ。

13



1時間の漁が終わり、あわびやさざえのに入った網を引いて船に戻る。

14



採れたあわびに顔をほころばせる海女。
10.6センチ以下のあわびは、資源保護のため海へ戻される。

15



三重の豊かな海で育った肉厚のあわびは、手の平からはみ出すほどの大きさ。