

真珠の浜の隠れた絶品

——海女さんの手造り、志摩の「きんこ」——

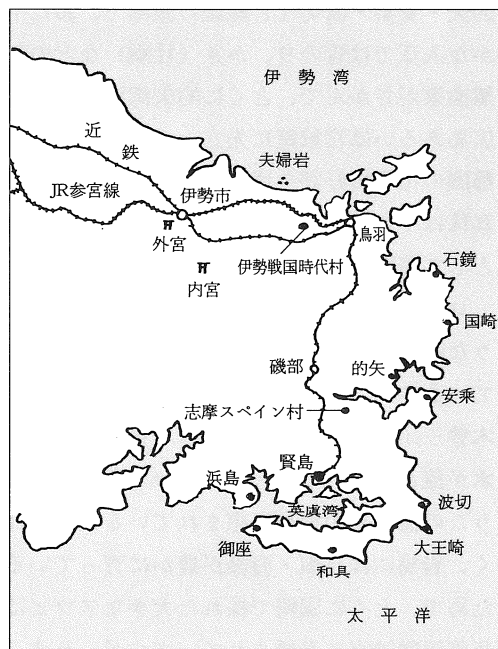
いも類振興情報 編集部

三重県の東、こぶしを太平洋に突出したような恰好の志摩半島は、黒潮洗う外海、激浪岩を噛む岬、鏡のようにおだやかな入江、お椀を伏せたような曲線を描く緑濃い島々、起伏に富む台地など、景観に富んでいます。昭和21年（1946）伊勢志摩国立公園に指定されましたが、近年観光道路が開発され、近海定期航路も発達し、大都市圏からの交通も便利となり、伊勢神宮にも近く、また最近は大規模なイベント村も開設され、この地を訪れる観光客は年々増加しています。志摩地方はまた、良港に恵まれているため遠洋・近海漁業の基地として古くから栄え、真珠の養殖、海女による貝類・海藻の採集など特色ある漁法

が行われていることでも知られています。農業の面では、広い平地はないものの、低地には水田がひらけ、高台では畑作が行われています。時代とともにつくられる作物の種類も変わってゆきますが、漁をする人たちが以前から自家用としていたものがいまでも残っていて、一部は加工され、知る人の知る名産となっています。

1. タイムトンネルをくぐっておはらい町に

戦後も変わらず多くの人々の信仰を集めている伊勢神宮は、正しくは「神宮」といい、皇大神宮（内宮）と豊受大神宮（外宮）を中心として14ヵ所の別宮、109ヵ所の摂社・末社・所管社から成り立っていますが、ふつうお伊勢まいりとは内宮・外宮の両正宮を参拝することをいいます。はじめに外宮、ついで内宮を参拝するのがしきたりで、両宮ともうっそうと茂る広い杉木立に囲まれ、玉砂利を踏みしめて進めば俗界を離れ自ら心が引きしまるのを覚えます。古人がかねてより一生に一度は、と願っていたお伊勢まいりを済ませたのちに旅装を解いてゆったりとくつろぎ、この地の名物を味わったり、ふる里へのおみやげをあれこれと買い求めたところが内宮の近くにあるおはらい町です。ここには伊勢路の特産である型紙、ろうそく、焼き物、檜材の木工品、銘酒、お茶、魚貝の干物、海藻、漬物、和菓子、餅など、それに真珠をつかった装飾品などの店、名物の伊勢うどん、甘酒、てこねずしなどが味わえる飲食店が並び、参



拝を済ませた客、修学旅行の高校生・中学生などで賑わっています。

おはらい町は、ふつうの商店街とは異なり木造の旧家造りが多く、それが伊勢神宮の門前町としてふさわしい風情で、タイムスリップしたような趣が感ぜられますが、平成8年（1996）に新たにつくられたおかげ横丁は、妻入り、二階屋根など風情のある建築方式に加え、三重地方の旧家、歴史のある建物を復元して食事処、みやげもの店、酒蔵などを設けて一層江戸時代から明治初期をほうふつとさせる町並みとなっています。そのなかの一つ、三軒長屋には手造りこんにゃく、漬物、時雨蛤しぐれはまぐりを商う三店が入っていますが、漬物店の前には、上に釜を載せた大きな壺が置かれていて、おいしそうな焼きいもの香りをあたり一面にただよわせています。その昔人気のあった壺焼きで、下に炭火を入れ、さつまいもを針金で吊して焼くもので、上の釜は焼き上ったいもが冷えないよう保温しておくためのものです。炭火でじっくりと焼きたいものは皮の焦げ目が少なく、中味はしっとりとしていて甘く、木枯らしの吹く頃には凍えた手を温めてくれます。よく注意して見ると、店先の小さな台には「伊勢志摩名産きんこ」の貼り紙が下り、置かれた籠には小判形をした干いもが入っていました。私たちがふだん見かける干いもとは違い、いもを縦に切ったような形ではなく、橙色で平たくて長目の小さな餅のような感じです。これは志摩半島の海岸沿いの漁村でつくられていて、あまり広く知られてはいませんが名産で、伊勢から先の多くの観光客が訪れる地でも見られます。

2. 感動的なリアス式海岸の美

次第に近代的な観光地として整備されてゆ

く伊勢志摩ですが、この地が人々に感動を与えるのは何といてもその美しい景観によるところが大きいと思われます。昭和48年（1968）半島東岸に「パールロード」が完成してから、それまで陸の孤島であったこの地への訪れが容易となりました。近鉄鳥羽駅前を出た観光バスは左手に太平洋を望みながら進みます。志摩半島の海岸は、入江が深く入りくんでいるリアス式で、小高い丘陵から急傾斜で海が迫っていますので、バスはいくつも続く大きなカーブをひたすら登ります。晴天で波もなく、鏡のように凪いでいる入江はあくまでも青く、すでに高く昇った太陽を反射してところどころが黄金色に輝き、沖合には2隻の白い船が交叉するようにゆっくりと動いているのが望めましたが、それはハッと息を呑むような光景でした。

丘陵の尾根を走るバスからは、一塊りの集落が各入江に見られます。石鏡・国崎・相差・いとや的矢・あのり安乗・なかり波切など難読の漁港で、おだやかな入江では青のり、かき（牡蛎）などの養殖漁業がさかんで、とくに^{いじか}矢湾産のかきは^{くさき}広島あるいは^{おうさつ}宮城産に先立って出荷され、首都圏の市場で好評を博しています。海の宝石^{あご}真珠は半島南側の波おだやかな英虞湾を中心として養殖されています。

ロマンチックな、また一面哀愁を覚えるような海女漁は西南日本の各所でいまでも行われていますが、この地のそれはとくに有名です。木曾三川から伊勢湾へは豊富な養分を含んだ水が流れ込み、これと太平洋の黒潮とが出合うこの海は魚の種類に恵まれているだけでなく、岩場には貝類・海藻が豊かに育っているため、とくに国崎で採れた大きなアワビは毎年伊勢神宮に奉納されていますが、うすく

▼名物「きんこ」



剥いてのしあわびにするとその長さは3mにも達するほどです。海女の作業は、しかし重労働で、決して傍らで見るようなロマン的なものではありません。夏季を中心とした仕事とはいえ、長い時間水中で作業するため身体は冷え、少し深く潜れば健康におよぼす水圧の影響もあります。1回の潜水は1分間くらいが限度で、暗い海中から水面に浮上した海女たちは深く呼吸し、そのときに口笛のような「ヒューッ」という音がひびきますが、これが海女の磯笛です。1日の漁は2時間ほどで終り、薪が赤々と燃える小屋で冷えた身体を温め、今日の漁のこと、家族のことなどをお弁当、おやつを食べながら仲間と語らい合いますが、もっとも楽しいひとときです。

いま伊勢地方では2,500~3,000人が潜水漁をしているといわれます。昔は幼い頃から親とともに潜るのが習いでしたが、いまではなかなかの重労働のために若い後継者が少なく、この世界でも年々高齢化が進んでいます。とはいっても海女さんたちは皆達者で、漁のほか魚の加工、また自給畑の耕作なども行うたいへんな働き者で、陽焼けした褐色の肌は色つやがよく、生き生きとしていて、そのうえ皆さん明るいのが印象的でした。

3. 干いもの白眉「きんこ」に出会う

半島の南東端、太平洋の荒波が断崖に砕け散る大王崎は昔から航海の難所として恐れられ、昭和2年(1927)にここに灯台が建てられてからは幾多の海難の発生を未然に救ってきました。この白亜の灯台は一般に公開されていますが、ここに至る道は狭いのでバスは離れたところに停まり、10分ほど歩きます。道に沿って名産アジ・イカの干物、煮干、わかめ、貝類、それに真珠の装飾品を売る店が並び、通る観光客に声をかけています。都会から来るとびっくりするような安さの海の幸ですが、ふと足を止めた店先にビニール袋に入った干いもの「きんこ」がありました。それは伊勢のおかげ横丁で見かけたものと同じ色・形をしていて、「志摩名物きんこ」と飾り気のないラベルがつけられているだけです。海産物が並べられた狭いすき間につつましやかにほんの数袋置かれているだけで、うっかりすると見落してしまいそうです。二、三十軒あるみやげもの店で「きんこ」を売っていたのは、結局ただの一軒だけでした。

この干いものは、もともとこの地方の漁村で自家用として栽培されているさつまいもを原料としてつくられ、おやつに用いられてきた保存食で、販売が目的ではありません。志摩地方の南半分は比較的平坦なところが広く、以前から水田のほか麦、さつまいもを主作とした畑作も行われ、昭和30年(1955)ごろには1,500ヘクタール以上のさつまいもがつくられ、多くは主食代用として、またでん粉原料として消費されていました。しかし食料事情が好転してからは早期出荷を目指した栽培にかわり、または自家用となり、いまでは30~40年前の1/10以下に減少しています。この自家用としてつくられているものを、長い間

保存できるように加工したのが「きんこ」です。

4. 輝く太陽を浴びてオレンジ色に

この加工品は海女さん達が、海での仕事がない晩秋から1月いっぱいにかけてつくります。原料のさつまいもの外皮は白にごく淡い紅色がかかっていて形はやや丸い感じ、肉色はあざやかな橙色で、ほかの品種にくらべて特徴的です。以前からこの地域では「隼人」が^{はやと}つくられていました。

自家用ですから加工にはいろいろな方法がありますが、その一つを紹介すると、原料いもを適量網袋に入れ、たらいの中でいわゆるいもを洗うやり方できれいにし、網のまま煮立っている大釜で約1時間煮ます。燃料にはふつう薪が使われ、釜は昔大人数の家庭あるいは集会のときにごはんを炊くの用にたくらいの大きさです。煮上ったいもは皮を剥き、軽くつぶしてから長楕円形に固め、海岸の風通しのよいところに設けた網の上に、あるいは大きな盆ざるに載せて天日で乾かします。暖かく照りそそぐ太陽をいっぱい吸いとり、また風も吹くのでよく乾きますが、1週間から10日または15日くらいで美しいオレンジ色の干いもが出来上ります。つぶして成形するほか、やや厚目に縦に切ることもありますが、気温が下ってきてからつくったものでよく乾いたときには白粉を吹きます。「きんこ」の名は海産物のナマコを干したキノコに似ているので、そのように呼ばれています。

この干いもは軟かで弾力があります。買いた求めた「きんこ」を早速に味わってみました。が、さつまいもらしい香りと味わいがあるうえに、干柿を思わせるような口ざわりと甘さがあって、この点でも他の干いもとくらべて

かなり特色があります。保存食として地元の人たちのお菓子がわりに用いられてきましたが、その味を知る人たちの求めに応じ、いまでは贈答品となり、またおみやげとして一部の店頭に並べられています。

海女さん達によって暮らしの智慧から生まれた「きんこ」は、すべてが手造りのために、また原料のさつまいもが特別な品種であるために大量生産はされず、今後とも全国的に販売されることはないかもしれません。また仮りに、他の地方の他の原料いもを用いて造っても、果たして志摩産のようなすばらしい色・味のものができますかどうか。知る人によって賞でられ、いつまでも現状のまま変らない手造りの味が堪能できるようであって欲しい、と願っております。

編集後記 百花咲き乱れるなか、一足さきに余寒をついて開いたウメがやわらかい浅黄の葉をひろげ、枝のところどころにはマメ粒ほどにふくらんだ可憐な丸い実も見られます。今年も暖冬といわれながら、咲きはじめてからの強い寒のもどりに果して実がつけられるのか心配しましたが、仰ぎ見たこずえには小さなハチが飛び交っていました。目に見えるか見えないかの虫にも季節を察知する能力が備えられていることに、驚きといとおしさを覚えます。

いも類振興情報 第55号

平成10年4月15日発行

発行所 財団法人 いも類振興会
東京都港区赤坂6-10-41
ヴィップ赤坂303号室
電話 03-3588-1040
FAX 03-3588-1225
振替 00130-1-110152
印刷所 JTB印刷株式会社