

2021 年度「海女研究集会：国境を越える海藻の流通と文化」参加記

倉島 彰

2021 年 12 月 18 日に三重県の鳥羽市立海の博物館において、海女研究集会「国境を越える海藻の流通と文化」が開催されました（図 1）。海女研究集会は人文・社会科学系の集会なので、藻類学会ではあまり馴染みがないかもしれません。しかし、海藻の研究者としても興味深い内容が含まれるので、紹介させていただきます。海女にとって海藻は収穫対象、藻場は収穫の場として極めて重要です。そのため、海藻は海女研究集会でもたびたび取り上げられており、筆者も藻場に関する話題を提供したことがあります。この数年は、特に海藻に大きく焦点が当てられています。昨年度のテーマは「各地の海女と海藻漁」で、日本、韓国、台湾の海女による海藻漁を比較する内容でした。2021 年度は、海女／海藻漁の研究を水産学から人文・社会・歴史学まで含む総合的な分野として

発展させるべく、「国境を越える海藻の流通と文化」と題して研究集会が開催されました。演者（敬称略）と演題は以下の通りです。

- ・塚本明（三重大・人文）
「海藻文化の総合研究に向けて」
- ・石川亮太（立命館・経営）
「近代朝鮮における海藻の生産と流通」
- ・藤田明良（天理大・国際）
「東アジアの海藻利用の伝統と未来」
- ・吉村真衣（三重大・人文）
「海の博物館の海藻関係資料について」

最初の演者の塚本先生からは、まず、本集会の開催趣旨について説明がありました。塚本先生は日本、韓国や中国の研究者と意見交換をするうちに、国と地域によって海藻の利用形態に大きな違いがあること、19 世紀以降の志摩半島の海女にみられた海藻漁の活発化が東アジア経済圏の流通構造の変化と連動していることに気づいたそうです。これらの地域で海藻がもたらした影響を研究するためには、海藻漁から各国・地域間の海藻の流通、文化基盤まで総合的に捉える必要があるとの考えに至ったということです。

講演では、伝統的海女漁では海藻が占める割合が極めて多く、明治 21 年（1888 年）の先志摩半島では「海陸売上高」の 8 割以上がてんぐさであったという例が示されました。てんぐさとその加工品である寒天は日本各地から大阪に集積した後、長崎を経て中国へと輸出されたそうです。海藻を求めて志摩の海女たちも広域化して、北海道から八重山さらに朝鮮半島まで進出し、近代東アジアで、海女漁・海藻漁をめぐるグローバルな動きが発生したそうです。このグローバル化の背景には、それまで未利用・低価値であった海藻が寒天や菓子、工業品として高価値化し、需要も増えたことがある、との考えが示されました。そのため、本来は小規模で多様な海産物の漁獲が特徴であった海女漁が変化して、海藻が漁獲物の多くを占めるようになり、漁村の生産構造が単純化し、「てんぐさバブル」というような現象が生じたとのことでした。

石川先生からは、近代における日朝関係について海藻を通じて考えるとして、特にてんぐさとふのりに注目した内容の発表がありました。植民地時代の近代朝鮮の漁獲高統計では、海藻が占める割合は日本と同じくらいに見えますが、民族別に調べてみると、朝鮮人漁業者では海藻の比率が高く（17%）、内地人（日本人）漁業者は低かった（1%）ということです。これには、日本人は資本を要する動力船などを用いていた一方で、朝鮮人漁業者は磯漁が続いていたという背景があるら



図 1. 海の博物館内の海女関係の展示。上はカジメ海中林に潜る海女の実物大フィギュア。下はプロジェクターで映写しているアニメーション。

しく、色々と考えさせられました。また、朝鮮から日本へ輸出された海藻として、てんぐさが重要であったことはもちろんですが、ふのりも重要な位置を占めていたという19世紀末の資料が示されました。ふのりは朝鮮では主に食用として、日本では主に糊料として利用されていました。しかし、1890年代から朝鮮から大阪へ糊料としての輸入が拡大し、てんぐさとともに日本における朝鮮産海藻の役割が大きくなったそうです。ただし、当時の朝鮮におけるふのりの採取の実態はよくわかっておらず、今後の研究課題とされていました。

3番目は藤田先生による、東アジアを中心とした世界の海藻利用についての講演でした。現在、ヨーロッパやアメリカ大陸ではあまり海藻は利用されていません。しかし、元々は世界各地の海辺の人々は海藻・海草と共に暮らしていたとして、食用だけでなく肥料、海草で噴いた屋根、釣糸など多様な利用法の例が、ご自身の現地調査の写真を含めて示されました。欧米では海藻は19世紀以降の近代化の中で一般の食卓から姿を消して、一部地方の珍味としてかろうじて残っているだけになりました。しかし、東アジアでは古くから現在に至るまで重要な位置を保ち続けていると説明があり、6世紀の中国の文書には、宮廷料理として海藻の料理法が載っているという興味深い話がありました。中国と高句麗（6世紀）、新羅（8世紀）の間ではすでに国境を超えて海藻の貿易が行われていたということです。講演では「海藻は、人類の食文化や海洋環境と深く関わっている。海藻文化を知ることは未来を知るきっかけとなる（秋道2017）」という言葉を用いて、日本の文化における海藻の重要性を強調されていました。

吉村先生からは、会場となった鳥羽市立海の博物館で所蔵されている海藻に関する資料について解説がありました。海の博物館内には、三重大学海女研究センターが開設されています（図2）。海女研究センターで、海の博物館を中心に蓄積されてきた映像、写真、調査などの情報のデータベース化を進めており、教育研究、情報発信などに活用してもらうことを目指しているとの話でした。海藻の研究者として大変気になる話題です。講演の時点では、把握している写真資料のうちで海藻が写っているものは約350点とのことでした。所蔵されている写真は主に3つに分けられるそうです。その内容は、海藻漁〔ワカメ漁やあらめ漁（サガラメ漁）など〕、海藻に関わる神事〔七草の日（海藻七草：ワカメ、ヒジキ、ウミトラノオなど）など〕、料理〔ワカメの粕汁、うしのして（イロロ）、あらめ巻など〕です。この他に、海藻は写っていないが関連した資料（漁の風景など）もあるそうです。このデータベースはすでに公開されており、海女研究センターのサイトからアクセスすることができます。データベースに載っている資料は、海女研究センターまたは海の博物館に連絡すれば閲覧や利用が可能ということなので、連絡先を本稿の最後に掲載いたします。なお、2022年1月現在、HPとデータベー



図2. 海女研究センター。

スは見やすくなるよう改修中で、データベース件数も格段に増える予定とのことでした。

今回、この集会に参加して、海女と沿岸漁業において海藻は歴史的にも重要な役割を果たしていること、文化を変化させるほどの大きな影響を持っていることを知ることができました。

このように、海藻は人文・社会科学系でも主要なテーマとなることがあります。塚本先生はかねてより「文系の分野では海藻自体についての知識が不足していて、海藻の種ごとに異なる道具や漁のあり方までなかなか理解が及ばない。」と述べて、水産学や藻類学の研究者との情報交換の必要性を訴えています。海女に関連する集会としては、海女文化の保存・継承を目的として日本各地や韓国の海女が集まる「海女サミット」も毎年開催されています。2021年の海女サミットでは、海女さん達が「藻場がなくなった」「磯焼けが広がっている」「このままでは続けれない」と口々に語っていました。水産学や藻類学の研究者も、日本遺産である海女文化の保存と継承に貢献できることは多いのではないかと思います。

引用文献

秋道智彌 2017. 海藻食の多様性と人類. *Vesta* 107: 46-56.

(三重大学大学院・生物資源学研究所)

【鳥羽市立海の博物館】

Tel : 0599-32-6006

【三重大学伊勢志摩サテライト海女研究センター】

URL : <https://amakenkyucenter.rscn.mie-u.ac.jp/>

Tel : 059-231-6991 (電話窓口は三重大学人文学部)