

2016年9月朝日新聞カフェ日和掲載

消えゆくアラメを干す風景 石原義剛

「海中林（かいちゅうりん）」というのは何か知っていますか。文字通り海の中にある林のこと。“海の森”とも呼ばれる海藻の森です。

アマモなど内湾性の海藻が群生するところを藻場といいうのに対して、外洋に繁茂するカジメやアラメの群落を海中林と呼ぶ。各地で磯焼けが進み、海中林が減少するなか志摩半島には広く残っている。

このアラメはアワビやサザエの好餌であるため、海女らは採取する時も、間引きして刈るとか、量を制限るとか、皆伐はしない。漁村では食糧にもなったし、相当な収入源にもなるので、古くは、台風の後などに千切れて海岸に打ち上がるアラメを「拾う」しか許されなかった。

大戦中、食糧難だった志摩地方の人は、アラメ飯を忘れていない。米の飯はもちろん麦粉や蕎麦粉さえ無くなつた時は、アラメを細かく刻んで煮て食べたものだ。

江戸期、志摩の記録にも、各地が飢饉に襲われた時、「救荒食糧」のアラメによって飢餓を免れたとある。

真夏の漁港には足場もないほど、真黒にアラメが干されていることがあった。ギラギラと焦げ付くような太陽に干されてアラメは数時間でカラカラに乾く。乾いたアラメを集めて積み重ね、上部にシートを掛けて雨を防ぎ、加工業者によって引き取られるまで漁港の片隅に置かれていた。

そんな風景が消えつつある。

近年、このアラメの採取が行われる漁村でも、採集量がどんどん減ってしまった。アラメ干しが炎天下の重労働だからだ。裏表万遍無く太陽に当てるため、二へん三べんとアラメをひっくり返す作業は厳しい。若い頃にはなんの苦もなくできた作業が老海女には苦痛となった。