

日本東北地域アマ（海女・海士）の水産資源利用形態（1）

Marine Resources Use of the Ama (Women and Men Divers) in the Area of Northeast Japan (1)

李 善 愛

本研究は、日本東北沿岸地域アマ（海女・海士）の水産資源利用活動に焦点をあて、アマたちの生業活動を海女村、海士村になった海女村、海士村類型に分けて、日本海沿岸の新潟県・石川県・福井県や太平洋沿岸の福島県・茨城県・千葉県のアマたちの地域別、性別、年齢別の分布や漁業活動の分析を行ない、日本東北地域アマ（海女・海士）の水産資源利用の特徴を明らかにしたものである。

キーワード：アマ（海女・海士）、水産資源、ジェンダー、持続的利用、漁業戦略

Key Words：Ama (Women Divers/ Men Divers), Marine Resources, Gender, Sustainable Use, Fishery Strategy

目 次

- I はじめに
- II 日本東北地域アマ（海女・海士）村の類型別生業活動
 - 1 海女村
 - 2 海士村になった海女村
 - 3 海士村
- III 日本東北地域アマ（海女・海士）の性別・年齢別分布
 - 1 アマ（海女・海士）の性別分布
 - 2 アマ（海女・海士）の年齢別分布
- IV アマ（海女・海士）の漁業活動
- V おわりに

I はじめに

本研究は、日本東北地域アマ（海女・海士）の水産資源利用に関する実態をとおして、多様な地

域性が、アマの置かれている自然環境や社会環境変化に対応しながら培われてきたものの表象であることを明らかにする。

そのため近代化により日本東北地域アマ（海女・海士）の漁業活動がどのように変容してきたか、物質文化を中心に考察する。アマ（海女・海士）の調査は、2008年8月と9月、2009年の8月に、日本海沿岸は福井県・石川県・新潟県、太平洋沿岸は福島県・茨城県・千葉県に至るまで10ヶ所で、現役のアマ（海女・海士）を主なインタビュー対象として行なった。

II 環シナ海沿岸域アマ（海女・海士）村の類型

日本東北地域アマ（海女・海士）は、海女村、海士村になった海女村、海士村の3つの類型に分けることができる。その類型別漁業活動をみると以下のとおりである。

1 海女村

（1）福井県坂井市三国町安島海女村

漁業協同組合員（以下漁協）82人中、海女の数は36人で、男性は7日間ウニ漁だけ参加する。海女の年齢は50代が6人で、60代が12人、70代が18人である。

1月7日から4月20日の間、組合員全員は共同で岩掃除をする。岩掃除に参加しない人は翌年のイワノリ漁に参加することができない。4月1日から20日の間は2回ほどヒトデ駆除（星拾い）があり、30年前から畑の肥料あるいはゴミとして出している。海女は中学校、高校まではアルバイトのように始め、結婚してから本格的に潜る。4月19日は献供祭という大漁祈願祭があり、ワカメを供物として供える。アワビ・サザエ漁は、アワビを探すとき手で岩をなでることからナデという。漁場は崎浦村と東尋坊村の間にあるが、安島と東尋坊の間の漁場はナデとワカメ漁期のときに入会になる。潮の流れが激しいところであるため、安島漁場の漁が終わってから東尋坊村の人と相談して操業日を決める。アワビオコシのことをフンセといい、幅3cm、長さ20cmのステンレス製で木の柄が付いている。ステンレスは錆びないし、水の中で光るので使いやすいという。2年前からフンセはアワビオコシとタコとりのカギがついたものが売られている。フンセを作る人が亡くなったためである。桶はオモケといい、直径が62cmである。

5月2日から6月10日までの間に凧で天気の良いとき7、8日間ワカメ漁をする。約15年前までは100人ほどの海女が鎌を使ってワカメ漁をしていたが、怪我の恐れがあるので、素手でワカメを採るようになり、今もワカメ漁のときは桶と網以外の道具は漁場に持ち込まない。採れたワカメは船で1日に桶6、7個分を陸まで運び、予め頼んでいる海女の親戚2、3人がワカメの葉と茎の部分割って干草で作られたコモのうえに1日間干す。コモの材料は干草の前はススキを利用していたので、4年前からススキを再利用する人もいる。ススキは手に入れやすく田や畑の荒地で秋ごろから切り取って干し、冬の間編んでおく。コモの作り台の長さは140cmで、母親からゆず

られた10個あるいは12個の木製のつつこ（つうとこ）を使う。完成したコモの長さは約180cm、幅は90cmである。船賃は1日3千円であるが、ほとんど夫婦、兄弟でワカメ漁を行っている。波の荒いところに生えたワカメは硬いのであまり好まれない。1日間干したワカメは粉にして、自家消費用のものは酒瓶に入れて保存する。他の瓶ではワカメが湿るといふ。茎を割る作業は時給千円で、2時間で終り、干すのは半日で3千円、終日で5千円である。干したワカメの葉は揉んで粉にし、販売用の粉ワカメは漁協で売っている3kgと5kgの袋に入れる。ワカメの粉袋には海女の名前の代わりに番号を書いて漁協に卸している。粉ワカメのほか、生のワカメはシャブシャブ、茎は佃煮に、雌株は油揚げにして食べる。漁協は海女から集めた粉ワカメをその日の内に仲買人に渡す。ワカメはメといい、海女の年間全体収入の1割りを占める。1月末から2月初旬ごろ、漁の神様へ感謝祭が行われる。サザエ・ワカメ漁は東尋坊で主に行う。

6月は1、2回テングサを採るが、輸入品に押されて売れないため自家消費にする。モズクは6月25日に口開けをするが、あまり採れないため、この日だけ村人にも海を開放する。他の漁期も同じであるが、漁獲物のシーズンに漁をするときは、1人当たり15,000円を漁協に漁業権行使料として払う。モズクは酢のものにして食べる。6月25日から8月25日まではアワビ・サザエを獲るナデ漁をする。アワビの操業時間は朝7時から10時まで3時間である。ウニの生産量は、2003年度は大雨で13kg、2004年度は194kg、2005年度は269kgであったが、2008年度は水温が高く67kgしか獲れていない。獲れたアワビ、モズクは村に来る3社の業者に個人販売している。人件費などがかかる漁協が扱うには採算が合わないためである。

7月21日から8月末までは2週間、石をめくってウニ漁をする。ウニ漁は朝7時から9時まで2時間で、バフンウニを主にとり、殻を割って取った身は午後1時ごろ漁協に持って行く。フンセでウニを割っていたが、20年前からウニ割を使えるようになった。漁協はウニの身と粉ワカメを委託販売するが、その手数料は2%である。漁獲物は決まった大きさ以外のものを獲ると、罰金3万円がとられ、村で噂される。漁獲できる大きさはアワビ10cm、サザエ2.5cm、バフンウニ2cm以上である。毎年種苗料として組合員1人が5千円を漁協に払っている。ウニとアワビの稚貝は、毎年、県が50%、市が25%、漁協が25%負担して放流する。2007年からアワビが獲れなくなったため、9月1日から14日まで2、3回海に入るとアワビ漁は終わる。11月から翌年5月までは禁漁期としている。アワビを入れる袋は桶の外側につけて獲れたアワビに傷がつかないようにする。アカアワビはオンナ、クロアワビはメガイといい、クロアワビは肉が厚く、殻の色が青くて美味しく、値段が高いという。サザエ漁は10月7日まで7回ほど行うが、サザエの他には獲れないため、サザエを入れる網以外は一切漁場に持ち込まない。

10月末にあるイワノリ岩の掃除は女性だけで行う。イワノリ漁は12月末から1月初めの10日間に3、4回漁をするが、漁期の間2、3回は手で摘み取り、他はノリカキガイ（チャリ、チャンセン）、アワビの貝殻、ブリッキを利用する。12月から3月末まではイワノリ漁をする漁場の大きさが限られているため男性の参加を拒み、組合員女性のみ参加する。漁期の間、3親等までの親戚の

結婚式や葬式のときは漁を休む。3月から4月の祭まではスガモを採り、乾燥して味付けノリにして食べる。操業の可否は会長1人、班長5人が早朝、橋のところに集まって天候、潮の引き具合や風の吹き具合を見て決め、組合長が笛を吹いて合図をすると、漁を始める。年間操業日は、ナデ漁が30日間、ワカメ漁が15日間、ウニ漁が15日間で約60日間である。海女たちは会長1人、班長5人が年3、4回集まって会議をし、1年間の決め事をする。

海女の夫は定年まで外国船や貿易船に乗っていたが、今は年金漁師になっている。水田は荒地になっているが、畑で自家消費用の野菜を漁の合間に栽培している。海女の中にはサーフィンのため、村に住み着き、1997年のロシア船籍タンカー重油流出事故のときボランティア活動をしたことがきっかけで海女になった人もいる。

（2）石川県輪島市海士町海女村

2008年現在海女の数195人で、20代から90代まで幅広い年齢構成が特徴である。他の地域は60代と70代の海女が多いが、海士町は40代と50代の海女が多い。海士は30代だけで3人もいる。

4月から6月まではイワカキやワカメ漁期で、7月から9月まではモズク、エゴ、アワビ、サザエ漁期で、11月から2月まではナマコ漁期になる。ワカメとナマコは個人で販売するが、他は漁協が委託販売をしている。その手数料は漁獲高の5%である。年間漁業日数は160日間で、禁漁区域と入漁時間を設定している。

1杯の船に7人前後の海女が乗る。船頭は海女の夫で皆知り合いである。海女船は20杯あり、同じ船に乗る海女は船頭の娘や親戚たちである。1ヶ月間の水揚げは船に乗った人数分で折半するが、若い人だけの船の場合は各人の水揚げで計算するので個人差がある。水揚げは1ヶ月後に船頭の通帳に漁協から振り込まれる。2杯は夫婦あるいは親子で漁をする。15年前からオビカネは鉄製からステンレス製に変わっている。大海女は普通の海女より2倍近く水揚げがあり、1人あるいは夫婦で漁をする。海女の中の60人は舢倉島に住み、他の30人は2、3ヶ月間の漁期だけ輪島から舢倉島に移り住む。漁は朝8時ごろ港を出て9時から午後1時まで1日に4時間行う。海女の操業形態は大きくカチド・オカド・分銅・命綱海女4つあり、まず、カチドは、磯から漁場までタライを持って泳いで行く海女で、オカドは、船に5、6人が一緒に乗って行って漁場でタライを持って漁をする海女である。潮の流れが速く荒いため2人の海女が1つのタライを持って1人が潜る間、もう1人の海女はタライを持って潮にタライが流れないようにする。そのためタライの大きさは他地域海女のオケより大きい。獲れたアワビ、サザエなどは、同じ船に乗った海女同士で均等に分け合う。しかし、浅いところや海藻類を採るときは1人で網を垂らしたチューブを利用する。一方、分銅海女は、夫婦あるいは親子が1組になって船から分銅を持って潜って自力で上がり、地元ではハイカラキリと呼んでいる。命綱海女はやはり夫婦あるいは親子が1組になって命綱を持って潜り、水の下で合図をすると、船上の夫あるいは親が命綱あるいは竹のような長い棒で海女を引っ張り上げる。

2 海士村になった海女村

（1）千葉県館山市布良海女・海士村

海女が4人、海士が8人いる。本来は海女村であったが、2、3年前から海女の高齢化と後継者が無くその数が減り、定年になった男性や他の漁をしていた男性が素潜り漁に加わるようになった。海士は20代が2人で家の漁業を手伝っており、50代が3人、60代が3人である。海女は50代1人、70代1人、80代2人で、50代海女は20年前にテングサ採りから潜水漁を始めているが、夫はサラリーマンで、釣漁もしている。海女の操業期間は4月24日から9月10日まででアワビ・サザエ・イセエビ・トコブシ・シッタカ（イソタマ）・マタガイ・クロカイ・メガイなどを獲り、その漁場は隣村と入会である。6月から7月まではイセエビとサザエの禁漁期になる。海藻類はテングサ・ノロメ・ツノマタ・ミリコリ・カシャバなどが採れる。20年前は海藻がたくさん採れて60人ほどのテングサ・ツノマタ専門の海女やアワビ専門の海女がいた。イソガネ（アワビオコシ）を持つ海女はアワビを獲り、イソガネを持たない海女は海藻を採っていたが、今はどれもほとんど採れない。ヒジキ漁期には1家1人が出るほどであったが、今は誰も出ない。アワビやサザエの稚貝を放流しているが、あまり獲れない。漁獲物は白浜や館山から仲買人が毎月10日に入札で買い取りに来る。操業日数は、4月と5月にそれぞれ7日間、6月に3日間、7月に7日間、8月に5日間で年間平均30日間である。

1日の操業時間は朝10時から午後3時までの5時間であるが、ムラサキウニ2、3個が獲れるくらいで、クロウニと一緒に自家消費用になる。テングサ、サザエもあまり獲れなくなっている。沖の方は潮が早いので海女小屋に集まって海を見て潮の流れが止まったときを狙って一緒に漁に行く。船で漁に行くときは、桶は使わない。桶の直径は30cm、高さは19cmである。3人の海女は漁場まで船で送り迎えしてもらおうが、1人は自転車で行く。船賃は1人1,000円であるが、お金の代わりにイセエビやアワビをあげることもある。8月1日から翌年の5月30日まではイセエビ漁をする。このときは3つ、4つのスガリを持っていくときもある。

夫が亡くなる前まで夫婦で漁に行った海女は15kgの分銅を持って潜り、自力で上がってくる。妻が潜った後、夫はその分銅を持ち上げる。海女は辛くて夜に泣いたことも多かったが、アワビが獲れると、夫は機嫌がよくなった。戦後は約20mの深さに潜ったので獲れたアワビは大きく味もよくて築地で有名であった。若い海女は目もよく力があるので良く獲れる。漁は7月20日の祭のときは3日、盆のときは4日、第1と第3日曜日は休む。また、組合員に葬式があると1日漁を休む。資源が限られているので個々人に当たる分が少なくなるが、大勢の人が潜った方がいいという。漁が無いときは自家消費用の畑仕事をし、後は年金や夫の収入で生活する。

（2）新潟県村上市馬下海女・海士村

昔から村の男性はほとんど出稼ぎに出たので海女が多かったが、現在は定年後や兼業で海士が多い。海女は20代1人、60代2人、70代1人で4人であるが、20代と60代の海女2人がよく潜って

いる。海士は15人で40代が2人、50代が6人、60代が6人、70代が1人であるが、8人の海士は他の漁をしながら定期的に潜り、4人は道路工事の旗振り、1人はトラックの運転手、1人は神主を兼業している。残り1人は年金暮らしをしながらカゴや釣りでタコ漁もする。

アワビ漁はダイバーナイフを加工した長さ31.5cmのものを扱い、カキオコシはバールといい、釘を抜くとき使う道具を加工して使い、その長さは41.5cmである。浮きものは直径23cmでバイクのタイヤのチューブを利用している。チューブに網を垂らしてモズク漁に使うが、カキ用は重くなるため沈まないように浮きタマに網を垂らして利用する。オケはハンゾ（はんぎりの訛り）という木製のものを1人が使っている。隣村の海女たちはハンゾに紐をつけたり錘をつけたりして潮に流されないようにして潜る。アワビ・サザエを獲るときは小網を持って潜り、獲物を入れる。ハンゾは直径74cmでテングサ、エゴ、モズク、カキ、イガイ漁のときによく利用する。オケ屋が無くなって修理できなくなり、チューブをオケの代用品として漁獲物を入れたり、身体を休めたりするときに使うが、カキなどでキズができ、年1、2回は新品に変える。ウニタモの直径は幅32cm、長さ42cm、高さ17cmであるが、個人によって道具が少々異なる。アワビ漁に使うダイバーナイフは12、3年前に村の1人の海士が使って、アワビに傷がつきにくく獲りやすいといわれ、釣具屋で簡単に購入できたので多くの海士たちが使うようになった。ウェットスーツは、40年前は1、2人が着ていて錘は今のよう鉛製ではなく鉄製であったが、20年前から海士全員がウェットスーツを着だした。2ヶ月間の潜りによる収入が100万円になる人は少ない。0.3～0.4トン船をもって操業する船海士は3、4人である。船外機船を利用して漁場まで行き、箱メガネで漁獲物があるところを確認してから潜る人もいる。

操業期間は6月20日から8月20日まで2ヶ月間、アワビ漁は8月13日までで、他はイガイ（エンゲ＝ムルガイ）、カキ、モズク、テングサを獲る。モズクは色が黒く、粘りが出て歯こたえがあり、水深4～5mで採れたものが質がよくよい商品となる。値段は1kg当り420～1,200円で、漁獲量が多いときは安くなる。テングサは、1960年までは商品価値が高かったが、今は安く自家消費用にするので、採れないと生えなくなるよう最近では昔のように群れるほど生えない。安い輸入のテングサが市場に出回ったのと、ダムで川の水が海に流れなくなったことが原因で、テングサが採れなくなった。その代わりにカキ、イガイを獲るようになったが、漁獲量が減り、1960年代に村に道路ができてからアワビが商品として流通するようになって仲買人1、2人がアワビを買いに来たことがある。ワカメ漁は5月初旬から6月初旬まで自家用に行なうが、そのときアマたちが潜ってアワビなどを盗みとらないように、ウェットスーツを着るとき錘は付けない。ウニは身入りがよいときと悪いときがあり、また1個30～40円で安くても買う人がいない。ナマコも1個100円で安いので獲らないが、イワカキは1個100～300円で殻を剥いたものは1個250円するので獲る。

操業日数は、2ヶ月の間、40～50日間で、1日の操業時間は午前8時から12時までの4時間である。操業の可否はアマ各人が判断し、漁獲物は漁協に委託販売するが、その手数料は5%である。アワビの稚貝は毎年全長3～4cm大きさのクロアワビを500～1,000個放流する。アワビの稚貝は

漁業権行使料と委託販売手数料で購入する。クロアワビの1kg販売価額は3,000～4,000円であるが、2008年はとくに安い。漁業権行使料は10,050円で6月中に潜りを申請するとき漁協に払うが、地先の海に潜ることができる人は地元の漁協組合員に限る。

漁場管理者の稲葉さんは16歳のときから商船に乗っていたが、日本人の約1割の件費で外国人船員が雇われるようになって55歳のとき辞めさせられた。大きな自然の港を持つ隣村の早川には北前船が7、8杯あり、馬下の人は昔からその北前船に乗って出稼ぎに行くことが多かったが、現在は村から都会に移り住んでいるため村には若者がいない。漁が無いときは山にゼンマイ採りに行くか、畑でジャガイモ、ダイコン、タマネギ、サトイモなど自家用の野菜を作る。妻は網工場で定置網用の網を組み立てる仕事をしている。

3 海士村

（1）石川県加賀市橋立海士村

2008年度4月に潜ってみると、暖流の影響で寒流が岸によってきたため水温の変化で水深10mの浅いところでホヤが生えている。海士は「かいし」という。8年前までは1人だけの海女がいたが、今の潜水組合員は海士だけ23人がいる。その中で潜水漁を専業とする海士は4人いる。他は夏だけ潜り、8月以後はカレイやカニを獲る底引網・ごち網や刺網漁、サラリーマン、重機のオペレーターのバイトなどと兼ねている。20代の海士は底引網漁、30代は工場の塗装、50代は自営業として内装業、70代は農業と行商、料理屋を兼ねている。

海士の大井哲志さんは1963年生まれで18歳のとき底引網漁師になったが、事故が多発したのでサラリーマンになった。2年間働きながらその合間に趣味で海に潜っていたが、また漁師になって潜水漁に主に携わるようになった。潜水漁は4月15日から8月20日まで行う。村にはワカメ加工を専門とする人が4人いる。1人が300kgの生ワカメを乾燥して出荷するが、ナマコ、アワビ、サザエ、イワカキなども主な捕獲物である。

4月15日から6月3日までワカメ漁をする。ワカメはカマで刈り採るか竹で巻き取る。ワカメ組合員10人で船に乗って1人がワカメを竹で巻いて直径35～40cmのタモで取り上げる。60代から80代の男性はほとんどしない。ワカメは山水が流れ込み常に水でぬれている岩場で採れたものが美味しい。ワカメは生あるいは乾燥して漁協をとおして販売している。販売手数料は約7%である。ワカメは1つずつ洗濯鉢みに吊るして3日間温風器（ジェットヒーター）で乾燥し、葉、莖、メカブに分けて葉とメカブを半分ずつ手揉みしたものを300gごとに売る。そのため、ワカメ漁期は時給700円で8人の60代の女性を雇う。

操業日数は90～100日間で、全体収入は800から900万円であり、その半分がワカメ漁による収入である。アワビ漁などは午前8時半から午後3時までであるが、ワカメ漁は午前6時から午前11時までである。潜水組合は夏がメインで海を知り尽くしている6人の海士が話し合いで漁期や操業時間などを決める。操業は1人の海士が船を出して行う。浮き輪のチューブは漁獲物を入れる

とき使われる。ウニはその殻を器にするため獲っている。毎年3cm大きさのアワビ、サザエの稚貝を3～5万個放流している。テングサが多いところのサザエが大きくなる。稚貝の放流は最初、潜水組合が1人5千円ずつ出して負担したが、今は漁協がその経費を負担し、放流や管理は潜水組合の海士がしている。漁獲できるサザエの大きさは全長6.5cm、アワビは250g以上である。アワビの種類はクロ（アオ）、アカ（メガイ）に区別している。5月末から6月の初には岩モズク漁を行う。海中を掻き回す時化で海底の砂が来て岩を綺麗に洗ってモズクが着くため、冬の時化をワカメオトシあるいはモカブオトシという。しかし、3、4年前からモズクが生えないので漁獲量が減っている。岩モズクは磯の香りとシャリシャリとした歯こたえがあり、300gで3,600円になる。仲買人に競り落とされた岩モズクはほとんど京都の料亭に出ている。今年は7月に入って1人が3日間で約3kgを採った。以前は岩モズクが水深1～2mの場所に生えたが、今年は6～8mのところしか生えていない。

6月15日から8月20日の間はイワカキ漁が行われる。カキオコシは、鉄製で重さは約1.6kgである。ステンレス製は滑りやすいが、鉄製は滑らないし、重さがあって力が入りやすい。アワビオコシはステンレス製にしている。テトラポットのイワカキを獲る人はノミとパンを利用するが、テトラポットのイワカキは不味いので獲らない人が多い。イワカキは真水が流れ込まないところのものが美味しいが、15cm以下の大きさは獲らない。1日80個まで獲るのが決まりで、イワカキは母貝になるまで5、6年かかるので15年前、乱獲に気づいてから捕獲できる大きさを制限している。7月1日から8月20日までサザエ、アワビ漁が行われる。年1回の潜水組合の総会で1年間の漁獲物別の量などを決める。1人1日当たり平均漁獲量は、サザエ48個、アワビ3個、養殖アワビは7cmの大きさを5kgまでである。アワビは探すのに時間がかかり無駄が多いので、カキ・サザエを獲ってからアワビを獲る。15年前と比べてサザエ・イワカキ・モズクの漁獲高は約100万円の差がある。漁場はほとんど砂地で岩場は10kmしかない。獲り過ぎると将来につけが回ってくるので捕りすぎないように我慢しなければならない。

時化のときは潜水組合長が旗を揚げて休漁を知らせる。浮き輪のチューブは直径92cmで、網は長さ110cmで、ワカメ漁のときは網を大きいものにし、浮き輪を2つ持っていく。道具はほとんど手作りである。潜水組合員の葬式のときは1日漁を休んで手伝いをする。2008年1月現在、橋立潜水組合の年間アワビ、サザエ、イワカキの漁獲高は約840万円である。その中でカキの漁獲高は全体収入の52%を占めてもっとも多く、次はサザエが39%、アワビが9%を占めている。漁の無いときは妻の魚行商を手伝っている。妻は3代前から3つの町に得意先が決まっている。魚の行商をしながら刺身の作り方や捌き方も教えている。

（2）石川県羽咋市滝町海士村

海士は4人で、専業海士2人と兼業海士2人がいる。専業海士は2人とも70代で、兼業海士2人は夏だけ潜り、40代は織物工場で働き、60代は定年後、他の仕事をしている。

海士の本吉与吉さんは1936年生まれで中学2年のときから延縄漁やオーストラリアを往復する商船の船乗りをし、23歳のときには、11月から3月まで金沢港工事や九州のイワシ刺網漁の出稼ぎに行ったが、30年前から潜り始めた。当時は海士が16人いてイワカキを専門に獲り、漁獲物は仲買人が入札して俵につめて金沢に出荷していた。父親も裸潜り海士で、1960年代まで漁のときは火鉢を船に持っていたが、その後船外機に変わった。イワカキはたくさん獲ると販売値が落ちるため市場の相場が悪いときは漁を止める。8月中葉以後のイワカキは身が悪くなるので売するためには獲らない。台風があった翌年はイワカキが豊作になるが、30年前から台風らしい台風が吹いていない。25歳のときは深いところでイワカキを獲っていたが、イワカキは大きな岩だけ付き、場所によって成長が異なり早いところと遅いところがある。イワカキは獲った人の名前を書いて金沢中央市場に競り落としていく。その手数料は漁獲高の5%である。6月1日から8月中葉まで漁をしていたのが、ウェットスーツを着てから1年中漁をするようになった。イワカキは小さいものは値が安く身も弱り易いため、前長20cm以上にならないと獲らない。また、大きいイワカキは1個200円、小さいものは100円で、小さいカキを獲ってしまうと獲れるものが無くなってしまいうためである。食べる人が少なくなっているが、ほとんど京都の料亭に流れている。テトラポットのイワカキは、成長が早く歩留まりがよいため4月から獲っているが、弱くて水分が多く美味しくない。ハマグリもたくさん獲れたが、今は獲れない。漁が無い冬は土建、織物、電気などの仕事に出かけていた。操業期間は4月から10月までで1月15日間で、ワカメは自家消費程度に採る。テングサも採ったが、輸入品に押されて採らない。1970年代までテングサ漁のときは1軒に2、3人が出ている。

20年前から鉄工所に頼んでノミを作り、鍛冶屋に行ってノミの先を尖らしてもらった。このノミはイワカキとアワビ獲りのときに使う。ノミの長さは30cm、重さは約1kgであるが、ウェットスーツを着てからノミの重さも重くなった。イワカキの入れ物も俵に詰めてカンカンに計って、日通の車で金沢まで運んだが、30年前から木箱に変わってからトラックで運ぶようになり、10年前からは発砲スチロールに変わった。サザエは数年に1度稚貝を放流する。去年はサザエが獲れたが、今年は獲れなかった。海の中は10mくらい岩が見えないほど汚れて透明度がない。半農半漁をしているが、水田は採算が合わないし、毎月水管理者に月給を払わないといけないため、米は作らない。

（3）福島県いわき市小浜町渚海士村

海士は14名で、50代海士4人は漁獲物があまりないためサラリーマンになった。海士はこの地域ではクグリといい、もともと海女はいない。

操業期間は5月から9月までで、10月には稲刈りがあり、11月から翌年の田植え頃までは出稼ぎに行き、大工、溶接工として働く。青森、宮城、福島県人は漁の無いときは東京へ出稼ぎに行く。女性はこの地域のブランド品であるネギを春に植えて秋の9月に収穫する。エゾクロアワビ、エゾ（キタ）ムラサキウニは販売のため獲り、ワカメは自家消費のため採っている。ウニは、

殻1個で50円にするホッキ貝に詰め、中元ときは1人で50個を作って売る。ウニ漁は5月20日から8月13日までで田植えを終えてから始める。7月20日から9月まではアワビ漁を行なう。アワビは肉付きが良く、仙台から仲買人が買いに来る。

毎年、ウニは稚貝を10万個、アワビは3.5cmを8万個放流している。稚貝1個は55円で、いわき市が5円（9%）、福島県が5円（9%）を助成金として補助し、残りは漁協が負担している。年によって異なるが、獲れるアワビは養殖産と自然産の割合は半々である。

小名浜採鮑組合員は親あるいは義理の親の子以外は組合員になれない。漁獲高は平均400万から500万円の間である。ウニ漁は午前7時から8時半まで行ない、50個中20個は個人で販売し、残り30個は村人の2人の仲買人に売る。アワビは採鮑組合が入札にかけ、その販売手数料の5%を払う。30代の息子が海士で同居しながら一緒に漁をするが、息子の漁獲高は親が管理している。20年前から密漁が酷く、それをきっかけに三崎町、江名町、下町、小名浜町、小浜町は県の許可を得てアクアラングをつけてアワビ漁をしている。

アワビオコシはナサシといい、ステンレス製のものが鉄製よりアワビを獲るのにさしやすいいい、20年前からステンレス製に変わっている。ナサシは個人で作るか、鍛冶屋に頼む。手で獲ったウニはスガリという網に入れるが、スガリは腰に巻いて潜る。ウニの漁獲量は1日10kgに決まっているので身入りのよい漁場で先に操業してからそれぞれの好きな場所で漁をする。

8つの村の採鮑組合が毎年集まって連合会議を開く。去年は稚貝補助金を増やしてもらうためや県の行政に陳情に行くために連合会議が開かれた。午前6時に海に集まって採鮑組合の親方が漁の有無を決める。毎年、龍神講のため3月15日と8月7日に約40人の漁師が集まって海上安全と豊漁を祈願する。3月15日はアンコウのトブ汁を食べ、8月7日はアワビ、ウニの貝焼き、アムル貝を食べる。潜水漁が終わると、刺網漁、タコ壺漁、マカレイやイセエビ漁を行う一方、ガス配達をする。

（4）福島県いわき市小名浜町下神白海士村

採鮑組合員は26人で、エゾクロアワビ、キタムラサキウニを主に獲る。海の状態をみる潮見係3人が朝に操業の可否を判断する。日曜日と祝日は市場が休みであるため漁を休む。操業が決まると組合長がよーいどんと合図をしたら船が一斉に出る。漁場が浅いため船は0.5トンの長さ5m前後の和船である。漁は午前6時半から8時半まで行う。漁場は山の陰があるところを選ぶ。アワビオコシはナサシといい、親子2人で漁をするのは5組いる。ボンベは1日1本で1,000円であり、業者がボンベ小屋に保管しておく。ウニの一種のガリガリはアレルギーを起こすため、ハサミを利用して獲る人もいる。

クグリは親子世襲制で息子は18歳からクグリを初めて2008年現在25歳であり、3代目である。海士の永瀬秀也さんは、18歳のときから6年間東京でサラリーマンをし、長男として後継ぎのため地元に戻り、24歳のときから潜水漁を始めた。潜水漁で年間約500万円の漁獲高があり、息子の漁

獲高も親が管理している。潜水漁の無い季節には、海士たちは鉄工、土木、溶接のバイトのため関東地方に出稼ぎに行く。他に小型船、沿岸刺網、タコカゴ漁をしたり、ウニ加工や販売をしたりしている。

ウニの貝焼きはホッキ貝殻を利用した保存食である。田植えが終わると田の水管理と草取り作業と同時に潜水漁が始まり、加工したウニ貝焼きは妻が漁協へ競りに持って行く。ワカメ、マツモ、ヒジキは自家用に採り、コムクサに付いたノリは加工する。マツモとヒジキは2月から3月の間に採るが、マツモは1日だけ村人が一斉に獲る。ヒジキは知り合いの人に販売をするときもあるが、ワカメ漁は3月から4月までで、自家消費の他はアワビの餌にする。

解禁日は海が凪で船が回しやすいときを採鮑組合長が決める。アワビは20個で4kg、ウニは13kgまで獲ることになっているので実力の個人差は無くなっている。アワビやウニの身入りが悪いときは1週間漁を休む。ウニ・アワビ漁は5月から9月までであるが、2008年度はアワビの市場価額が暴落して7月23日から8月17日まで休漁日にした。韓国の養殖アワビの影響で1kg当たり1,000~2,000円まで下落した。2007年は干しアワビで出荷したが、2008年は注文が無い。

7月中旬の海の日には龍神講であるが、昔に比べて簡素化している。裸潜りのときは漁に行く前に必ず神社に参り、海上安全と豊漁を祈願したが、20年前から密漁が酷くなり禁漁期をもうけて育っていたアワビなどを大量に盗まれることが頻繁で素潜りからアクアラングを使うようになり、裸潜りのときより危険性が少なくなったからである。アクアラング導入の前は櫓で漕ぐ伝馬で漁に出るので漁に出る前は船を置いたところにある龍神様の祠にお礼をしてから海に出ていた。素潜りをするとき櫓を漕ぎながら漁をするのは辛いので櫓を漕ぐ人を雇っていたため、5ヶ月間で50~60万円を払っていた。しかし、アクアラングを使うようになってから資源を細く長く獲るため漁獲量や漁獲可能な大きさを制限し、アワビは全長9.5cm以上、ウニは3.5cm以上に制限している。素潜り漁のときはアクアラングを使うときより2倍以上漁獲量があり、個人の腕の差も激しかった。親子で漁をするときは父親が漁場を決める。ウニ貝焼きは1人1日30個まで個人販売し、自己申告分の5%が手数料となる。ウニ加工は競り時間の午後2時に合わせて家族が総動員し、人手が足りないと経験者に頼む。タコカゴ漁は10月から翌年の3月まで行う。

海士の8割以上が短いナサシを使っている。船を停める港が隣村の港の三崎に移ったこともあり、年1回掃除をし、龍神祭のみ参っており、龍神祭も簡素化してしまった。また長い堤防が作られてから潮の流れが変わり、船塚の砂がどんどん流されている。稚貝は大熊町にある原子力発電所から出る温水を利用した稚魚センターから購入して放流している。1個で56円する3~3.5cmの大きさの稚貝13万個を購入し、採鮑組合で水揚げから1人45万円を負担し、いわき市が6円（10%）を、福島県が2円（3%）を補助している。

（5）茨城県那珂湊市平磯海士村

平磯採鮑組合員は12人で、漁期は5月1日から9月30日まで5ヶ月間である。1ヶ月間の操業日

数は15日から20日間である。5月から8月まではエゾムラサキウニとイワカキ漁をする。6月から9月まではエゾクロアワビ漁をする。北海道奥尻にある鹿島栽培センターで買って来た稚貝を放流するが、漁獲量の95%が放流したアワビで、5%が天然のアワビである。毎年3cmの大きさの稚貝を3万個放流し、操業期間も4～6日に制限してきたが、漁獲高が年々減少した。組合長が変わった12年前から操業日数を10日以上にし、漁獲量が少なかったため、稚貝を8万個大量に放流し、資源も安定して獲れるようになった。12年前は1人当たり年間アワビ漁獲量が100～150kgであったが、現在は500～600kgになる。稚貝は1個50円で25円(50%)を海士が負担し、14円(28%)を漁協が、11円(22%)を市が補助している。1日操業時間は午前9時頃から午後2時頃まで5時間である。バフンウニは潮干狩りで獲る程度で年5回磯明けをして入漁権を販売している。潮の満引の差は1.5m程度で、潜水漁期が終わると、ヒラメ・シギ釣り、樽流しによるタコ釣り漁をするが、海士の半数以上はサラリーマンである。海士は世襲制で親が潜れなくなるとその後を継ぐ。海士はこの村でアワビ獲りという。ウニは20年前までは身慣らしのため獲って自家消費する程度でアワビがメインであったが、10年前から本格的にウニを獲るようになった。

アワビオコシはナザシといい、他にウニカギ、カキカギ、スガリ(漁獲物を入れる網)をもって5～6mの船で操業する。午前8時に港に集まって組合長が出漁の可否を判断して口頭で海士に伝える。出漁は組合長が合図をしてからゆっくり出て行く。

組合長選出は無記名投票で決める。アワビは漁獲高の5%、ウニとカキは0.4%が手数料である。ウニは最近個人で競りに出して販売している。曜日によって値段が異なり、金曜日と土曜日が高く、月曜日と火曜日は安い。また、5、6月は値段が安く7、8月が高くなる。ウニは家で加工して個人が魚市場に出し、競売にかける。組合総会は年2回あり、漁期前の4月と終漁後の10月に開かれる。組合長選挙は10月に行う。組合員の親あるいは組合員の葬式があるときは1日漁を休む。

4月は海士漁の決め事し、5月からは身体慣らしのためウニ漁を始めるが、ウニはスガリ2個分(200個)までに漁獲量が制限されている。6月はウニ300個まで漁獲できる。海士人数を増すと共倒れになるため世襲制を固持している。ウニの放流量は12万個、アワビは8万個がベストである。それでもそれぞれ生存率は放流量の25～30%である。たとえばアワビの稚貝を8万個入れると2万個(5トン)が水揚げされる。多少の変動があっても毎年5トン前後は獲れるように調節している。昨年漁獲が悪い分今年はもっと獲れる。アワビは11cm以下のものを獲った場合は組合員から除名される。10月の潮祭のとき感謝祭を行い反省や決算報告をする。水揚げ伝票は組合と組合長が持ち、水揚げのとり高がよいとき、稚貝放流負担費を4回ほど分けて引き落とす。操業日が2日間続くと、1日を休漁日にし、400～500kgを目安として操業当日の水揚げ量に応じてまた1日漁を休む。仲買人が千葉からくるので漁獲量が500kgのときは仲買人を呼ぶが、300kgの場合は海で蓄養する。8月7日まで漁をした場合は9月7日までは漁をしないようにして資源管理をする。漁獲高は1人平均400万円以上の人は潜水漁を専業とするが、200万円程度の人はサラリーマ

ン、自営業などと並行する。自営業の海士は潜水漁のときにはバイトを雇って潜る。専業海士は4人で、他は兼業海士である。

アワビオコシはナザシといい、浜によってその長さが異なり、個人によって角度が異なる。解禁日の前日は神社に行って御神酒とナザシを奉げる。ウニの操業時間は午前9時から11時あるいは11時半までで、アワビは午前9時から午後2時までである。とくにアワビ漁は天気がよく水が澄んで海が荒れないときにするが、アワビは探すのに時間がかかり、見つけにくいいためアワビ漁の操業期間は1ヶ月に15日から20日間である。一方、ウニは浅いところでも獲れる上に黒いから見つけやすいので操業日数も1ヶ月に20日から25日間である。しかし、全体操業日数は4ヶ月の間平均60日である。貝焼きウニは1個200円であり、アワビは1個1,500～2,000円である。潜水漁が終わると、10月から翌年の2月まではタコ漁、また10月から翌年の4月まではヒラメ漁を始める。

(6) 新潟県三島郡出雲崎町尼瀬海士村

素潜り漁者は30人いるが、20人が潜りで、10人は竿獲りである。60代と70代海士は見突き漁を並行し、40代1人と50代1人は他の仕事と兼業とし、30代は親子で操業する。網を刺す漁場が狭いので漁業者を守るため、組合員は専業漁業者だけに制限している。ウニは獲らないが、モズク・イワカキ・エゴ漁は7月から8月半ばまで素潜りで行う。操業日数は、7月は15日、8月は17日間で年によって異なるが、30日以上である。1日に天候や潮の状況に応じて刺網と素潜り、鈎採り、竿採りを並行する。モズクやエゴなどの海藻類は鈎採りをする。鈎の幅は乱獲を防ぐためモズクは60cm、エゴは50cmまでに制限している。規定を守らない場合、数時間休業させるが、今はよく守られている。モズク漁は7月1日から、イワカキ漁は7月13日から、主な収入源のエゴ漁は、8月2日から始まる。エゴの1人の平均漁獲量は250～400kgであるが、1kg当りの値段は7,100円である。30年前からエゴを中心に採るようになったが、エゴの単価が高くなってからテングサ漁はなくなり、テングサは生えなくなった。ワカメは30年前までは採って個人が売り歩いていたが、今は自家消費用に4月から5月まで採っている。アワビ・サザエ漁は1年中行っている。アワビはたまにしか獲れなかったが、10年前からアワビが獲れ始めてから稚貝を放流し始めた。放流する稚貝の大きさは5～6cmで、毎年、10,000～12,000個を町が50%、漁協が50%購入費用を負担する。新潟県条令では獲れるアワビの大きさが9cm以上であるが、出雲崎では10cm以上に決めている。サザエは6cm以上のもので自主規制をし、小さいものは再放流している。サザエは5月から11月までは刺網で、7月15日から9月15日まで2ヶ月間は潜ってアワビと一緒に獲るが、12月から4月までは竿で獲る。潜る時間は午前7時から9～10時までで時期によって操業時間が1時間異なる。漁獲量は市場の相場をみて操業時間で調整する。漁場の範囲は20kmである。オケは木製からプラスチック製に変わっている。海士は5月から11月までは刺網をし、12月からはミズタコ箱漁をする。刺網は夕方にさして夜とりに行く。漁協販売手数料は2008年の漁協の合併から5%になった。サザエ・カレイ・エビはハチ網(刺網)で獲る。10年前までは乱獲を防ぐため磯見漁者数を

制限していたが、後継者がいないためほとんどの組合員が操業できるようになった。また磯漁は、4年前までは、冬場は福島など太平洋のサンマ魚などの出稼ぎに行ったが、刺網漁をし始めてから出稼ぎに行かなくなった。

オケは直径75cm、高さ32cmで、人によって大きさは異なる。パールはカキのほかにアワビを獲る。親子で2組が素潜り漁をして収入は親が管理する。漁期が重なるため、2人で5杯の船を持っている海士もいるが、1人で4杯を所有した海士はカレイ・サザエ・ハチメ・タコなどの漁獲物によって網の大きさや規模が異なるため、網にあわせて漁船を使い分けている。漁船の大きさは0.3、0.4、0.7、1トン未満である。妻は船に乗らないで夫の漁獲物の荷揚げ、選別作業をする。刺網のサザエは網から外し、箱に入れて市場に持っていく。モズクはゴミをとって違う海藻と分別し、エゴはその日に干して仕上げるが、漁獲量が多いときは近所の人も手伝う。

素潜り漁者の共栄組合は9月の土曜日に磯見の操業具合をみてタコ供養を行なっている。タコ供養は尼瀬地区の共栄組合員でタコ漁をしている8軒が参加している。ミズダコは競りが終わると鮮度が落ちるため、妻たちはすぐミズダコの首を切って水分をとったミズダコの身が硬くならないようにする。ミズダコは人が触ると頭が真っ赤になるが、首を切るとムラサキ色になり、人間の死顔のようになるため供養を行なっていると、光照寺の住職の妻はいう。ミズダコはさっと茹でて酢ダコあるいはマヨネーズをつけて食べたり、皮を剥いて薄く切り取って刺身にして酢醤油で食べたりする。ヌルミを塩で揉んでとらないと赤くならないし、よい商品として売するためには赤くなる皮をきずつけないようにして塩でぬるみと吸盤のゴミをとってから茹でる。ミズダコは、大きいものは1人で持ちきれないほど重い。

光照寺は江戸末期にでき、竜神を祭る善宝寺の分社で大漁を祈願する。9月は夏の漁と秋の漁の境で漁師が暇になる時期である。尼瀬は江戸時代から天然の漁港として佐渡島の金の荷揚げをし、北前船の出発点となって盛んなときは風呂、米屋などの長屋がたくさん存在し、寺や神社も多かった。新潟海岸を中心に浄土真宗が普及している。

III 日本東北地域アマ（海女・海士）の性別・年齢別分布

1 アマ（海女・海士）の性別分布

漁協でのインタビュー調査によると、日本東北地域におけるアマは全体アマ数（374人）の8割強（310人）が日本海に分布している。性別には6割強（239人）が海女で、3割強（135人）が海士である（図1）。とくに海女は、石川県輪島市海士町が顕著に多く全体海女数の約82%（195人）、福井県坂井市安島が約15%（36人）、新潟県馬下が1.7%（4人）を占め、約98%（235人）が日本海に分布している。一方、海士は海女のように著しい地域差はなく、全体海士数（135人）の約56%（75人）が日本海沿岸に、44%（60人）が太平洋沿岸に分布している（表1）。

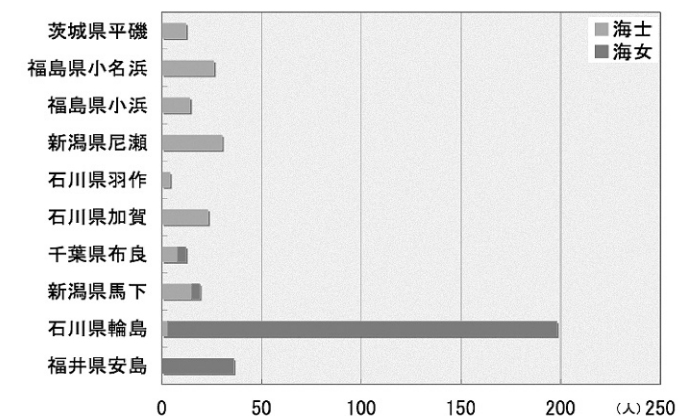


図1 日本東北地域アマ（海女・海士）の性別分布

このように日本海にアマが多く太平洋沿岸には少ないのは村の立地条件や兼業形態、資源管理慣行などと関連していると思われる。たとえば日本海沿岸のアマは農業や他の網漁などを潜水漁と兼業しているが、太平洋沿岸のアマは潜水漁の他に大都会での出稼ぎの仕事を兼業しており、潜水漁を親子で相続し、海士の数を制限している。

2 アマ（海女・海士）の年齢別分布

日本東北地域アマの20代から90代までの年齢別分布をみると、50代がもっとも多く全体アマの22%（81人）を占め、次に多いのは60代で20%（76人）、70代は18%（67人）、40代は18%（66人）、30代は11%（42人）、20代は10%（36人）の順となる（図2）。また、海女の年齢別分布をみると、50代以上のアマ数が全体アマ数の約60%を占めている。もっとも多い海士の年齢は60代（23%）で、続いて50代（22%）、70代（20%）、40代（13%）、30代（12%）、10代（8%）の順で多い。海

表1 日本東北地域アマの地域別・性別・年齢別分布

地域名	20代	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代	海士	海女
福井県安島	0	0	0	6	12	18	0	0	0	36
石川県輪島	23	29	48	44	31	20	2	1	3	195
新潟県馬下	1	0	2	6	8	2	0	0	15	4
千葉県布良	2	0	0	4	3	1	2	0	8	4
石川県加賀	8	5	2	6	1	1	0	0	23	0
石川県羽作	0	0	1	0	1	2	0	0	4	0
新潟県尼瀬	0	2	2	2	12	12	0	0	30	0
福島県小浜	1	2	4	0	4	3	0	0	14	0
福島県小名浜	1	4	5	5	3	7	1	0	26	0
茨城県平磯	0	0	2	8	1	1	0	0	12	0
合計	36	42	66	81	76	67	5	1	135	239

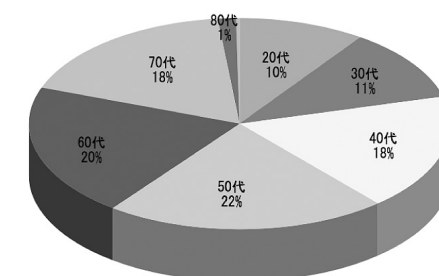


図2 日本東北地域アマの年齢別割合

女の年齢は50代（21%）がもっとも多く、続けて40代（20%）、60代（19%）、70代（17%）、30代（11%）、20代（10%）の順である。年齢別分布をみると、海女は海士に比べて年齢が若いことがいえる。さらに、太平洋沿岸の海士は40代と50代が多いが、日本海の海士は60代、70代、30代、20代海士が多い。

IV アマ（海女・海士）の漁業活動

アマの数は日本海が多いが、漁獲量は商品価値の高いアワビを中心にみると、太平洋沿岸がもっとも多い。日本海は、海女が多い石川県輪島市海士町を除くと年間漁獲量は300kg以下であるが、太平洋沿岸は高齢化で海士村になった千葉県館山市布良を除くと、数は少ないが海士しかいないのに年間アワビの漁獲量は8,000トン以下である。操業日数は、日本海は40～160日間で平均日数は約90日であるが、太平洋沿岸は30～80日間で平均日数は約60日である。そのため年間1人1日当たりのアワビの漁獲量は太平洋沿岸海士の方が多いいえる。太平洋沿岸は密漁の被害でアクアラングを利用する特殊な事情があるが、操業日数やアマ数を制限して資源を利用している。操業日数が少ないため、他の地域への出稼ぎや兼業を余儀なくされる。

また、アワビの稚貝放流量は、日本海は1,000～40,000個であるが、太平洋沿岸は80,000～130,000個である。一方、アワビの稚貝購入費は両地域とも一部行政から援助を受けるが、ほとんどアマあるいは漁協の負担率が高い。漁獲物の販売は種類によっては個人販売もするが、アワビは漁協をとおして委託販売をしてその手数料を負担している（表3）。そのため、太平洋沿岸海士の多い漁獲量は稚貝の放流量が多いことと関連している。

表3 アマの漁業活動

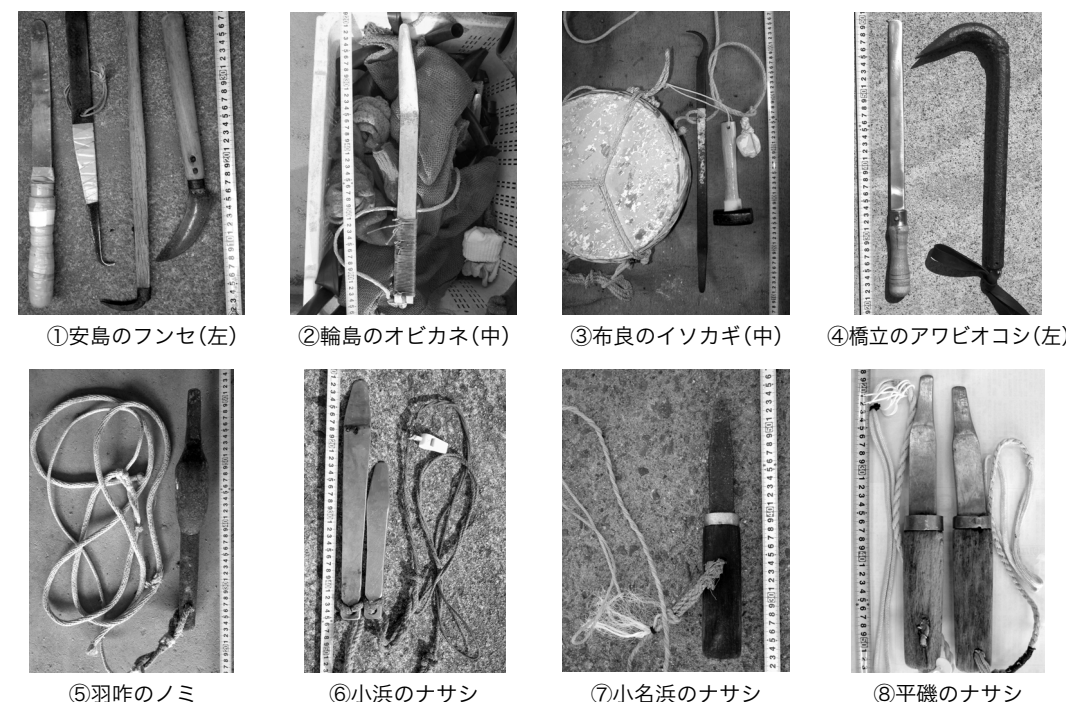
場所	アマ数	生産(kg)	操業日	1人/生産	1日/生産	放流(個)	稚貝放流費負担者と負担率	手数料
福井県安島	36	269	60	7	4	30,000	県50%、市25%、漁協25%	2%
石川県加賀	23	81	90	3	0.9	30,000	漁協100%	7%
石川県輪島	198	4000	160	20	25	40,000	漁協20%、海女80%	5%
石川県羽作	4		105					5%
新潟県馬下	19		40			1,000	漁協100%	5%
新潟県尼瀬	30		100			10,000	町50%、漁協50%	5%
福島県小浜	14	5,547	80	396	69.33	80,000	県9%、市9%、漁協82%	5%
福島県小名浜	26	7,893	70	303	112.75	130,000	県3%、市10%、海士87%	5%
茨城県平磯	12	5,000	60	416	83.33	80,000	市22%、漁協28%、海士50%	5%
千葉県布良	12	400	30	33	13.33	?	?	?

アマの主な漁獲物をみると、日本海アマは、操業日数を長くしてバフンウニ・イワカキ・ワカメ・モズクなどを複合的に漁獲しているが、太平洋沿岸アマは、操業日数を短くしてアワビ・ウニを集中的に漁獲している。

表4 アマの主な漁獲物種類と漁具の名称

漁獲物/	地域名	福井県 安島	石川県 加賀	石川県 羽作	石川県 輪島	新潟県 馬下	新潟県 尼瀬	福島県 小浜	福島県 小名浜	茨城県 平磯	千葉県 布良
エソクロアワビ								◎	◎	◎	○
アワビ		○	○	○	○	○	○				
サザエ		○	△		△		○				
イワカキ			◎	◎	○	○	○			○	
エソムラサキウニ								◎	◎	△	
バフンウニ		◎									
ワカメ		◎	◎		○						
モズク		○	○		◎	○	○				
イワノリ		○									
ガリガリウニ									○		
イセエビ											○
アワビ起しの名称	フンセ	アワビオコシ	ノミ	オビカネ	ダイバーナイフ	パール	ナサシ	ナサシ	ナサシ	ナサシ	イソガネ
浮きもの	オモケ	浮き輪	—	タライ	ハンゾ・チューブ	オケ	—	—	—	—	オケタル

アマの操業道具は身近で容易に手に入りやすいものを材質にし、漁獲物の種類や操業形態によって道具の種類や形が異なっていく（図3）。アマはアワビオコシ（図3-①・②・④・⑥～⑨）の他にイワカキオコシ（図3-③・④・⑩）、ワカメ鎌（図3-①）がある一方、ウニとアワビ兼用（図3-③、あるいはイワカキとアワビ兼用（図3-⑤・⑩）、新しいタイプのアワビオコシ（図3-⑩）の道具もある。アワビオコシの名称は材質や用度の拡大・漁獲量によって名称も変わる（表4）。とくに日本海にこのような現象が多くみられる。アマの海での移動や休みの手段であ



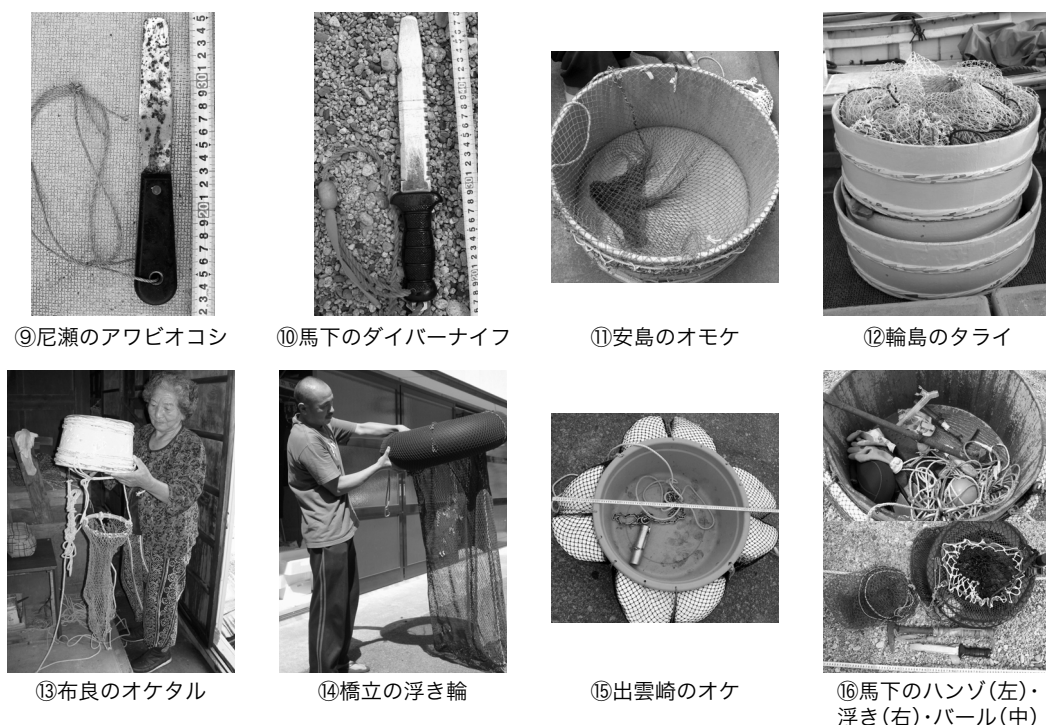


図3 日本東北地域アマの操業道具の種類（アワビオコシと浮き）

に対応する中で作られてきたためであると思う。

第3点は、持続的資源利用のためアマ（海士・海女）は、潜水漁を兼業として漁期や操業時間、漁獲物の大きさ、漁獲量、担い手の数や性を制限したり、稚貝を放流したりして自然や社会変化によるリスクを最低限にしている点である。

参考・引用文献

李 善愛 2001 『海を越える済州島の海女—海の資源をめぐる女のたたかい—』、明石書店
 李 善愛 2005 「韓国の里海利用の慣行—ワカメ漁場を中心に」『季刊東北学』5、pp. 190—197。
 李 善愛 2007 「近代化と対馬海流域アマ（海士・海女）の漁業戦略」『宮崎公立大学人文学部紀要』15-1、宮崎公立大学、pp. 29—45。
 田辺 悟 1990 『日本蟹人伝説の研究』、法政大学出版局。
 谷川健一編 1990 『日本民俗文化資料集成4 海女と海士』、三一書房。
 大喜多浦文 1989 『潜水漁業と資源管理』、古今書院。

注

本研究は文部科学省科学研究費「東アジアの水産資源や漁場利用慣行に関する比較研究—民俗知モデル構築をめざして—」（研究代表者：李善愛・宮崎公立大学、基盤研究C・研究番号：18520627）と平成20年度宮崎学術振興財団助成金「環シナ海流域の水産資源利用に関する研究（1）」事業による研究成果の一部である。

謝辞

本研究を行なうにあたって福井県雄島漁業協同組合安島支所、石川県漁業協同組合加賀支所、羽咋支所、海士町漁業協同組合、福島県いわき市漁業協同組合、小浜支所、江名町支所、下神白採鮑組合、茨城県ひたちなか市那珂湊漁業協同組合、千葉県館山市布良漁業協同組合、新潟県漁業協同組合岩船支所、出雲崎漁業協同組合など多くの関係者の方々からご教示・ご協力をいただいた。この場を借りて心から厚く御礼を申し上げたい。

り、漁獲物を入れる道具である浮きものは、漁法によって使わないところもあるが、漁獲物の種類や潮の具合によって大きさや材質、名称が異なる。基本的に木製は実用的でカキ・ウニ・テングサを入れるのに便利であるが（図3-⑪～⑬・⑯）、職人がいないところはプラスチック製オケ（図3-⑮）かチューブ（図3-⑭・⑯）に変わっている。チューブは浅いところや大量で嵩張る海藻を入れるのに便利なのでよく使われる。

V おわりに

以上からみると、日本海沿岸の新潟県・石川県・福井県、太平洋沿岸の福島県・茨城県・千葉県地域の海女・海士村の特徴は以下の3点にまとめることができる。

第1点は、太平洋沿岸は海士村が圧倒的に多く、数少ない海女村は高齢化してその後に男性が参加することで、海女村と海士村の資源利用形態やしきたり、資源利用の度合いに変化が生じた点で興味深い事例として更なる研究が必要とされる。

第2点は、漁法と漁獲物はほぼ同じであるが、中心とする漁獲物や道具の名称と形、材質の変化が日本海アマを中心に顕著にみられる。個人や地域による道具の違いは、社会・経済や自然環境

