Ⅶ　歴史史料と調査資料

1　聞き書きの実例（神島）

（１）「磯部組（合）」について

a　Ｆ氏（昭和11年生れ）の話

磯部組合は、自分の母親が海女をやっていた頃やな。その頃は自分も一時「クリクリ（ドンボリ）」をしたことがあった。その時は磯部組合の組合員やった。その頃は「オオカズキ」も沢山いたから組合員も多かった。それで、「ゴサイ」の時になると、磯部の伊雑宮へ磯部組合の旗を持って行きよった。その旗は、6月11日の「御供上げ」の時に立てる。それで、磯部へ行くと川八という鰻屋があって、帰りにそこに寄ってくるのが楽しみやった。当時は、みんなで行きよったでな。もう、儂等の親の代の話になる。

磯部組合の組合長は、「オオカズキ」の中から長老とか、一番バリバリやっとる人とか、そういう人を選んでいたのと違うかな。推薦か選挙か判らんけどな。多分、推薦やろな。組合は男衆、船頭でつくっとった。昔は、ようけ採れたし金にもなった。その時分は特別な金儲けも無かったから、それが生活の糧になりよってんやろうけどな。

昔は「チャンカ船」やろ。（櫓を）漕ぎながら色々やりよったで、（海女の休憩時間の時も）陸へはあたりにこないのさ。船の舳先の方に火鉢を置いて、雨が降ると「トモヤネ」をするようにして、その中で焚き火をして休んで、（わざわざ）この港の中まで入ってこんと船の上で休みよったのさ。そういうのは、儂等も覚えがある。

採ってきた魚（鮑）は、大ガンコに入れてあって陸へ船を着けてからみんなそれをノミでおこして、「ニナ」へ詰めて桟橋まで運んできよった。

組合法が出来たのは昭和29年やから、組合長と言う役職が出来たのはそれからやでな。（Ｆ氏が組合長をしたのは、平成８年から）

b　Ｔ氏（徒人の海女）の話－宮持宅の前で

昔、「オオカズキ」の「ドンボリ」の人等がやっとりよった。そういう人等が磯部さんへ参って行ってな。私らは、そんなんは関係なしやったな。

c　Ｏ・Ｙ氏（昭和12年生れ）の話

うちもばあさんが（海女を）やっとった頃はまだ入っとったな。磯部組合が無くなったのは、そんなに昔やないよ。自然消滅みたいなものやけど。「磯部組合」は、「コズリ組合」とか、「網建て組合」とかそういうものと一緒になって（漁業）組合に入っていたのさ。海女の組合としてな。事務所は組合の中に置いていて、その頃は事務も何もかも漁協がやっていて、アワビの口開けになると自分等の組合が寄っていろんな決めや相談をしていた。ただ、（海女漁が）終わると、もう「解散」みたいなことになってしまうでな。だから、（海女漁が）始まる前になると、海女業者ら（磯部組合）が集まって決め事やとか何かを主としてやっていた。その頃の書類なんかは、儂の家には何も残っていないけどな。もうみんな亡くなってしもうたでな。磯部組で入ってやりよったのは、もううち位しか居らへんやろ。

d　Ｏ・Ｙ氏（昭和12年生れ）の話

磯部組合については、書類は無いと思うよ。磯部組の役員になっても、磯を開けるだけのものやったでな。儂等が覚えているのは、役員と言うても海女の磯を開けるのと、ゴサイの時になると磯部組

の旗を巡航船に立ててもらって、伊雑宮に参っていく程度の事やったでな。昔の磯部組というのは、磯部組と小釣（組合）というのが一緒になっていた。小釣組合というてな。釣（一本釣）をしとる人等が海女にもなっていたやろ。大体、釣（一本釣）をすると海女やさ。その人等が、一杯（一艘）船頭で今みたいな徒人をようけ乗せて行ったり、自分の家内が（海女が）上手な人は自分の船でドンボリでやりよったのさ。磯部組は、そういう人等の世話人のような役割をしていたから、特別に書類のような物は無いように思う。磯部組の役員は、大体小釣組合の役員が兼ねるような形を取っていた。建網組合等との交渉事も、その小釣と同じような仕事になるから、そこでやっていたのと違うかな。小釣の方は書いた物も作ってキチンとやっていたけど、磯部組の方は口開けと磯部参りに行くときだけの役員みたいな所があったように思う。

小釣の人は、海女漁の口が開くと海女をして、口が開かない時は釣をすると言うのを生業にしていたでな。その頃は、魚もようけ釣れよった。（磯部組の）役員は、大体小釣組合の役員になった人が横滑りしてやりよった。だから、規約というような物も無かったな。

ただ、儂らがやるもっと前の昔の年寄等がやっていた磯部組の事は判らんけどな。その頃は、小釣組合というのも無い時代やでな。小釣組合より磯部組の方がもっと古いでな。昔の小釣というのは、60歳・70歳の爺さん等の遊び仕事みたいなものやったのさ。

儂が船を造ったのは24歳の時。それまでは親戚の家でタコガメとかをやっていたが、うちの母親は海女が上手なんで、それなら「海女をしながら小釣ををやろうか」と言うて船を造ったのさ。そうしたら「あんな大きな船を造って」って皆から言われて。今で言うたらちっちゃな船なんやけどな。1.4（馬力）の木造船やったでな。それを「若いのにあんな大きな船を造って」って。

磯をやるだけのものやし、儂等が海女をやっていた頃はみんな櫓を漕いでやっとった時代やでな。その頃は、皆、船の上であたりよったでな。板で四角い箱の様な物を作って、その中に砂を入れて火が焚けるようにして、船の前の方に囲いをして、それで磯入って上がってきたら其所であたりよったでな。儂等も最初の頃はそういうやり方をしていた。潜るのは母親でな。それから儂が小釣をするようになって、「もつと小釣を増やそうや」と言うて小釣組合を作ったのさ。その頃はまだ年寄りの人がやっていただけで、ハッキリとした釣り組合というのは無かったのさ。今、船名に「つるひめ」と言う名を付け取るが、そのＫ氏の親父が、儂等の大将になってやったんやけどな（小釣組合と言うのを作った）。昭和35年～36年頃かな。その時分は、建網とかタコガメの連中は皆兄弟でやっていたのさ。そうすると、兄貴は（船や道具を）持てるけど、次男等は何もできんのさ。長男は自分の家の家業を継ぐけどな。儂等が小釣をやって小釣で飯が食えると言うことが判ってくると、それからは次男坊等が次々に入ってきた。次男、三男が「小釣で食えるのなら、小釣をやろ」言うて船を造り出したのさ。アジ、サバ、タイ、マダカ、クロダイ、メバルとか、その時期時期によって色んな魚が釣れるでな。値段も良かったしな。建網組合と蛸壺組合は昔からあった。

磯部組は、小釣組合より古くからあったが、やっぱり海女をするのは年寄りの人達が多かった。若いバリバリしとる漁師はタコツボか建網で商売をしとりよったでな。磯部組も組織はみな男がやっていた。船頭がな。数が多かったでな。磯部組がやっていた事は、漁の期間、その頃は３ヶ月位やったかな。それに口開け日、潜る回数、潜る時間、もちろん自分達だけというわけではなくて、組合（漁業組合）とも協議の上でのことやけどな。昔は鮑もようけあがったでな。

鮑の受取は、漁協と磯部組の役員がやりよった。海女等は受取場所へ行って、傷とか大小を見て選別をして、それで商人にわたしよった。昔は30何貫て取りよったでな。貫で計りよったけど。ウェットスーツも無しで、白の磯着だけで潜っとった。30分位すると、船の手すりに掛けた手が震えとりよったでな。

e　Ｏ・Ｔさんの話

昔は海女は職業で、鮑や栄螺を食べさせてもらうことはなかった。傷の鮑でもみんな売りよった。私らが子供を育てる時は、ここの婆さんは磯のエライ人（上手な人）で、傷物でも持ってこずに皆売りよった。また上手なもんで傷も少なかったしな。今の海女は内職と言うか、女の人の仕事やゆうてもそれで生活をしていかないかんと言うことではないでな。昔の人はそれで生活せないかん、夢中やったんやろと思うよ。隣の池田伊佐雄さんのお婆さんもオオカズキで海女のエライ人（上手に人）やったな。

f　Ｍ漁業協同組合支所長の話

磯部組合は漁協とは別の組織だったので、資料的なものは見たことがない。もし有れば、その時その時の代表者が引き継いで持っているのではないか。組合の資料を見ても、磯部組合の物は見た記憶がない。「刺し網」や「蛸壺」（組合）の資料もない。「漁場の件で組合とこういう話し合いをした」と言うようなものは有るが、（それぞれの組合の）中身の資料はない。

磯部組合の決算書や規約と言うような物は無いように思う。海女へ行く漁師達でかたまってもらって、「今年はどうしようか。海女の口を何時開けよか」と言うような事を話し合ってもらうだけの組織。その時、寄り合いをして決め事をするだけで、その組合で金を回して行くと言うような組織ではなかったと思う。その漁の時期だけ動く組織で、「蛸壺（組合）」とか「船曳（組合）」とかの様な大きな事はしていないのではないか。

磯部組合の代表をした最期の人、その頃の人と言うと「セイコバア」の旦那「イシさん」等かな。その後で「セイコバア」が「見張り役」をしていたから。「見張り役」は、寸足らずとかおかしな物を採って来ていないか、検査をする役。漁から上がって来ると、その場でみんな検査する、それは厳しかった。小さい物はみんな没収されたり、磯へ返したりされよった。「イシニイ」が死んでからでも、もう30年以上経ってくるのとちがうか。

（２）磯部まいりについて

a　Ｏ・Ｙ氏の話

磯部参りにも行きよった。伊雑宮へ。その時は。市営定期船で鳥羽へ出て行って、そこから電車で磯部まで行きよつた。日帰りやでな。儂等は青峰へは行かんだな。伊雑宮へ行って、昼ウナギを食べて戻ってくる。磯部組の旗は巡航船に立てて鳥羽まで行って、鳥羽で巡航船に置いといてもうて帰りにまた立ててくる。

儂も母親が亡くなって直ぐに行くのを止めたかな。母親が亡くなったのは平成１１年。行ったと言うても一度だけやったかな。

b　漁協支所裏で涼んでいた老夫婦からの聞き取り

昔は海女漁をする漁師で「磯部組合」と言う組織をつくって、ゴサイの日になるとその人等が代表者になって旗を立てて磯部の神様にお参りに行きよった。「磯部組合」は、神島の海女等でつくる組合や。このゴサイの初めの日は漁には出ん。特に海女さん等はな。２日目は山へも行かんもんやった。山へ行って神さんに会うとエライ目に遭うとか言いよったもんや。

（山本　実）

２　祭行事の現状　－神島－

（１）全体の状況

直接海女が関わる祭事について、平成24年度から2年間、鳥羽市神島町での現地調査を実施した。調査を進める中で、以前は実施されていたが、今は無くなっていると思われる祭事もあり、その確認のための聞き取り調査も合わせて行った。現地に入る前に事前調査として、過去の聞き取り調査や現地調査を中心とした資料の中から、抽出した内容と合わせると下表のようになり、概要は以下の通りである。

No.	祭事月日	祭事名	祭事者	掲載資料	H25年の現状
1	1月2日	磯祭	各家	①②③	現状廃止
2	1月3日	三日月	各家	①③④	現状廃止
3	5月18日	海女操業安全祈願祭	漁業協同組合	④	継続中
4	5月28日	種蒔・オケゾコ	宮持	①③④	継続中
5	6月11日	弊立て	宮持	①③④	継続中
6		御供上げ	宮持	①③④	継続中
7		入船祝	宮持	③④	継続中
8	旧6月16～18日	ゴサイ（伊雑宮参詣）	各家	①③	継続中
9	8月18日	うら様	宮持	①③④	継続中
10	9月上旬	海女終漁感謝祭	漁業協同組合	④	現状廃止

Ⅶ-２-１表　神島の海女に関わる祭行事

【掲載資料】
①『神島』　萩原秀三郎著　井場書店発行　1973年
②『ゲーター祭調査報告書』鳥羽市教育委員会編・発行　1998年
③『神島の民俗誌』　東京女子大学民俗調査団編　東京女子大学発行　2005年
④『年中祭礼行事実施要項（改訂）』（鳥羽磯部漁業協同組合神島支所編・業務資料）

平成25年度の調査時点で祭事の継続を確認することが出来なかったものは、№1の磯祭，№2の三日月、№10の海女終漁感謝祭である。ゴサイの伊雑宮参詣も継続しているのは1軒だけとの事であった。祭事者が各家となっているものの廃止が多いように思われるが、いつ頃から無くなったのかを確認することは出来なかった。また、継続している家が1軒も無く完全に廃止されているのかという確認までには至っていないが、聞き取りの結果からみると現在も祭事を継続している家は無いものと思われる。

（２）磯祭

ａ　Ｆ氏（男性、平成23年宮持）

1月2日には「磯祭」というのがある。今は無い。海女がアワビ貝に取った餅を桶に入れてスカリをもって、昔はやりよったな。普通についた餅をアワビ貝に取る、それで冷めたらはずすのさ。そうするとアワビ貝の形をした餅ができる。磯祭になると、それを持って浜に行きよった。オオカズキの人等がな。今はオオカズキも居なくなったから、やる人もおらんやろ。徒人の人等はあまりやらんだと思たがな。儂の家でもやらんようになってから、10年以上たってくるように思う。

ｂ　Ｏ氏（女性、平成25年宮持の妻）

1月2日の「磯祭」は、私が嫁に来た時分はやっとりよったけどな。木で出来た豆をまく菓子桶のようなものに、鮑の貝に餅をいれたて作った「アワビ餅」と言うのを入れて浜へ行きよった。「アワビ餅」は、餅を搗いた時にアワビの貝に餅を入れて、アワビの形をした餅を作るのさ。もう餅も搗かんようになったし、やらんようになって大分経ってくるわな。

私の所のお婆さん（夫の母）は、海女の偉い人（上手な人）やったから、「磯祭」はやりよった。お婆さんが現役で元気だった頃はやっていたが、今はもうやらんな。お婆さんが亡くなってから、もう20年位になるけどな。（「磯祭」をしていたのは昭和60年代。それ以降は行っていない。）

ｃ　Ｔ氏（徒人の海女）

今はしとらんな。アワビ貝に餅を入れて。お婆さんが亡くなってからも暫くはしていたけどな。お婆さんが亡くなったのは平成元年。スカリへアワビを入れてノミを入れて、その日に桶を持っていって、浜でアワビをおこす真似をして、供えてきよった。

ｄ　Ｋ氏（男性、平成16年宮持）

昔は、海女の家はどこともやりよったが、今はやる人がおらんやろ。もう家で、餅もつかんしな。儂の所もいつ頃からかやらんようになったな。

（３）三日月

ａ　Ｆ氏（男性、平成23年宮持）

1月3日に「三日月」と言うのがあったのは覚えている。今、やっとる人はおらんやろ。儂の家ではずっとやってきたけど、今はそれもやらんようになった。代が変わってくると続けていくのはなかなか難しい。「三日月」言うのは、旧暦やで、その頃は三日月が出る日なんやろな。椀に小豆を入れて上から水を入れて、扇子を持ってな。家からやと丁度、灯明山くらいの感じになるけど、それくらいの所にお月さんが出てくる。それを拝んで、それでその水をちょっと頂く。昔はそんな行事がずーと続き寄ったが、今はもうみんな無くなってしもうたな。

ｂ　Ｏ氏（女性、平成25年宮持の妻）

「三日月さん」はよう言うけど、私らはやったことがないな。

（４）海女操業安全祈願祭

神島町では例年、海女漁の操業期間を5月20日から8月の盆までの間で、20日間と定めている。「海女操業安全祈願祭」は、その海女漁の安全を祈願するもので、5月20日の直前の土曜日に鳥羽磯部漁業協同組合神島支所の主催事業として八代神社で執り行われる。

今年は、5月18日（土）に、八代神社宮司（藤原好康氏）、氏子総代（小久保博史、高木秀育、池田利幸、鎌田和泰、小久保憲敏、寺田幸司氏の6名）、鳥羽磯部漁協神島支所理事（寺田久俊氏）、海女22名（50歳代～70歳代）が出席し、午前9時30分から八代神社で斎行された。祭事の順序や概要は以下の通りである。

祭事が行われる八代神社（本殿）

ａ　祭事の準備

八代神社の氏子総代は６名。毎年、中セコ、東セコ、南セコからそれぞれ各２名が選ばれる。この日氏子総代６名は、早朝から神社に集まり境内を掃き清め、祭事の準備を整える。

ｂ　海女の参集

９時過ぎになると、海女たちが神社に集まり始め、それぞれ半紙に包んだ賽銭を投げ入れ、二礼二拝一礼の後、祭事の開始を境内で待つ。この日、参列した海女は22名であった。

海女の参集

ｃ　代表海女の選出

氏子総代は、当日出席した海女の中から玉串を捧げる代表海女５名を選ぶ。今年も、大かずき、東のせのせ、南のせのせ、東かちど、南かちどから、それぞれ１名、計５名が選ばれた。

d　午前９時30分「海女操業安全祈願祭」が始まる

氏子総代が典儀を担当。「海女操業安全祈願祭」が始められる。

〇平成25年　海女操業安全祈願祭　斎行順序

一、修祓の儀
一、宮司一杯
一、祭員神饌を供す（米、塩、魚、果物、乾物、御守、神饌米）
一、宮司祝詞を奏す
一、宮司玉串を奉り拝礼
一、参拝者玉串を奉り拝礼
　鳥羽磯部漁協神島支所理事
　大かずき
　東のせのせ
　南のせのせ
　東かちど
　南かちど
　祭員玉串を奉り拝礼　総代代表
一 、祭員神饌を撤す
一、宮司一拝

（ａ）修祓の儀

（ｂ）祭員神饌を供す「米」、「塩」、「魚」、「果物（野菜）」、「乾物」の五品に、祭事終了後に海女たちに配られる「御守」と「神饌米」が供えられる。

（ｃ）宮司祝詞を奏す

（ｄ）宮司玉串を奉りて拝礼

（ｅ）参拝者玉串を奉りて拝礼

① 漁協神島支所理事→大かずき→東のせのせ→南のせのせ→東かちど→南かちどの海女達の順で玉串が奉奠される。

② 祭員玉串を奉りて拝礼。総代代表が玉串を奉奠し全員が拝礼する。

（ｆ）祭員神饌を徹す

神饌として供せられた物の内、「御守」と「御饌米」は海女たちに配られるため拝殿へ下げられる。

（g）宮司一拝

e　10時04分「海女操業安全祈願祭」を終了する。

漁協理事及び宮司の挨拶が行われた後、出席した海女全員が御神酒をいただき「八代神社御守」と「八代神社神饌米」を受け取って帰宅する。なお当日、祈願祭に出席出来ない海女たちは、御守と神饌米をもらってきてくれるよう頼んでおき、出席した海女はその人達の数を総代に告げ、人数分だけ受け取って帰る。神饌米は、それぞれ家に持ち帰り、ご飯を炊く米に混ぜて炊きあげ食する。神饌米を食べる日は特に決まっていないという。また、御守りはタンポや水中メガネ等に取り付け、海女漁の時に身につける。その年の「御守り」は、年明けの1月6日に行われる「六日祭」の時に焼却されるようである。

海女操業安全祈願祭
掛麻久母綾尓畏伎八代神社乃大前尓宮司藤原好康恐美
恐美母白左久晴礼渡留五月乃空尓瑞枝左須若葉薫留
初夏乃今日乃生日乃足日尓海女漁業波大神等乃高伎
尊伎恩頼於蒙里氏今年母海乃幸豊加尓在良志米給衣登
鳥羽磯部漁業協同組合神島支所主催乃御祭仕衣
奉良牟登理事　乃　伊乎始米海女人等諸諸参集侍里氏
大前尓御食御酒海川山野乃種種乃味物乎捧奉里氏
玉串取取尓捧奉留状平平良介久安良介久聞食志給比氏今年乃
海女漁業尓母海乃底深伎浅伎尓潜留海女人等尓禍事無久
百船千船漏留事奈久舳尓母艫尓母大神等乃厳乃神霊呼
留米給比氏海原八百路波悪伎風荒伎波不意乃
災害有良志米受乗組留船人尓至留迄手乃■足乃
■在良志米給和受夜乃守里日乃守里尓守里恵美幸閉給比
朝潮夕潮乃流母隠尓今年乃海女漁業母淺伎海深伎
海尓母鮑栄螺牡乃狭物沢尓寄世恵美給氏各母各母
海原尓勤美励美海女人等乃親族尓至留迄恵美
幸衣給閉登恐美恐美母白須

拝殿に下げられた「御守」と「御饌米」

f　祭典終了後、宮司及び氏子総代による直会が八代神社社務所で行われた。

「海女操業安全祈願祭」は、平成23年までは5月20日の海女漁の口が開く当日に行われていたが、海女漁に携わる人達から「祭事の日は、時間的に出漁することが難しい。5月20日の初日から出漁が出来るようにしてはどうか」という意見が出されたため、平成24年から海女漁の口が開く5月20日の直前の土曜日に行われるように改められた。

（５）種蒔・オケゾコ

海女漁と係わる祭事「種蒔・オケゾコ」は、毎年５月２８日と定められ、当番宮持と漁業協同組合によって執り行われる。鳥羽磯部漁業協同組合神島支所が業務用資料として使用している『年中祭礼行事実施要項（改訂）』には下記の様に記載されているが、祭事の目的については触れられていない。

祭名	種蒔・オケゾコ　5月28日
参加者	当番宮持、同家内、組合長
場所・準備、その他	浜行事、小豆、米、御酒、根付若布・荒布、祝は御酒・肴三品、おはぎ、汁
内容・順序等の概要	宮持は午後三時頃組合長を迎え宮持宅に於いて簡単な盃事を交わし、スズノハマに赴き宮持家内は磯着で、米、小豆を撒き御酒を供えた後、海に入り根付の若布、荒布を四方に撒き浜行事を終える。浜行事の終了後、宮持宅に於いて組合長と共に祝杯をあげる。
組合提供	酒一升、祝金一万円

Ⅶ-２-２表　祭礼の内容１

萩原秀三郎・萩原法子著『神島』（井場書店、1973年発行）では、「海藻がよく採れるよう祈りをこめておこなう行事」と記しているが、海藻が繁茂することでそれを餌とする鮑や栄螺、藻類を産卵場とする稚魚等、海女が採取する魚介類の増加を促すと言う意味も込めた、海の豊饒を祈る祭事かと思われる。この日、宮持の玄関前で「オケゾコ」で使う海藻、アラメ、藻（ホンダワラ）、ワカメ、カンバの四種類を準備していた宮持の妻に、通りかかった年配の海女が「最近また、ゴリへ（古里の浜の海域）カンバが生えてきとる。カンバが生えるとええ。カンバが生えやないかんのさ。カンバが有る時分は何やかやとようけ取りよった。」と声を掛けていたが、海藻と生産（漁獲量）が密接に結びついていることを、古くから海女たちは日頃の生業の中で体験的に理解してきたものと思われる。

ａ　祭事の順序と内容

祭事は例年、午後3時頃から行われるが、今年は天候が悪く雨が降り出しそうなこともあって、漁協理事と宮持が協議し、予定時間を１時間繰り上げ午後2時から行われることになった。また、浜行事の祭場となる「スズノハマ」も風と波が出ており危険と判断され、漁港内の船揚場に変更して行われた。

（ａ）祭事の準備

①宮持は午前５時過ぎ「シオバナ」に使う海水を汲みに行く。汲んできた海水をコウシンさんに手向けた後、八代神社へ向う。鳥居の前に立って八代神社に向かって「シオバナ」を三回手向けて手を合わせ、村の方に向かって三回手向けて手を合わせてから自宅へ帰る。自宅へ持ち帰った「シオバナ」は、宮持宅に置いておき「おけぞこ」で使用する。

②宮持宅では、盃事の為の酒器と祭事に用いる「アライヤネ（鮑の殻に米と小豆を入れた物）」、「御酒」、「海藻（根の付いたアラメ、ワカメ、藻＝ホンダワラ、カンバの４種）を入れたマエスカリ」、「水中メガネ」、「白手拭い（ドーマン・セーマンを縫い込んだもの）」、「水と柄杓」等を用意する。

シオバナ

海藻を入れる前のマエスカリ

海藻を入れたマエスカリ

御酒とアライヤネ

左から
白手拭いと水中メガネ

宮持の妻が履く藁草履

（ｂ）午後1時50分漁協理事が宮持宅へ

漁協理事は紋付羽織袴の正装で清酒と祝の金を持ち、自宅を出て宮持宅に向かう。

左から
宮持までは理事が一人で出向く

宮持の家の注連縄（毎年、力のある島の若い衆が作り、年の暮れに届けられる。）

（ｃ）午後2時宮持宅で盃事が交わされる

宮持は理事が到着するのを紋付羽織袴の正装で待つ。宮持の妻は白の磯着の上に紺の着物に紺の頭巾をし、赤い腰紐を締めて白足袋を履き藁草履を履く。理事が到着すると客間へ招き入れ、清酒と祝い金を受け取り八代神社の掛け軸をかけた床の間に供えた後、盃事を交わす。盃事は、宮持から理事へ、理事から宮持へと杯が交わされる。

（ｄ）午後2時5分浜行事に向かう

左から
祝い物を床の間に供える

宮持の妻の正装

漁協理事と宮持で盃事が交わされる

盃事が終わると、宮持は「シオバナ」を、宮持の妻は「海藻を入れたマエスカリ」と「白手拭い」、宮持の息子は「アライヤネ」と「御酒」等を持って、宮持、宮持の妻、漁協理事、宮持の息子、息子の嫁、隣家のお婆さんの順で宮持宅を出る。先頭を歩く宮持が「シオバナ」で道中を清めながら、一行は浜行事の祭場（本来は″スズノハマ″だが、今年は波が高いため漁港内の船揚場）へ向かう。

左から
正装で宮持宅を出る

浜行事へ向かう

「シオバナ」をまく

（ｅ）午後2時10分浜行事が始まる

①浜行事の祭場に着くと、宮持は海に向かって「シオバナ」を3回手向けた後、「アライヤネ」を撒き、「御酒」を海へ注ぐ。

宮持が手向ける「アライヤネ」と「御酒」は、宮持の息子が手助けをする。

②宮持の妻は、紺の着物と頭巾を取って白の磯着姿になり、ドーマン・セーマンを縫い込んだ白手拭いを被る。海藻を入れたマエスカリと水中メガネを付けて海に入る。

左から
紺の着物を脱いで磯着になり白手拭いを被る

「マエスカリ」を腰に巻き水中メガネを付ける

③海に入った宮持の妻は、八代神社、南イソ、東イソに向かって手を合わせてから、「マエスカリ」の中から海藻を取り出し、四方に向かって投げ入れた後、１～２潜りして、陸に上がる。※海に入ろうとする宮持の妻に、島民から「よう（潮が）引いとるで、ようけ採ってこいえ」と声がかかる。また、海に入った宮持の妻には「ようけなれ、ようけなれ」、「大漁、大漁」、「あっちも向いて、蒔いたってくれよ」等と声がかかる。

八代神社に手を合わせる、海藻を四方に撒く、1～2回ほど潜く。

④陸に上がった後、宮持宅から持ってきた「水」を柄杓で体にかける。

左から
祭事を終え陸に揚がる

持参した水を掛ける

磯着のまま宮持宅に帰る

⑤一行が帰る途中、宮持の息子は漁協支所横にあるコウシンさんに立ち寄り、「アライヤネ」を供え、「御酒」を手向けて手を合わせる。残った「アライヤネ」は全てコウシンさんに供え、浜行事を終える。

左から
「アライヤネ」を供える

御酒を手向けてを合わせる

コウシンさん

（ｆ）午後2時25分宮持宅での盃事が交わされる

浜行事を終えて宮持宅に戻った後、宮持と漁協理事とで盃が交わされる。盃事は、宮持から理事へ、理事から宮持へと杯が交わされる。

左から
宮持から理事へ

理事から宮持へ

（ｇ）午後2時30分「種蒔・オケゾコ」を終了する

ｂ　祭事に関する聞き書き等

（ａ）祭事（浜行事）を行う「場所」について

浜行事の祭場は、天気が良ければ「スズノハマ」で行われる。ただ「スズノハマ」と言っても、浜の入口の階段を下りた浜辺で行なわれる時もあれば、海女小屋の建つ浜の中頃や、もっと奥の方で行なわれる場合もあるようで、その年の天気や潮時、宮持の都合で少しずつ場所が変わるようである。

天候が良ければ浜行事の祭場となる「鈴の浜」

神島漁港は明治期の波除防波堤の修繕を除けば、昭和7年の築港建設に始まり（石原義剛著「神島港修築史－離島漁港の発展経過」〈『海と人間』第22号〉）、今も修築工事が続けられている。現在の漁港は昔の「スズノハマ」の一部を取り込んで漁港にしている。そのため「スズノハマ」に近い所は港内ではあっても昔の「スズノハマ」と解釈をして、緊急の時の祭場としているようである。ちなみに、今年の祭事で、「アライヤネ」と「御酒」が手向けられた場所は、昔の堤防で、その堤防より外側が「スズノハマ」になっていたとの事であった。現在は、その外側にあたる場所も一部、造船場になっている。

また、以前は海に入る宮持の妻の着替えはその祭場で行われたようであるが、近年は自宅で磯着を身につけて祭場へ行き、祭事が終わった後は磯着のまま自宅へ帰る方法をとることが多いとの事である。

（ｂ）「海藻」について

「オケゾコ」で使われる海藻は、アラメと藻とワカメとカンバの４種である。藻はホンダワラの事であるが、神島で「カンバ」と呼ばれているこの海藻の和名を確認することは出来なかった。これらの海藻はその年の冬の間に建網にかかった物や、汐が引いたときに宮持の妻が採ってきた物を乾燥させたものである。神島の人達は「カブタ」と呼んでいるが、祭事に用いる海藻は全て「根」が付いているもの

に限られる。これらの海藻は腰の前に結んだ「マエスカリ」に入れられ、宮持の妻によって海に投げ入れられる。使用する海藻については、どんな海藻でも良いという人もいるようであるが、今年の祭事ではこの四種の海藻が使用された。

（ｃ）「シオバナ」について

「種蒔・オケゾコ」の日は、朝５時過ぎに海水を汲みに行き、浜とコウシンさんに手向けた後、八代神社に参って行く。鳥居の前で、神社に向かって「シオバナ」を三回手向けて手を合わせ、今度は村の方を向いて三回手向けて手を合わせる。いつもは、残った「シオバナ」を家の前に流すのだが、この日は「オケゾコ」でも使用するので、流さずに残しておく。「オケゾコ」では、先頭を歩く宮持が、この「シオバナ」をまきながら、祭場までの道筋を清めていく。「シオバナ」は、正月の行事等でも用いるが材料は孟宗竹を切って作る。宮持は、毎朝５時過ぎに「シオバナ」を汲みに行き、浜とコウシンさんと八代神社へ手向けたあと、自宅へ戻って残った「シオバナ」を家の前に流す。この同じ行為を毎日繰り返すのが本来のやり方とのことであるが、近年は「祭や必要な時にだけ行く」という風に変わってきているとのことである。

（ｄ）小豆飯について

浜行事を見ていた老婆は「″オケゾコ″の日は村中が今日は″オケゾコ″やと言って、磯人の家は″小豆飯（赤いご飯）″を炊いて供え、赤いご飯を炊かない家は″アライヤネ″を供えたが、今はそのような事をする家も無くなってしもた」と話してくれたが、その確認のため他の人にも聞き取りをしたところ、あまり記憶がないという島民や、祭りをする家（宮持の家）だけの祝い事ではないか等様々で、真偽を判断する聞き取りはできなかった。

（ｅ）祭事の変化について

前掲『神島』では、「オケゾコ」の項で、スズノハマでの祭事やぼた餅を作る家族、宮持の家での盃事等の写真と共に、宮持の妻は「頭に、きまりの黒の頭巾をかぶる」と記されている。また本文では、「5月28日、午後3時半、宮持の奥さんは漁業組合長との簡単な盃を交わした後、組合長と汚れのない嫁や娘に付き添われ東磯の海岸・スズノハマにおもむく。白い海女姿の老妻は最初膳にのせた米と小豆、神酒を浜にまき、次ぎに海中に入り根つきのアラメ・ワカメなどをばらまき3〜4度海に潜る。家に戻るとまた組合長を迎えさしみで盃事を行う。ぼた餅もこの日のご馳走である」

と記述されている。平成25年の現地調査との相違点を整理すると下表のようになる。

	萩原秀三郎著『神島』	平成２５年の現地調査
祭事開始の時間	午後３時半	午後２時（当初の予定は午後３時）
宮持の妻の頭巾	黒い頭巾を用いる	紺の頭巾を用いる
盃事での宮持の妻	宮持の妻が組合長と盃を交わす	宮持の妻は盃事の席には着かない。宮持の夫と組合理事とで盃を交わす
浜行事での役割	宮持の妻が米・小豆・神酒を浜にまく。米・小豆を入れた（アライヤネ）は膳にのせる	「アライヤネ」を浜にまくのは宮持の夫で、妻はまかない。膳は用いない
浜行事終了後の盃事	組合長を迎え刺身で盃事を行う。	組合理事を迎え宮持の夫と神酒だけで盃を交わす。宮持の妻は同席をしない
ぼた餅	ハレの日の食として、ぼた餅を作る	ぼた餅はつくらない。

Ⅶ-２-３表　『神島』との比較

これらの相違点は、今年だけのものなのか、萩原氏の調査から４０年間の間に変化した現在の形なのかは、今年の聞き取り調査では明らかにすることが出来なかった。また、２００４年に東京女子大学民俗調査団による聞き取り調査が実施されており、翌年に『神島の民俗誌』としてまとめられているが、この祭事については相違点を比較する内容をうまく拾い出す事が出来なかった。

（６）弊立て

海女漁と係わる祭事「弊立て」は、毎年6月11日と定められ、当番宮持によって執り行われる。鳥羽

磯部漁業協同組合神島支所が業務用資料として使用している『年中祭礼行事実施要項（改訂）』には下記の様に記載されている。

祭名・月日	弊立て　６月１１日
参加者	当番宮持、神職
場所･準備その他	
内容・順序等の概要	（出漁前に前宮持ちが当番宮持ちへ行って盃事を行った後弊立て） 前日、十日の夕方宮持は漁船全船に榊を立て、当日出船前に前宮持ちが当番宮持家へ赴き盃を行い、その後、当番宮持の準備した船に神職が搭乗しアレガミ、キヤ島、コイロガミの順で各島に御弊を立て海上安全を祈祷する。前日漁船に立てられた榊は出漁の際、アレガミ又はキヤ島を通過する際、海に流し海上安全を祈る。
組合提供費用等	酒一升、神職へお礼五千円

Ⅶ-２-４表　祭礼の内容１

「弊立て」は、前日の10日夕方から、島内に係留される船舶の全てに「榊」を立てる祭事から始まり、翌11日の早朝にアレガミ、キヤ島、コイロガミの三つの島に「御弊」を立てて海上安全を祈願する一連の祭事である。また、全船に立てられた「榊」は翌日の「弊立て」後の初出漁の時、それぞれの漁師達がアレガミ又はキヤ島を通過する祭に海に流し操業の安全を祈る。今年は、台風3号の北上にともなう海のうねりが強く、神島の船舶の何隻かは鳥羽港等に避難。係留船舶数は例年より少ないとの事であった。また、避難している船舶には「榊」を立てることはしないとの事である。

ａ　6月10日の「榊」立て

「弊立て」が行われる前日6月10日の夕方に、島内に係留されている全ての船に「榊」が立てられる。「榊」は当日、宮持の親戚の若い人達によって、八代神社の境内を含む灯明山から切り出される。今年は午後2時頃から切り出し作業が行われる予定であったが、雨が降り出しそうな天候であったため朝からの作業に変更された。宮持の岡田氏によれば、今年は約120本程の「榊」を切り出したと言う。

「榊」は3人一組で、小船2隻にそれぞれ3人が乗り、市営定期船桟橋を出発。一隻は漁港の東側（船揚場側）、もう一隻は西側（魚市場裏）の二手に分かれて漁港内の係留船全てに「榊」が立てられる。また、船揚場等に揚げてある船は、陸を回る３人が「榊」を立てていく。（榊を立てる宮持の親戚衆は、この年に不幸事の無い者に限られる。）

左から　　宮持の家の床の間と翌日使用する「弊立」の榊。
上；午前中に切り出された「榊」
下；宮持が作った手拭い。

（ａ）　祭事の順序と内容

①午後3時　祭事の準備

6月10日の午後3時、宮持宅で「榊立て」の準備が始まる。朝から切り出された「榊」は、竹製の三つの箕（ミ）に分けられ、当番宮持が作った手拭いを身につけた宮持の親戚衆によって運び出される。

「榊」を立てに行くための準備をする宮持ちの親戚衆。

②午後3時10分　宮持宅を出発

三つの箕に入れられた榊は宮持の家を出発し、市営定期船の桟橋に向かう。

③午後3時20分　3組に分かれて榊を立てる

港内に繋留されている船は、東側を回る船と西側を回る船によって榊が立てられる。また、船揚場等に引き揚げられている船は、陸を回る組によって榊が立てられていく。榊を立てる場所は特に定まっているわけではなく、舳先でも艫でも差せる場所があれば何処でも良い。ただし、船に乗り込む時は必ず取り舵側から乗り込まなければならない。

左から
港の東側を回る船
港の西側を回る船
陸を回る組

左から
１人は船を操縦し、２人が一隻ずつ榊を立てていく。榊を差した後は海上安全を祈り手を合わせ拝礼する。

榊を立てる場所は特に定められてはいないが、風等で抜け落ちないようにしっかりと差し込まれる。

④午後3時50分　榊を立てる作業を終える

榊を立て終えると、市営定期船の桟橋に船を戻し、それぞれ宮持の家に戻る。一同は宮持に榊を立て終えた旨の報告をしたあと、明日の「弊立て」の相談し解散する。また、女性達は明日の「御供上げ」で振る舞う″ぼたもち″を作る下ごしらえを済ませる。

左から
作業を終える。
桟橋に戻った榊立ての船。
宮持の家。

※【翌日の「弊立て」の相談】台風３号の北上で海が荒れている。海が荒れても中止にはしない。明日は満潮が6時46分、干潮は1時半。「弊立て」の時は満潮に近い。波が高ければ島には乗れない。その場合は島を拝んで榊を流してくる。

ｂ　6月11日の「弊立て」

11日の午前5時30分、当番宮持の家で八代神社の宮司による祓いと祝詞が奏上された後、「御幣」を立てる小船と宮持等が乗る船とでアレガミ（島）、キヤ島、コイロガミ（島）の順で「御弊」を１本ずつ立て「アライヤネ」を供える。平成16年に宮持を務めた小久保松次さんの話では、「昔は″センダシ″と言って、その人が御幣を立てた。自分で船に乗って、心経を唱えて立てよったが、今はその人が亡くなったので、宮持をする人が立てるようになった」との事である。1973年発行の萩原秀三郎著『神島』には、「大峰山に登った法印がただ一人船に乗り、心経を唱えながら最初東のアレガミ島、次ぎにキヤ島、最期にコヘロガミ島に御幣を立てる」と記され、その写真も掲載されている。法印から宮持への変化は、ここ40年ほどの事と思われるが、今回の聞き取り調査の中ではいつから変化したのか確認する事が出来なかった。

「御弊」は島に降りて立てるために、「弊立て」に使用する船は船外機の小さな船が用いられる。「弊立て」の船は舳先に「日の丸」の旗を立て、「御弊」を三本積み込み、船頭と「御弊」を立てる宮持の親戚の若い衆等4人が乗り込む。宮持等が乗る船は、舳先に「日の丸」と「大漁旗」、艫に「祈海上安全　祈大漁満足　伊雑皇大神宮　神島磯部組」と染められた幟を立て、紋付き羽織の正装をした宮持（この時、宮持の妻は船に乗らない）、八代神社の宮司、漁協理事（前宮持）、宮持の親戚数人が乗り込む。船の舳先には宮司が立って清め払いを行い、その後ろに宮持が立って見守る。宮司（藤原好康氏）の話では、本来は筵を引いて祝詞を読み上げ清め払いを行うのだと言う。

（ａ）祭事の順序と内容

①午前5時前　祭事の準備

宮持の家では早朝から「弊立て」の準備が進められる。床の間は、前日の「八代神社」と書かれた掛け軸から、八代神社の主祭神である「綿津見大神」の掛け軸に掛け替えられ、その前に「弊立て」に用いられる三本の「御弊」が置かれる。前宮持は紋付き羽織袴、当番宮持は紋付き羽織の正装に着替えるが、この祭事には宮持の妻は加わらない。

左から
当日の床の間
床の間の掛け軸
「弊立て」の御弊
当番宮持
盃事に用いられる酒器

「綿津見大神」の掛軸は、宮持が代々引き継いできた物で、普段は八代神社の掛軸を掛けているが、祭事の時には、祭神として「綿津見大神」に掛け替える。「弊立て」から「御供上げ」の祭事が終わるまでは宮持の家に掛けられるが、夕刻の入船祝には会場となる漁協神島支所に移される。

「弊立て」に用いられる御弊は、島に差しやすいように女竹に括りつけられる。

②午前5時10分「弊立て」の関係者が宮持の家に集まる

午前5時過ぎになると、前宮持や宮持の親戚で「弊立て」を行う人々が宮持の家に集まり始める。宮持の家に着いた関係者は、綿津見大神に拝礼し祭事の開始を待つ。今年は、当番宮持、漁協理事（前宮持）、宮持の長男、宮持の親族5人、八代神社の宮司の9名で祭事が行われた。

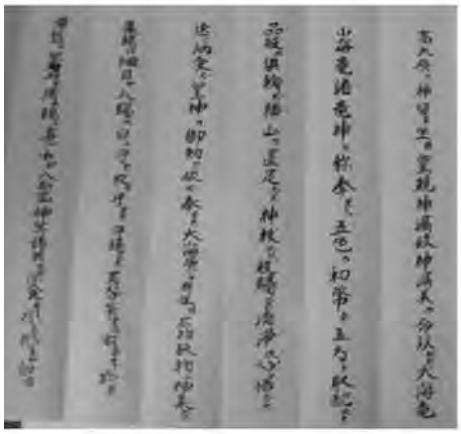
「弊立て」の参加者は宮持の家に入ると、まず綿津見大神に拝礼し祭事の開始を待つ

③午前5時30分宮持の家での祭事が始まる

1）八代神社の宮司が宮持の家に着き、修祓と祓いが行われた後、祝詞が奏上される。

修祓と祓い

祝詞奏上



祝詞

〔祝詞〕

高天原ヲ神留ル坐須皇親神漏岐神漏美乃命以和氏大海竜
小海竜諸竜神ヲ称奉ル五色乃和幣ヲ五方ヲ取配ル氏
品般乃倶物ヲ横山ヲ置足志氏神祓ヲ祓賜ヒ氏清浄ル心
平信志氏
速世納受志皇神乃御勅ヲ依志奉ル氏大海原ヲ有住ル広物狭
物手神集ヒ
集賜ヒ網目ヲ入賜ヒ曰乃守ル夜乃守ル里ヲ守賜ヒ氏罪咎祟
里苦有■自毎乃於至
常磐ヲ堅■ヲ清米賜ル事乃由ヲ八百満神等諸共ヲ開食ス
恐美恐美ヲ白須

2）盃事が執り行われる。一人2回の盃が交わされる。

当番宮持から漁協理事へ（前宮持）

当番宮持の長男から宮持へ

宮持の親戚から宮持の長男へ

④5時50分　宮持の家での祭事を終え港に向かう

宮持の家での祭事が終わると、市営定期船の桟橋に向かう。桟橋では「弊立て」に用いる船が用意されている。今年の「御弊」を立てる小船は鎌田和泰氏の船を、宮持等を乗せる船は「第三岡安丸」が用いられた。

左から
宮持の家を出て
桟橋に向かう
「弊立て」に用
いられる「御弊」
「御弊」を立て
に行く鎌田氏の
船
宮持等が乗る第
三岡安丸

⑤「弊立て」の出航準備

市営定期船の桟橋では、「弊立て」のための出港準備が進められる。「御弊」を立てに行く船は、笹のついた真竹に日の丸を付け舳先に立てる。宮持、漁協理事、宮司等が乗り込む船は、日の丸と大漁旗をくくりつけた笹付きの真竹を舳先に立て、艫には「神島磯部組」の幟を立てる。

大漁旗を立てる　　上は「弊」立てる船･下は第三岡安丸　　「神島磯部組」の幟　　船に乗り込む宮持

⑥午前６時　「弊立て」に出航

準備が整うと、「御弊」を立てる小船を先頭に出港する。最初に東のアレガミ（島）に行き、次ぎにキヤ島、最期にコヘロガミ（島）へと向かう。※今年は、祭事の時間が満潮と重なった事と台風の影響で波が高く、島に降りることが出来なかったため、アレガミ及びキヤ島では「御弊」と「アライヤネ」を海に流して宮司が清め払いをし、コイロガミのみ「御弊」を立て「アライヤネ」を供えて、祭事を終了した。

１）午前6時00分　「御弊」立てる小船と宮持等が乗船した船が定期船の桟橋から出港する。

左から4名が乗り込み、東のアレガミに向かう。祭事が終わるまで宮持は舳先に立つ。

2）午前6時07分　東のアレガミに着く。波が高く接岸出来ないため「御弊」と「アライヤネ」を海に流し、宮司が清め払いを行う。

東のアレガミ

宮司の清め払い

3）午前6時13分　来た航路を戻りキヤ島に向かう。此処でも「御弊」と「アライヤネ」を海に流し清め払いを行う。

キヤ島に向かう宮持等を乗せた船

キヤ島

清め払い

4）午前6時21分　キヤ島での清め払いの後、最期の「弊立て」の島、コイロガミに向かう。

コイロガミに向かう「弊立て」の船

その後を宮持等を乗せた船が走る

5）午前6時24分　宮持の親戚の青年がコイロガミ（島）に降り「御弊」を立てる。「御弊」を立て終えた青年は「アライヤネ」を供え手を合わせて拝礼した後、船に戻る。宮持等を乗せた船では宮司が清め払いを行う。

「御弊」を立てる青年が島に降りる

「御弊」を立てる

「アライヤネ」を供え拝礼し船に戻る

「御弊」を立て終えたコイロガミ

島が隠れるほど波が高い

6）午前6時30分　「御弊」を立て終えた船は、来た時と同様に小船を先頭に、港に戻る。

コイロガミの「弊立て」を終え帰港する

宮持

港内に入る

7）午前6時36分　定期船桟橋に戻った後、関係者は一度宮持の家に戻り、引き続いて行われる祭事「御供上げ」の準備を進める。

「弊立て」に用いられた小船と宮持等が乗っていた第三岡安丸

宮持の家に戻る

8）午前6時40分　宮持が家に戻り「弊立て」の祭事を終了する。第三岡安丸は、この後引き続いて行われる祭事「御供上げ」の祭船として使用される。

c　祭事に関する聞き書き等

（a）6月10日の「榊立て」

①宮持　岡田安蔵氏の話

榊を切りに行くのを2時頃と言っていたが、雨になりそうなので朝から切ってきた。この後は3時半頃から榊を立てに行く予定でいる。今年切ったのは120本程。台風で鳥羽の方へ避難している船も大分あるから、数は予定より少ない。鳥羽に避難した船に「榊」は立てない。

②宮持の息子さんの話

榊を立てるときは、必ず船の取り舵側から乗る。面舵側からは乗らない。亡くなった人を船に乗せたりするような時は、面舵側から乗せる。榊を立てる場所は何処でも良い。特に決まってはいない。舳先

でも艫でも、風で外れたりしない、しっかり差し込める所へ付けてくる。

③藤原喜代蔵氏の話－漁協支所裏で

榊立ては、宮持の親戚の若い衆が夕方立てに行くが、昔は、今の様に漁港が整備されて漁船を岸壁に繋留しておく方法ではなかった。今、漁港になっている所はほとんど砂浜で、漁を終えた船はこの船揚場を中心にみんな陸へ引き揚げよった。だから海に浮いている船はほとんど無かったから、その時分は宮持の爺さんが羽織だけ着て（袴は着けずに）榊を付けていきよった。今は、逆に陸に揚げてある船は少ないし、神島の漁船も100隻を越えるやろ。

船に付けた榊は、明くる日の漁に出た時に「キヤ島」を過ぎた所で海に投げ入れていく。榊を立てた翌日は「弊立て」と「御供上げ」で、この日は「東の磯」での漁はもちろん、船を走らせる事も禁じられているから、港を出た船は必ず「キヤ島」の前を通って南の磯に行く。その時に海に流してくる。

（b）6月11日の「弊立て」

①宮持　岡田安蔵氏の話

5時半に宮司さんが宮持の家に来る。此処で祝詞をあげて貰って、杯を交わしてそれから「弊立て」に出て行く。船は巡航船の桟橋に着けておいて、それに乗って「御幣」を立てに行く。「御幣」は三つの島に立てるで、1時間くらいかかる。アレガミ、キヤ島、コイロガミの順で立てる。海が荒れていても中止にはしないので、年によっては海に落ちてしまう者もいる。あまり荒れていて島に降りれない場合は、島を拝んで「御弊」を流してくる。人も少なくなったので、昔のままに続けるのは難しい。曲がりなりにも継続していく道を探っていかないといけない。

この「弊立て」が終わったら一旦、家（宮持の家）に戻ってくる。「弊立て」には女性は乗らない。海女の三人が乗っていくのは、この「弊立て」が終わった後の「御供上げ」の時。8時過ぎになる。

「弊立て」の時には、宮持の家で普段掛けている「八代神社」の掛軸を外して、「綿津見大神」の掛け軸に掛け替える。この「綿津見大神」の掛軸は、宮持が代々引き継いできた物で、宮持になった家は正月中はこの掛軸をかける。今は此処に掛けてあるが、夕刻に行う「入船祝」の時にはその会場（今年は漁協支所の2階）へ持って行って掛ける。

今年の「御弊」を立てる船は、カズニイ（鎌田和泰氏）の船を使わせてもらう。満潮が6時46分、干潮は1時半。「御弊」は島に降りて立てるために、「弊立て」に使用する船は船外機の小さな船を使う。昔は一艘の船でやっていた。今のように「ベカ」を使ったりせずに、一艘で立てに行きよった。

「弊立て」の船は舳先に「日の丸」の旗を立て、「御弊」を三本積み込み、船頭と「御弊」を立てる宮持の親戚の若い衆他2人が乗り込む。宮持等が乗る船は、舳先に「日の丸」と「大漁旗」、艫に「神島磯部組」の幟を立て、宮持（宮持は紋付き羽織姿。この時、宮持の妻は船には乗らない）、八代神社の宮司、漁協理事、宮持の親戚数人が乗り込む。今年の「御弊」を立てる船の船頭は、鎌田和泰氏が務める。

②宮司　藤原好康氏の話

本来は、「御弊」を立てる時に筵を引いて祝詞を読み上げ、清め払いを行うのだが（波が高く船の揺れが大きいため）船の舳先に立って清め払いを行う。

③藤原喜代造氏の話－漁協支所裏で

「弊立て」は、「アセガミ」という大きな島がある。その側に対になって水かぶりの島がある。それが「コイロガミ」、それに其所からでも見える「アレガミ」。この日は「ヒガシイソ（東の磯）」は禁漁になる。入っては行けない目印がニワの浜にあるから、そこから南側しか漁はできない。詳しい理由はわからないが、この日は「ヒガシイソ」は船が航行するのも禁止になる。

④小久保松次氏の話－漁協支所前で

昔は「センダシ」と言って、その人が御弊を立てよった。自分で船に乗って、心経を唱えて御幣を立てた。今は、その人が亡くなったので、宮持をする人が立てるようになった。船には、宮持とその親戚の者が何人か乗り込む。

（ｃ）「宮持」について

①宮持　岡田安蔵氏の話

不幸事があった家の人は、宮持の家には入れない。私の所でも、本来なら手伝いに来る若い衆がもっと居るが、不幸事があって「弊立て」や「オハギ作り」に来たくても来れない。来ても家に入れるわけにはいかんから。その逆もある。宮持は、不幸事があった家には上がれない。用があれば玄関前で、外で話をする。だから、宮持を受けると兄弟や子供が死んでも通夜にも葬式にも行かない。49日や一周忌のような事でも一切行かないし、宮持の任期中は寺にも行かない。ただ、理由はわからないが、伊勢の金剛証寺だけは別で、宮持で参宮に行った帰りには寄ってくる。

②山海荘の女将の話

宮持を受ける条件は、その家に不幸事が無く夫婦が健在であること。親は一周忌が済まないといけないが、昔は叔父叔母でも亡くなったら1年は引き受けなかった。今は、親や子供以外なら半年位。それで皆が了解しないと引き受ける人がいないのが現状。過去には、宮持の期間中に親が亡くなるという事もあった。その人は、親の死に目にも会いに行かないし、通夜や葬式等には出席しなかった。親が亡くなっても宮持は続けないといけないから。年を取って体調を崩し、医者が「もう後、一週間くらいかな」と言うような話になると、生きているうちは良いけど、死に目には会いに行かない。亡くなったらそれからは一切その家には入れない。それだけ、神様は穢してはいけないという強い思いがある。今の宮持さんでも、神さんがいる間の1年間はそういう葬式の場へは絶対に出ないし、墓へも行かない。親が死んでも同じ。そこは、非常に厳格。

年	宮持氏名	年	宮持氏名	年	宮持氏名	年	宮持氏名
昭和39年	谷木三蔵	昭和52年	小久保重三	平成２年	山本昇	平成15年	藤原昭吾
昭和40年	小久保繁	昭和53年	小久保長三郎	平成３年	天野正廣	平成16年	小久保松次
昭和41年	藤原長助	昭和54年	藤原善司	平成４年	寺田文市	平成17年	天野杉和
昭和42年	山本松吉	昭和55年	小久保虎逸	平成５年	杉山弘	平成18年	漁協
昭和43年	橋本兵蔵	昭和56年	小久保善徳	平成６年	寺田文吉	平成19年	小久保吉夫
昭和44年	寺田小次郎	昭和57年	寺田藤市	平成７年	小久保久美	平成20年	寺田栄治
昭和45年	小久保音芳	昭和58年	鎌田弘	平成８年	藤原充次	平成21年	小久保五六
昭和46年	寺田久三郎	昭和59年	前田守	平成９年	小久保富二	平成22年	岡田■(進)一郎
昭和47年	山本小八	昭和60年	池田勝造	平成10年	小久保武彦	平成23年	藤原喜代造
昭和48年	小久保猶右ェ門	昭和61年	高木徳二	平成11年	前田又市	平成24年	漁協
昭和49年	前田太郎松	昭和62年	藤原兵一	平成12年	藤原万太朗	平成25年	岡田安蔵
昭和50年	小久保文吉	昭和63年	藤原藤蔵	平成13年	池田利正		
昭和51年	前田秀作	平成 元年	小久保喜久夫	平成14年	小久保礼四郎		

Ⅶ-２-５表　昭和39年～平成25年　歴代宮持拝受者一覧表＊神島八代神社に掲げられた「歴代宮持拝受者名」－上記写真－より作製）

「宮持」と言うのは神様を順番に引き継いで行く仕事。一年間はそこの家で守って、12月になると次の人に渡していく。きっと、それを何百年も繰り返してきた。昔は名誉職のようなもの。今でも隠居衆は凄い権限というか威厳があるけど、昔はそれがもっと強かったのだと思う。隠居衆の人達の決定には誰も口が出せないところがあった。でも、段々そういうものが無くなってきて、最近は（宮持を）断る人も少なくない。ここに住んでいる以上は（島の伝統や祭を）守っていかないといけないから、基本的には頼まれれば受けてほしい。でも、強制はできない。

昔は、「宮持」を断ると村八分になるような感じがあったけど、今は断る人も多いからそういう感じは無くなった。でも、断った人はどこかに引け目を感じているように思う。私の主人も、父が病気ぎみだったので受けなかったけど、主人なんかは今でもやっぱり宮持の話になると「それに関して俺は何も言えない」と言っている。それくらい心に残るものだと思う。

「宮持」の人がその期間中に亡くなると言うこともある。今は松が少なくなってしまったので島の外に頼んでいるが、その頃は島内に松が沢山生えていた。「松切り」と言って、1月6日の「六日祭」に使う松明を作るのに毎年12月になると島の松を切っていた。宮持を受けた人が、その松切りが終わった後に体調を崩して緊急入院したが直ぐに亡くなるという事があった。その時は、直ぐに別の人を選ぶ事が出来ないから、やむなく組合が宮持の役を引き継いだ。そういうこともある。

「宮持」という制度も維持するのが年々難しくなっている。いつか無くなってしまう可能性もある。でも、祭があるから島の団結が保たれているように思う。みんなが協力しないと出来ないから、どこかで強い結びつきが出来る。色んな事を言いながらでも親戚同士が協力する。みんなが一つになれる要素に「祭」があるように思える。

神島は、「六日祭」に古い物は皆燃やすという習慣があるから、この島は意外と「記録した物」と言うのは何も残っていないかも知れない。

（７）御供上げ

海女漁と係わる祭事「御供上げ」は、毎年6月11日と定められ、当番宮持によって執り行われる。鳥羽磯部漁業協同組合神島支所が業務用資料として使用している『年中祭礼行事実施要項（改訂）』には下記の様に記載されている。

祭名・月日	御供上げ　６月１１日
参加者	
場所・準備、その他	
内容・順序等の概要	祭船の出船盃を乗船者一同で行う。祭船には当番宮持夫妻、海女三名とその「とうめ」及び船頭等が乗り込み、一般の海女船が祭場に到着した時刻を計り出港する。祭場であるコイロガミに到着した祭船は島を三回廻りながら三升三合三勺の米を撒きながら鮑の豊漁を祈祷する。祭船は祭を終えてから一旦港に戻り、祭船の海女三名各々通常の操業する船に乗換えて操業するのは自由とし直ちに漁場へ向かい、祭船には宮持夫婦が乗り漁場へ向かい祭船到着後に操業にかかる。当日は弁天さんより東側の漁場での操業は出来ない。また、操業は二潜で終了する。 操業を終えた海女は漁獲された鮑を一、二個を宮持に御供として献上し、お白餅と塩を肴に御酒を頂く。祭船に乗船した海女三名は操業終了後、宮持夫妻と共に神様磯と弁天様に鮑、お白餅を供え無事息災を感謝する。
組合提供費用等	御酒二升

Ⅶ-２-６表　祭礼の内容３

例年であれば、上記『実施要項』に沿って祭事が執り行われるが、海女漁の口明けを決める役員が相談した結果、「今年は台風３号の影響で波が高く操業に不向き」との理由から、一般の海女漁の口を開けないことが決定された。従って「サカナドリ」と言われる祭事のためだけの口開けとなり、一般の「御供上げ」の日取りは後日改めて協議されることになった（後日の協議で、6月15日の午前9時から実施された）。

「サカナドリ」は祭船に乗った三人の海女によって、御供のアワビを採るために行われるものである。通常の口開けと同様に二潜の操業が行われるが、宮持の判断で一潜を1時間ではなく40分程度（御供のアワビを採る時間）に短縮して行われた。

（本来はこの日、島内の海女達から宮持に鮑が献上される。宮持は、その中から一番立派な鮑をオオノミで三つに切り、祭船に乗った海女三人と宮持の息子を連れて、ジングウダイの神様磯と弁天様とコウシンさんの三ヶ所に「アライヤネ」や「御酒」と共に供えに行くが、今年は一般の海女の口が開かなかったため、「サカナドリ」で採った鮑が、神様への御供の鮑として用いられた）。

祭船に乗る三人の海女は、その年の宮持が選出する。選出に当たっては、夫婦健在でその家に不幸事が無かったことが第一の条件になる。また、昔は、祭船に乗る海女は「ドンボリ（オオカズキ）」の中から選ばれたとの事であるが、現在神島で「ドンボリ」の海女漁を営む人は1軒だけであることから、船人（ノセノセ）や徒人など、操業形態に区別無く選ぶと言う。今年は、「ドンボリ」の天野照代さん（64歳）と宮持の夫の親戚から藤原多美子さん（50歳代）、妻の親戚から鎌田美津子さん（62歳）の三人を選んだとの事であった。

また、祭船には宮持の第三岡安丸が、「サカナドリ」には天野七郎氏と鎌田和泰氏の海女船が使用された。

ａ　祭事の順序と内容

（ａ）午前6時30分　祭事の準備

①床の間に「綿津見大神」の掛軸を掛けた客間では「お白餅」、「熨斗鮑」、「塩」が膳に乗せられ、宮持と祭船に乗る三人の海女と船頭が「杯」を交わすための準備がされる。

左から
盃事のための酒器
向かって左から、お白餅・熨斗鮑・塩

②「弊立て」から戻った宮持の親戚は、祭船に乗った海女が暖をとり休息するための祭事用の海女小屋を定期船乗り場近くの漁港に建てる（小屋組は鉄パイプ、カマドは煉瓦、燃料は木材、敷物は筵を使用する）。

左から
宮持の親戚衆により作業が進められる。準備を終えた祭事用の海女小屋。筵は漁協から借りる

③祭船は「弊立て」の時と同様に、舳先に日の丸と大漁旗、艫に「祈海上安全　祈大漁満足　伊雑宮大神宮　神島磯部組」の幟を立て、三升三合三勺の米を三つの膳に分けその上に乾燥させた海藻（ホンダワラ）をのせる。また、「コイロガミ」での祭事が終わった後、祭船の海女が乗り移る海女船の出港準備が、それぞれの船頭によって進められる。（一般の海女の口が開いていれば、市場前に「御供」を受け取るための机等も準備される）

祭船に使用される第三岡安丸と海女船（今年は「サカナドリ」に使う）。三升三合三勺の米

④宮持の家の台所では、親戚の女性が集まり、「御供上げ」の海女や祭事関係者に振る舞う「ボタモチ（オハギ）」や「おにぎり」、「味噌汁」等の準備が行われる。

ボタモチ（オハギ）作り。
昔のボタモチはもっと大きかったと言う

（ｂ）午前８時　宮持宅で祭船の乗船者一同による盃事が行われる

①宮持は紋付き羽織、宮持の妻は紺の着物に紺の頭巾、赤い腰紐を着ける。祭船に乗る三人の海女は、ウエットスーツの上に絣の作業着とモンペを身に付ける。宮持宅を訪れた海女とその船頭は、宮持から御酒をいただいた後、「お白餅」、「熨斗鮑」、「塩」を箸で掌に取りいただく。

宮持の妻

祭船に乗る海女

祭船に乗る海女と宮持の盃事

お白餅・熨斗鮑・塩を頂く

②祭船に乗る海女の船頭も同様に宮持から御酒をいただく。盃事が終わった後、海女は「八代神社　平成二十五年宮受記念　岡田安蔵」と染め抜いた手拭いと、弁天さんへも履いていく「藁草履」を受取り、港の祭船に向かう。

上段　祭船に乗る海女の船頭と宮持の盃事
藁草履と手拭い
下段　宮持の妻
祭船に乗る三人の海女
海女船の船頭

（ｃ）午前８時３０分　祭船が出港する

①宮持夫妻、海女三人、宮持の長男、宮持の親戚の者２～３名が乗り込み、海女船（今年は「サカナドリ」をする天野七郎氏、鎌田和泰氏の二艘）が出港した後、市営定期船の桟橋から出港する。米を蒔く海女の三名は取り舵側に並んで座る。※この日、東の磯は禁漁となり船の航行も禁止される。出漁する船は、港を出て島を左回りに走り、南の磯が漁場となるため、キヤ島を通り過ぎたところで前日の「榊」を海に流し操業の安全を祈る。

祭事関係者が祭船に乗り込む

取り舵側に米を蒔く海女が座る

海女船が出港する

②港を出ると、止め磯になっている「テーラのクソジ」の近くで、宮持の親戚の若者がドンボリを二度海に落とした後、祭場（コイロガミ）へ向かう。ドンボリはコイロガミでも落とされるが、何れも取り舵の舳先側で落とされる。

左から
ドンボリを二度落とす。
使用されるドンボリ

③祭場に着いた祭船は、「コイロガミ」を中心に、海女船の外側を"取り舵回り（左回り）"に三回まわる。祭船の上では、取り舵側に海女三名が並んで坐り、三つの膳に分けた三升三合三勺の米を船が三回まわる間、海に蒔き続け、アワビの増殖と豊漁を祈る。

上段　左から
上；「御幣」が立てられたコイロガミ
下；海女船が祭船の到着を待つ（今年は「サカナドリ」の二艘
コイロガミを取り舵回りに三回まわる

三人の海女は米を蒔き続ける

④米を蒔き終わると、船を「アイザキ前」に移して「ドンボリ」を２回落とす。

「テーラのクソジ」の近くで落とされたドンボリと同様に２度海に落とされ引き揚げられる

（ｄ）午前８時５０分　祭船の海女がそれぞれの海女船に乗り移り、一潜目の海女漁が開始される

①祭船から三名の海女が操業用の海女船に乗り移り、海女漁が開始されるが、今年は「サカナドリ」のための操業となった。（祭船と操業用の海女船はお互いに取り舵側で船を寄せる。天野照代さんは天野七郎氏の船に、鎌田美津子さんと藤原多美子さんは鎌田和泰氏の船に乗り移った）

祭船に海女船を着ける

祭船の海女が「サカナドリ」の海女船に乗り移る

祭事用の絣の服を脱ぐ

ドンボリによる「サカナドリ」

※一般の海女の口が開いていれば、島内の海女船は全て「コイロガミ」の前に集まり、祭船が着くのを待つ。祭船は、海女船の外側を三回まわった後、「アイザキ前」でドンボリを落とし、祭船の海女三人がそれぞれの海女船に乗り移った後、合図を待って通常の操業が開始される。徒人の海女もこの合図を受けて海に入る。

②一潜目の操業中、祭船はコイロガミの沖付近で停泊し海女漁を見守る。

操業を見守る祭船

祭船の宮持夫妻と宮持の親戚の者

（ｅ）午前9時50分　一潜目が終わって港に戻る

①一潜目を終え港に戻った海女は、「お白餅」と「塩」と「熨斗鮑」で御酒いただいた後、二潜目に出航するまで約1時間、休息を取る。祭船の海女三人は、祭事用に作られた海女小屋（アタリバ）で火にあたり、宮持が準備したボタモチや握り飯、味噌汁などを食べ、二潜目に備える。（今年は祭事の為だけの口開けとなったが、例年は、一般の海女から「御供え」として宮持に鮑が渡され、御酒をいただく。「御供え」は二潜目でもよい）。

御酒を頂く

祭船の海女

ウエットスーツを脱ぎ体を温める

採って来た栄螺を焼く

②宮持の親戚の女性達はこの日朝から準備をした、ボタモチ（オハギ）やおにぎり、味噌汁、漬け物（たくあん）を港に運び、海から揚がってきた海女や祭事の関係者等に振る舞う。

宮持が用意したボタモチ等を食べ二潜目の準備をする

祭船の海女を乗せる海女船の船

（ｆ）午前１０時５０分　二潜目に出漁する

二潜目の旗が揚げられると、海女船が出漁するが、この日は１日中、東の磯が禁漁のため南の磯での操業となる。二潜目は祭船に乗った三人の海女も港からそれぞれの海女船で出漁する。海女船が出漁した後、祭船が出港する。

祭船に乗った海女を乗せ二潜目に出漁する海女船

二潜目に出港する祭船

（ｇ）午前11時05分　二潜目の操業が開始される

船人（のせのせ）の海女の操業

ドンボリの海女の操業

（ｈ）午前１１時４５分　二潜目終了の合図が出され港に戻る

操業終了

海女船と祭船が港に戻る

船は漁協市場に接岸される

（ｉ）午前11時55分　海女達から宮持に「御供」として鮑が渡される

①市場前で漁を終えた海女から「御供」の鮑が渡される（一般の海女の口が開いていれば、この場に「塩」と「お白餅」と「熨斗鮑」が用意され、「御供」を上げた海女達はこれを肴に御酒を頂く）。

採った鮑や栄螺を揚げる

その中から「御供」として出される鮑が選ばれる

２）弁天様に供えるために、出された鮑の中から一番立派な鮑をオオノミで三つに切る。

オオノミで三つに切る

鮑は一切れずつ弁天様と神様磯とコウシンさんに供えられる

（ｊ）午後１２時３０分　弁天様と神様磯とコウシンさんに鮑を供えに行く

宮持夫妻と祭船に乗った海女三人、宮持の息子が弁天様と神様磯とコウシンさんに鮑を供えに行く。まず、ジングウダイの神様磯に鮑一切とアライヤネ、御酒を供えた後、ゴリノハマで白石を１個～２個づつ拾って弁天様に向かう。拾ってきた白石を弁天さんの祠前に敷いたあと、賽銭を供え手を合わせる。宮持は鮑一切とアライヤネ、御酒を供え、手を合わせて無事息災を感謝する。最期に、コウシンさんに鮑一切と残ったアライヤネ全部と御酒を供え祭事を終える。

①漁協支所前から全員が車に乗り込み出発する。

左から
宮持の妻
昔は徒歩で行ったと言う。今はゴリノハマまで車で行く

②ゴリノハマに着くと、まずジングウダイの神様磯に鮑一切とアライヤネ、御酒を供える。

神様磯に向かう

宮持の長男が鮑一切れを供える

アライヤネ・御酒を供え手を合わせる

③白石を１～２個拾い、弁天様に向かう。

左から
全員が白石を拾う　宮持を先頭に弁天様へ山中を進む

④弁天様に着くと白石を敷き賽銭を上げ、鮑一切とアライヤネ、御酒を供える。

祠の前に白石を敷く　　鮑一切・アライヤネ・御酒を供える　　無事息災を祈る

⑤弁天様から戻り、漁協支所横のコウシンさんに、鮑一切と残ったアライヤネ、御酒を供える。

宮持ちの長男が「アライヤネ」を供えたあと、全員で手を合わせる

（ｋ）午後1時10分　「御供上げ」の祭事を終える

①コウシンさんへの御供が終わり「御供上げ」の祭事が終了する。宮持夫妻、祭船に乗った海女三人は、夕刻に行われる「入船祝い」まで自宅に帰り休息をとる。

祭船に乗った海女も一度自宅へ帰る　　宮持夫妻は自宅に戻り「入船祝い」の準備を進める

ｂ　6月15日の「御供上げ」

例年、「御供上げ」は6月11日に行われるが、今年は台風3号の影響で海女の操業は祭事のためだけの口開けとなったことから、後日口開けを決める役員が相談。その結果、天候と潮時の関係を見て6月15日の午前9時から実施される事に決まった。「御供上げ」の祭事そのものはすでに11日に済ませているため、この日は海女が採った鮑の中から1～2個を宮持に御供として献上し、お白餅と塩と熨斗鮑を肴に御酒を頂く部分だけが執り行われたものである。

通常の海女の口開けと同様に、それぞれ１時間ずつ二潜の操業が行われた。宮持は市場前に「神島磯部組」の幟を立て、長机を置いて御供を上げてもらった海女に振る舞う「塩」と「お白餅」と「熨斗鮑」を用意する。

「御供」をする時間は特に定まっているわけではなく、一潜目が終えた後の人もいれば、二潜目を終えた後の人もいる。また、海女へ行かない人は祝儀袋で1,000円～2,000円程度を御供えとして持ってくる。「御供」は海女に限ったことではなく、海女漁を営む家は鮑を、そうでない家は祝儀袋で持参する

との事であった。御供の鮑も１～２個とされているが、特に決まっているわけではなくもっと多く出す人もおり、その人の気持ち次第だと言う。

（ａ）午前８時半過ぎ　出漁する海女達が港に集まり始める

左から
出漁前、恵比寿さんに触れる
船人（のせのせ）の海女。徒人の海女

（ｂ）午前９時　一潜目出漁の旗が上がり海女船が港を出る

出漁の合図　一斉に港を出る　操業開始は9時15分。操業時間は1時間。この日、東の磯は禁漁にはならない。

（ｃ）午前９時過ぎ　宮持ちによる「御供上げ」の準備が進められる

①漁協市場前に神島磯部組の幟を立て、長机を置いて塩・熨斗鮑・お白餅・御酒が用意される。宮持の夫は紋付き羽織で御供をする海女達をもてなす。

磯部組の幟　振る舞われる塩・熨斗鮑・お白餅　御酒を注ぐ酒器

②午前１０時過ぎになると海女漁に出ない家から「御供」が出され始める

御供をし、塩・熨斗鮑・お白餅を摘んで御酒をいただく。　手伝いをする宮持の孫

（ｄ）午前１０時１５分　一潜目の操業が終了。それぞれの漁場から港に戻る

10時30分過ぎ、一潜目が終わった後で「御供」を出す海女や船頭

（ｅ）午前11時30分　二潜目出漁の旗が上がり海女船が港を出る。

二潜目の操業開始は午前11時45分。操業時間は1時間

（ｆ）午後12時45分　二潜目の操業が終了。それぞれの漁場から港に戻る

（ｇ）午後13時過ぎ　二潜目を終えた海女たちが宮持に鮑を供える

①採ってきた鮑の中から１～２個を宮持に渡す。数や大きさは人によって様々で、特に定められたものはない。御供の鮑を受け取った宮持の妻は、市場の水槽に用意された生簀籠に移す。

鮑を受け取る宮持の妻　　供えられた鮑　　海女漁を営まない家からの祝儀　　鮑は生簀籠に移される

③鮑を供え終えた海女や船頭は、宮持が用意した塩とお白餅と熨斗鮑を肴に御酒をいただく。

漁を終えた海女達はそれぞれ宮持ちに供える鮑を持参し、御酒をいただく。

塩・お白餅・熨斗鮑を掌に取り一緒に食べる

御酒を注いでもらい飲み干す

（ｈ）午後14時終了。御供えを済ませた海女たちは入札の時まで鮑や栄螺を生簀籠で活かす。

鮑や栄螺の餌に使うアラメ

生簀籠に入れ岸壁から海に吊しておく

（ｉ）祭事の変化について

『実施要項』では「コイロガミでの祭事を終えた祭船は、海女３名を乗せて１度漁港に戻り、海女を降ろして再びコイロガミに向かう。祭船に乗った３名の海女で、操業に加わる海女は漁港でそれぞれの海女船に乗り換えて漁場に戻る。この祭船がもう１度コイロガミに着いてから海女漁が開始される」旨の記述がされているが、近年は漁港に戻らず祭事を終えるとその場で、祭船から個々の海女船に乗り移って操業に入るとのことである。また、「弁天様等には鮑１切れと共にお白餅を供える」と記されているが、今年の祭事では「アライヤネ」が用いられた。これらの変化について、今回の聞き取り調査では具体的な変遷の経緯を確認するまでには至らなかった。

ｃ　祭事に関する聞き書き等

（ａ）６月１１日の「御供上げ」について

①「コイロガミ」での祭事について【岡田安蔵氏の話】

「弊立て」が終わったら一度、家（宮持の家）に戻って、８時半頃から、「御供上げ」の祭事に入る。8時前には祭船に乗ってくれる海女さん等が家に来るので、御酒を交わして今度は祭船で「御弊」を立てた「コイロガミ」へ行って「コイロガミ」を取り舵回り（左回り）に三回まわる間、米を蒔い

てくる。「種を蒔く」と言ったりもする。米は三升三合三勺を三つの膳に分けて持って行くが、此処（宮持の家）で分けずに船に持って行って船で三つに分ける。米は取り舵側に座って蒔く。取舵側は神聖なもので、面舵側は死人を乗せたりする。海で死人に会ったりすると、皆面舵の方から乗せる。だから取舵で見つけても、また船を返して反対側から揚げる。船はみなそうやな。それが終わったら、「ドンボリ」を２回落として引き揚げた後、海女等が潜る。

海女が採った物の中から「御供さん」と言って、アワビを宮持に上げてもらって弁天さんへ供えに行く。海女の口が開かない場合は「サカナドリ」と言って、祭船に乗ってもらった海女に潜ってもらって御供のためのアワビを採ってもらう。

弁天さんへは、「御供」として宮持に渡されたアワビの中から一番立派なアワビを三つに切って、そのアワビとアライヤネを持って供えに行く。まず、八丈島のチョット先にある「ジングウダイの神様磯」へ参って、降りてきた時に弁天さんに供える「白い石」を一つずつ位拾っていく。ただ、神様磯へ行く岩場が崖崩れで通れなくなってしまったので、今は昔の場所より大分手前の所に供えて帰ってくることにしている。

今日は、天気が悪いので一般の海女の口は開けないようだ。祭事のためだけの口開けになるから、１潜を１時間と違って４０分くらいで揚がってもらおうと思っている。供える鮑さえ採ってもらえば良いから。祭事に使う「ドンボリ」は組合にあるけど借りておかなかったので、天野さんのドンボリを貸してもらうことにした。それと、御供上げに使う鮑を採る海女は、組合と相談して祭船に乗る海女三人が潜るだけで他の海女は頼まないことにした。船は、祭船とカズ（鎌田和泰）の船と天野さんの船の三艘で行うことにした。

今日は、祭船に乗った海女に潜ってもらって、祭事用の肴として鮑２個と栄螺ちょっとをもらう。一般の海女からの御供えは、また日を改めて今度口を開けた日の一潜目か二潜目が終わって揚がってきた時に出してもらう。御供えとしてあげてもらう場所は漁協の市場の前に作る。

「ドンボリ」を落とす場所は、今も止め磯になっている「テーラ」の所に「クソジ」という島があって、其所へも「弊」を立てよったが、堤防を作ったときに潰してしまった。「御供上げ」では、その近くとアイザキ前のコイロガミの所でそれぞれドンボリを２回ずつ落とす。宮持の親戚の若い者が、祭船の取り舵側の舳先に近い所から海中に落とすのさ。コイロガミの少し行った所は、昔からリュウグウサンと呼んでいる。

②「御供」の鮑について【岡田安蔵氏の話】

「御供」をしてくれる人の時間は色々。１潜目が終えた後の人もいれば、２潜目が終えた後の人もいる。海女へ行かない人は祝儀袋でくれる。１０００円とか２０００円とか。御供えは村中、一軒に一つと言う感じ。海女漁を営む家は鮑をあげてくれるし、そうでない家は祝儀袋で。まあ、どちらかやな。

天気がよければ、この１１日の日に御供をしてもらって、その中から一番良いアワビを三つに切って弁天さんへ持って行く。アワビは赤でも黒でもどちらでも良い。本当なら上げてもらうアワビは、黒と赤が良いのやろうけど、今は採ってくる量もそんなに多くはないでな。そやで、旨い具合に黒と赤を上げてもらうというわけにはいかんわな。神島は昔から弁天さんへ供えるのは１つだけ。三つに切って、ジングウダイの神さんと弁天さんとコウシンさんに供えてくる。

「イナミ」へ御神酒を持って行くときは、熨斗鮑と米（お白餅）と塩と箸がいるで、用意をして置いた方が良い。海から揚がってきて、御供さんを持ってきてくれた時に食べてもらわんといかんでな。それと「アライヤネ」がいる。「アライヤネ」やと「オミキスズ」がいるやろ。「シオバナ」はふらん。

③祝船に乗る3名の海女について【宮持の妻岡田太喜江さんの話】

祭船に乗ってもらう海女3人は、鎌田美津子（62歳）と藤原多美子さん（50歳代）と天野照代さん（64歳）にお願いした。私の所では、私の親戚筋と主人の親戚筋から1人ずつ頼んで、ドンボリのオオカズキにお願いして3人にした。鎌田美津子はわたしの妹。多美子さんの母親は、此処の家から出た人。昔は、みな「ドンボリ」の人等がしよった。1艘の船でな。この海女等は夫婦健在で、その家に不幸事が無かったと言うことが第一の条件。夫が亡くなっている海女は祝船には乗れない。

④「おはぎ」と「小豆ご飯」について【宮持の親戚の人の話－宮持の家で】

「ボタモチ」を食べてもらうのは「御供上げ」の昼。1潜して揚がって来たときの海女や船頭さんと、「御供上げ」の手伝いをしてくれた人達に食べてもらう。親戚の人等が手伝いに来て、宮持の家で作る。「ボタモチ」はみんなに食べて貰うために作る。作る数は決まっていない。作る人は、宮持の親戚の人達。昔はこんなに小さなものと違って、この2～3倍はあった。七五三では、大きなオハギを２個配った。小豆ご飯は、夜の「入船祝」の時に使う。昔はみんな宮持の家で用意をしていたけど、個人の家に負担が掛かりすぎないように、「入船祝い」は今は漁業組合が行う。そうでないと、宮持を引き受けてくれる人がいなくなる。

⑤「お白餅」と「熨斗鮑」について【宮持　岡田安蔵氏の話】

「お白餅」というのは、1月6日の弓を引く日「六日祭」の日に、宮持の家から松明を焚いて舞台（宝物殿のある広場）へ行って、そこで火を焚くのさ。船のお札とか、家内安全とか伊勢で受けてきた古いお札とか、みんな其所へ持ってきて焚く。その時に、餅米と米を混ぜた物を臼と杵で搗く。杵といってもウサギの餅搗きのような、あんな形をした杵で搗くのさ。搗くのは宮持の妻。そこで搗いたものを紙に包んで火の上で焼く。大きな長いお札があって、それを2枚分合わせて、「六日祭」の火の上にかざすのさ。それを正月の杯事の行事には必ず使う。「モチ」と言うのやけど「お白餅」と言うやつさ。これは、毎年新しい宮持が作って冷凍して置いて、盃事のある行事行事に使う。組合の行事には大概使うな。

熨斗鮑も神島で作る。冬場に祭の熨斗鮑を作るための口を開ける。本当は、毎年作るものだと思うが作り置きした物がある時はそれを使用する。

⑥「御供上げ」の日の禁漁となる漁場について

【宮持　岡田安蔵氏の話】

「御供上げ」の日は、東イソは入れんでな。大体「ニワ」までが南イソになる。「ニワ」を越えると東イソになる。

【小久保松次氏の話】

船には、宮持夫婦と宮司と代表の海女三人と宮持の親戚の者が4～5人は乗っていく。この日は東イソに入れんでな。南イソのニワの浜の「タコ」の所から東側へは行けん。そこに岩があって、それが目印になるのさ。御供上げに上げるアワビは数が決まっとるわけではない。ようけやろうと思ったら、ようけやればいい。

⑦昔の「御供上げ」について　【宮持の家での会話】

儂等の年は、鮫で鮫で、そやで築港の中でやった。「キヨエ」の時も築港の中と、テーラに行ったと言うとった。イソドは頼まんだと言うとったな。

私ら「サンキチヤ」の時は、大分波があったけど、タミコと私とハルコやったかいな、三人がよいやこらで行ってさ、それでドンボリはドンボリで行って。御供上げの用意もみんな家でしよった。今は、家では何にもせんで良いようになったでな（楽やな）。そうは言っても手伝いをしてくれた人等にはせんといかんでな。

⑧ドンボリ」について【宮持岡田安蔵氏の話】

今は船のエンジンと繋がって滑車が電動で回るが、儂等は手で繰りよった。その頃に使っていた「ドンボリ」もあったんやが、もう使わんので捨ててしもたけど。本当に古い昔のものは「デンデン車」と言うてさ、船に取り付けた木の柱に、木で作った「丸い車」が取り付けてあるだけの物やった。これだと、波で船が揺れたり風や潮で船の向きが変わったりすると直ぐに命綱が外れたりしよった。それで、次ぎに出てきたのがこの滑車（写真）のようなものや。これやと船の向きが変わったりしても、ロープで固定はしてあるが滑車そのものが固定されとるわけではないし、ロープが外れにくいように木の車の外にも枠が作ってあるで、そう簡単に綱が外れたりすることはないでな。

これは儂がずっと使っていたやつさ。確か、大工さんに作ってもらったと思ったな。海女漁は平成に入る前に止めた。これまでに海女の船が3杯、それで小釣の船が3杯、6杯（六艘）造ってきた。24歳の時から数えるとな。木船が3杯、プラスチックの船が3杯。初めて造った船はもう動力船やった。ダイヤの4馬力やったな。

（８）入船祝

海女漁と係わる祭事「入船祝」は、毎年６月１１日と定められ、以前は宮持が執り行う祭事であったが、現在は鳥磯部漁協神島支所により執り行われている。同神島支所が業務用資料として使用している『年中祭礼行事実施要項（改訂）』には下記の様に記載されている。

祭 名 ・ 月 日	入船祝　６月１１日　午後六時
参　加　者	当番宮持夫妻、神職、次期宮持、組合長、専務、海女三名夫妻、以上十二名、
場所･準備その他	宮持家、入船祝献立、御酒、肴三品、御飯、汁物、鯛菓子、つぼ平、和服正装
内容・順序等の概要	入船祝は当番宮持家で行い、神職、次期宮持、組合長、専務は和服正装（紋付羽織、袴）と祭船に乗船した海女三名夫妻を招待して祝宴を行う。 祭船に乗船した海女三名に宮持より各々五千円を御礼として出すものとする。
組合提供費用等	御酒三升、祝金三万円、鯛菓子、つぼ平　各々十二個

Ⅶ-２-７表　祭礼の内容４

「弊立て」と「御供上げ」を終えた夕刻に行われるこの祭事は、以前は、宮持の家で宮持の親族が集まって祝いの用意をしたとのことであるが、現在は漁協神島支所によって執り行われている。「宮持の負担を少しでも軽減させるとの理由から、祝い膳も全て旅館などの仕出しを用いる措置が執られている（今年は神島の山海荘が仕出し等の料理を請負った）。会場は漁協神島支所の2階。出席者は、宮持夫婦、次期宮持の夫（鎌田勝利氏）、祭船に乗船した海女３名（鎌田美津子さん、藤原多美子さん、天野照代さん）、トウメ＝船頭（天野七郎氏、鎌田和泰氏、藤原好康氏＝今年は宮司と兼務）、宮司（藤原好康氏）、漁協理事2名（1名は前年の宮持）の12名で、例年、12席の祝い膳が意される。盃事等の手伝いをするために宮持の息子が加わるが、この宮持の息子は席には着かない。（今年は宮司がトウメを兼ねたため、特例として宮持の息子が祝い膳の席に着いた。）

服装は宮持、次期宮持、宮司、漁協理事は紋付き羽織袴。宮持の息子は白のネクタイに黒の礼服を身につける。祝い膳は、仕出し、小豆飯、味噌汁。お酒、鯛菓子、つぼ平＝干菓子。栄螺の刺身、鮑の刺身が大皿で出される（栄螺の刺身は当番宮持によって用意される）。

ａ　祭事の順序と内容

（ａ）午後5時　祭事の準備が始められる

①以前のように宮持の家で「入船祝」が行われていた時とは違い、会場が漁協神島支所の２階になっ

たため、宮持の家では床の間に掛けられていた綿津見大神の掛け軸を桐箱に収め直し、宮持と宮持の息子は正装に着替える。午後5時、宮持の息子が白手袋をはめ、歴代宮持が引き継いできた「綿津見大神」の掛け軸を会場となる漁協島支所の2階に運び込み、神棚横の壁に掛ける。

宮持の息子が掛け軸を運び入れる

宮持

掛け軸を掛ける

盃事用の酒器

②祝い膳の品々が用意される。

仕出し料理

鯛の菓子

つぼ平

③会場についた出席者は、まず「綿津見大神」に拝礼し、それぞれの席に着く

当番宮持

出席者は綿津見大神に拝礼してから席に着く

左は来年の宮持、右は当番宮持

（b）午後5時30分　入船祝が開始される

①鳥羽磯部漁協神島支所の藤原理事から開催の挨拶が行われる。

②当番宮持の岡田安蔵氏と、来年の宮持鎌田勝利氏の挨拶が行われる。

左から
当番宮持・岡田氏
来年の宮持・鎌田氏

③宮持の息子が御酒を注ぎ、出席者全員に盃がを交わされる。

宮持の長男から八代神社宮司へ

同当番宮持の夫へ

同来年の宮持へ

同当番宮持の妻へ

同漁協理事（一人は昨年の宮持）へ

祭船に乗ったドンボリ（オオカズキ）の船頭と海女へ

④盃事が終わると、１時間程の祝宴が催される。

祝宴が始まると祭事や海女漁、来年の宮持の事などが談笑の中で話題となる

祝い膳の仕出し

栄螺の刺身　　鮑の刺身

小豆飯

汁物

（ｃ）午後6時30分　入船祝が終了する

中締めの挨拶がされると、出席者はそれぞれの都合で席を立ち、自宅へ戻る。また、祝宴に出された「鯛の菓子」や「つぼ平」はそれぞれが持ち帰る。

宮持は祝宴が全て終了した後、「綿津見大神」の掛け軸を外して軸箱に納め、自宅へ持ち帰り保管する。

ｂ　祭事に関する聞き書き等

（ａ）歓談の中から

この「御供上げ」で天気の良いのは、５年に一度くらいやな。もう此処３年は天気が悪い。それでも今年は「弊立て」、「御供上げ」とも祭事の時は雨が降らずに、始まる前と終わったら雨。それで、また「入船祝」が始まるようになったら雨が止んだ。不思議なくらいや。

この場に、鮑と栄螺の刺身が大皿で出されているのは、「来年もこの場にこのような肴を出せ」と言う意味。「これを見やっしゃい」という、その為に儂（来年の宮持）は此処へ来とるのさ。来年の仕事で「肴を見やっしゃい」ということさ。

（ｂ）宮持　岡田安蔵さんの話

昨年は宮持を漁業組合が持ったから、今年の「入船祝」は儂の所と組合でやる。来年は、儂はあの場へ（去年の宮持が座っている席）行くことになる。今年は藤原好康が船頭（トウメ）と宮司を兼ねてしまったので、一つ席が開いてしまった。それで其所に息子が座ったのさ。本当はただ盃をしに行くだけやったのさ。宮持の息子が盃をすることになっているんでな。膳が一つ余ったのでたまたま息子がそこに座らせてもらった。

（ｃ）山海荘の女将の話－「入船祝」の会場で

昔はこういう膳を全部宮持の家で作っていた。親戚の人達が寄って、だから凄く大変だった。今は（業者に）頼んでしまうけど。でも、そういう風にしていかないと（宮持を）受けてくれる人がいなくなる。祭の費用は、今は出来るだけ組合が持ってくれるようになっているけど、以前はその費用も全て宮持の家が持っていたから、お金も凄くいった。呼ぶ人も多かったし。今でこそ、こんなに少なくなったけど昔は凄く居たから、それに関わる人を皆呼ぼうと思ったら凄い人になる。その分費用も膨らんでいく。

（９）うら様

海女漁と係わる祭事「うら様（海神様）」は、毎年8月18日と定められ、当番宮持によって執り行われる。同神島支所が、現在も業務用資料として使用している『年中祭礼行事実施要項（改訂）』には下記の様に記載されている。

祭名・月日	うら様（海神様）　８月１８日
参加者	当番宮持夫妻、御供上げに奉仕した海女三名
場所･準備その他	八代神社、弁天山、御酒、アライヤネ、米三升三合、ぼた餅、汁
内容・順序等の概要	朝、当番宮持夫妻及び海女三人は磯着姿で海に入り身を清めた後、宮持家で盃事を行い神社に参拝する。神社においては本殿前にアライヤネ、御酒を供え、携えた米三升三合をお膳に盛り、中に入れた紙片のクジ行事が行われ下降する。次ぎに龍宮さん、弁天さんにお参りに行き、アライヤネ、御酒を供え海神に豊漁と海上安全を祈願して帰る。帰着後当番家に於いてぼた餅で祝う。
組合提供費用等	

Ⅶ-２-７表　祭礼の内容５

海神に豊漁と海上安全を祈願するという「うら様（海神様）」は、当番宮持夫妻と「御供上げ」に奉仕した海女3名とで執り行われるが、平成25年は当番宮持の岡田安蔵・太希江夫妻と天野照代、鎌田美

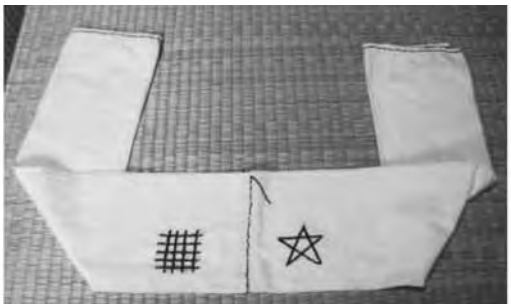
津子、藤原多美子氏の3名の海女によって行われた。以前は祭事の垢離を、ヒガシイソのスズノハマで行っていたとの事であるが、天候の悪い年はスズノハマに近い漁港内で行われるようになり、以後天候が良くても港内で行われることが多くなって来たようである。理由は、祭事者の安全と、神島漁港がスズノハマの一部を取り込んで築港しているため、浜に近い所は港内ではあっても、昔のスズノハマと解釈をして緊急の時の祭場としているとのことであった。

萩原秀三郎著『神島』では、うら様は「18日、19日の2日間の祭事で、18日は八代神社でクジを引く行事、翌19日に竜宮さん、八王子塚の1つデキボシ、弁天様にお礼参りをする。この間、人に出会ってはならない。また、8月10日の施餓鬼からこのお礼参りが終わるまで、南の浜へ行く時は東回りに行かねばならない」等の記載があるが、現在は1日で全ての祭事を済ませ、禁止事項も無くなっているようである。また、アライヤネと御酒を供え、お参りをする場所も、今は竜宮さんとデキボシを1ヶ所で済ませる形を取っているようである。

クジを引く行事においては、「日の丸の扇であおぎクジを出し、クジが出ない場合は再度清め直して行う」とあるが、現在はその形だけを残して行事が進められている。平成24年の調査の時には、「垢離を済ませた後、盃事を行い八代神社へ向かった」が、今年は「盃事を済ませた後、垢離をとり八代神社へ向かう」という順序で進められた。また、祭事の開始時間も、昨年は午前8時から、今年は午前8時30分からの開始となった。

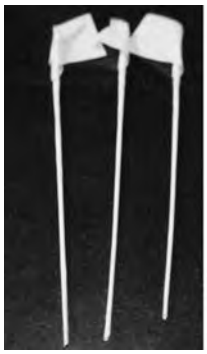
a　祭事に用いられる準備物

盃事のための酒器



垢離の時に身につけるカミアゲ

アライヤネとオミキスズ



クジ

三升三合の米

宮持は紋付き羽織の正装。宮持の妻及び三人の海女は白の磯着を身につける。

b　祭事の順序と内容

（a）午前8時過

「御供上げ」に奉仕した海女3名が白の磯着に着替え、宮持の家を訪れる。宮持の家に着くと、それぞれ床の間に掛けられた「八代神社」の掛け軸に″お捻り″を供え、手を合わせ拝礼する。

（b）午前8時27分　盃事

①宮持と海女との間で盃が交わされる。この時、「宮持」の妻も3名の「海女」同様、白の磯着を身につける。

②盃事が終わると、宮持の妻と三人の海女は藁草履を履き、ドーマン・セーマンの印を縫い込んだカミアゲをし、垢離を執るために浜に向かう。

（c）午前8時34分　垢離

①スズノハマに近い漁港内で垢離をとる。海に入り少し泳いだ後、八代神社の方向に手を合わせる。

②垢離を済ませると、それぞれ一度自宅へ戻り着替えを済ませた後、八代神社へ参集する。

（d）午前９時　八代神社に参集

宮持夫妻は、用意した米三升三合と①、②、③の番号を記したクジ３本、御酒、「アライヤネ」と呼ぶアワビの殻に米と小豆を入れたもの、賽銭（八代神社と弁天さん）を持って八代神社へ向かう。3人の海女は、普段着に着替え、それぞれ八代神社に向かう。神社に着くと、賽銭を供え二礼二拝一礼をする。以前は、宮持の妻は紺の着物に赤の腰紐、3人の海女は「御供上げ」の時に着た絣の仕事着に絣のモンペを身につけたそうであるが、最近は普段着を着るとの事であった。

（e）午前9時05分　八代神社の「くじの行事」

①宮持の妻は、本殿前と祓所にアライヤネと御酒を供える。宮持の夫は、持参した三升三合の米を膳の上に山型に盛り、その上に3本のクジを刺し、「くじの行事」（くじびき）の準備をする。

②一同、二礼二拝一礼の後、宮持の夫が「一番くじは神のくじ、二番くじがあたらしゃい給え」と三回となえて、クジを引く。２番クジを引き当てると「当たり。大漁」と叫び万歳をする。「くじの行事」が終了すると神社を降り、集落の裏側にある竜宮さん（カミサマイソ）と弁天さんへ向かう。（以前は徒歩で行ったとの事であるが、今は車を使用する。）

（ｆ）午前9時37分　竜宮さんでの祭事

①竜宮さん（カミサマイソ）に「アライヤネ」と「御酒」を供える。

5～6年前に途中の崖が崩れ、以前の祭事場所に行けなくなったため、現在はその手前で祭事を行っている。

②帰りに、ゴリノハマで白く丸い、形の良い石を各自１～２個を拾い、弁天さんに向かう。

（ｇ）午前9時50分　弁天さんでの祭事

拾ってきた″白い石″を弁天さんの祠の前に敷き、「賽銭」と「アライヤネ」と「御酒」を供え、海女漁を無事に終えた感謝と共に、海神様に豊漁と海上安全を祈願して帰路につく。

（ｈ）午前10時20分　コウシンさんにアライヤネを供える

漁協神島支所まで戻った後、支所前にあるコウシンさんに残りのアライヤネ全てと御酒を供える。

（ｉ）午前10時28分　盃事

コウシンさんにアライヤネを供えた後、宮持の家に戻って宮持夫妻と三人の海女とで盃事を行い、「うら様」の祭事を終える。『年中祭礼行事実施要綱（改訂）』の「うら様」の項には、「帰着後当番家に於いてぼた餅で祝う」と記されているが、最近はボタモチを作ることはせず、茶菓子とお茶で談笑し散会するとの事である。

（10）海女終漁感謝祭

ａ　Ｍ氏（鳥羽磯部漁協神島支所長）

組合の『実施要項』には書かれているが、「海女終漁感謝祭」は実施していない。私も出席した記憶がない。やらなくなってから、随分経つのではないか。

（山本　実）

3　聞き書き海女の一生　～和具で聞いた海女2人の話～

（1）海女3年で転業した、瀬戸脇芙美子さんの話　2013・8・19

a　志摩半島、和具の海女について

志摩市志摩町は、古くから海女漁がさかんで、５つの漁業集落があり、その中心地が和具である。海女の人数の多いとこでは、鳥羽市相差、石鏡に次ぐ。日本を代表する海女漁のまちといえるだろう。2002年の調査では95人、それが2010年では80人と減少している。ちなみに、鳥羽市相差町では、02年195人であったのが、10年では102人となった[1]。和具は海女漁ができる磯が広く、アワビの禁漁期間を除いて周年漁ができ、漁場環境は千葉県外房の白浜の磯に似ている。

ここで2人の女性から、和具での海女の仕事を聞き取りした。

b　海女から真珠養殖漁業へ転職した人　ー瀬戸脇芙美子さんの話

「名前は芙美子と言います。林芙美子と同じです。昭和12年（1937）に生まれました。今、76歳です。この和具で生まれました。旧姓は岩城（いわき）です。長崎の人と結婚して、生まれた在所の和具に住んでいます。

写真Ⅶ-３-１　志摩スペイン村での国際交流大会の時（平成6年）右が瀬戸脇さん

海女になったのは、中学校卒業してすぐです。和具やったら、女なら、海女が稼ぎ頭やったし、特に漁師の家の女なら、海女の仕事をするのが当り前で、海女やないと嫁には行けんぞ、と言われていた時代でした。そやで、中学校おりて（卒業して）、すぐ海女になりました。誰かに言われた、ということでもなし、母親や姉たちの後ろについていった、という感じですわ。昭和28年でした。

前志摩（さきしま）（大王町船越から御座までの志摩町全域をさしてこのように言う）の海女なら、誰でもそうやろけど、もう小学校6年生にもなれば、夏というたら磯へ行って、バチャバチャっと潜ってトコブシや磯もん[2]をとって、それが毎日の日課のようなことやったです。潮が引けば磯へ行って、時間を過ごしました。その延長のような形で、海女になったということです」

写真Ⅶ-３-２　小説家立松和平さん（故人）と話す瀬戸脇さん

c　稽古海女から真珠の珠入れへ転業

「中学校出てすぐ海女になっても、すぐから1人前の海女というんではなくて、2年ぐらいは、稽古海女という時期があります。その間に、だんだんと潜（かず）くこつを身につけていくわけです。誰に教えて貰うということやなしに、自分1人で体験して覚えていくというのが海女の仕事で、その点では陸（おか）の職人の見習いの時とは違います。

先輩の海女といっしょに潜って行って、アワビはどんな所におる、こうして貝をおこすといったようなことは、誰からも教えて貰わんのですわ。稽古海女になったときは、そんな基本的なことは、すでに身についとるというか、子どもの時代に知らず知らず体で覚えとる、といったらよろしいやろか。

私が海女になってから、3年ぐらいしたときでしたから、昭和31年ごろやったかと思うんですが、和

具の海で、硫酸を積んだ船が座礁したんです。そしたら、硫酸が磯へ流れて、海が真っ白になって、磯の魚も貝も、アラメなんかの海藻も全滅しました。それで海女漁できんことになりましてね。先輩の上手な海女は、不漁やいうてもそれに耐えて、ぼつぼつ潜いていたんですが、私らのような3年ぐらいの、大して貝もようけはようとらんような（アワビをたくさんとることができないような）若い連中は、海女止めてほかの仕事に変わった人が大勢いたんです。言うてみれば転業ですね[3]」

「真珠の珠入れの仕事に雇われて行くようになりました。和具の親類の家が手広く真珠養殖をやっておりましたので、そこから来てくれと言われましてね。そんなにしているうちに、長崎県の西彼杵郡（にしそのぎ）の養殖漁場から来てほしいという声が掛かり、何人かで働きに行きました。長崎県に西彼杵半島というのがあります。東岸は大村湾に面していて、そこに小っさい半島があって、半島の突端の小口（おぐち）という小さい漁村でした。

私は海女の経験は3年ぐらいですから、大きな顔はできませんけど、ずっとあとになって、平成6年（1994）でしたけど、国際交流のイベントがスペイン村であったときに、海女で出まして、志摩町の出しものとして、ご飯を炊きましたら、それで優勝しましたし、そのあと、毎日新聞の記者が小説家の立松和平さん（故人）をつれて来ました。あのとき、私は海女の姿で応対してお話をしたんです。海女の体験はたったの3年だけですけど、磯着を着ればすぐ海女になれます」

ｄ　上手な海女であった母、そして姉たち

「私の生まれた岩城の家は、代々海女の家でしたので、いろいろなことを見聞きしています。

母親の岩城コヤスは、明治41年（1908）生まれでした。舟人（ふなど）[4]の海女で、夫婦2人で船で出て、海女漁の仕事をしていました。母は私が5歳のとき、乳癌を患って手術して乳房が1つしかありませんでした。それでも体は丈夫で、乳癌で手術したあとも、もう1人子どもを産んでいます。私の妹です。女きょうだい4人、全部海女になりました。

きょうだいの中では私が3番目で、下の妹は寿子（としこ）と言うんですが、大阪で万博のあったあと、海女の仕事をアメリカで見せるということで、シアトルへ行きました。妹はそれが縁で、相手は日本人ですが、アメリカで結婚して、ロスアンゼルスのサン・ディエゴに住んでいます。映画で海女の撮影となると、妹をモデルにして撮影しました。松竹とか大映とか、いろいろな映画会社が和具へやって来て、撮影したですわ。妹は昭和16年生まれです。

とにかく、戦後の昭和20年なかば以降は、和具の浜には海女がいっぱいいました。それでもアワビやサザエも湧くようにおりましたから、とれてとれてというよな年が、しばらくの間続いたんです。人数ははっきり覚えとらんけど、昭和40年ごろで400人ぐらいはいましたやろ。

和具の海女は、自分の稼ぎで家建てる、と言われていました。姉2人も海女になって、結婚してからずっと海女の仕事をしていました。2人とも舟人として稼ぎました。身内の私が言うのもなんですが、和具では指折りの上海女（じょうあま）、つまり、潜きの上手な稼ぎの多い海女やったんです。そんな母親や姉たちを見ていますので、私も稼ごうと海女になったんですけど、初めに言いましたように、3年で転職してしもたで、親きょうだいには申し訳ないことやったわけです。

私のすぐ上の姉は、和子といいました。昭和6年（1931）生まれでした。夫婦で舟人をしていました。潜（かず）いとるときに、突然のことやったんですが、海の中で頭の血管が切れて、とまいさん（姉の夫）が曳き上げ、すぐ救急車を呼んで前志摩病院へ運んだんやけど、その日はちょうど鳥羽一郎と山川豊の兄弟の歌謡ショーが和具である日で、人と車が道にあふれていまして、救急車も走れんぐらいの日でした。そんなこともあってか、手遅れになってしもうて、山田日赤へ転送されたんですけど、亡くなりました。59歳で現役で命落としたんです。血圧は高いことなかったんですけど。海女としては働き盛りでした。

海女の仕事で命を捨てる海難事故は毎年どこかであります。和具でのうても、波切であったり、安乗や相差やと、海女漁をする所では毎年耳にします。

いちばん上の姉も海女で舟人で漁をしました。今、88歳です。私に、昭和2年生まれの兄がありました。その人は、志願兵で戦争に行って戦死しました。その兄の上です。今は海女はしていませんけど元気で和具にいます。小磯かつみといいます。現役のときは、上手な海女で、あちこちの博物館なんかの写真は、この上の姉がいつもモデルで写されていました。

母親はアワビとりの名人やと言われるほど、上手で有名な海女でしたし、長生きしました。母はよう働いた人でした。それと、父親もとまい専門で上手な船頭やったわけで、そやなければ、あんなに毎日、アワビとれるわけがない。アワビのようけおる岩場、つまり、いい網代（あじろ）を知っとったんです。毎日、違う場所へ海女（母親）を連れて行くんですが、それはそれは大漁でした。海女漁をやっとる家の中では、収入の多い方やったです。夫婦2人で漁するわけですで、典型的なトトカカ舟といえます。父さんと母さんの舟ということです。

とれてとれてという感じでした。磯桶に2杯、それもぎっちりいっぱいとってきました。私らはその桶を魚市場へ運んだんです。みんな大っきなアワビやったです。桶は重ねられんで、別々に運びました。母親が海へ行った日は、必ずその手伝いをしました。

私の家では、母親はハイカラ潜りでした。10キロぐらいの分銅といわれる重りを持って、潜って行きます。海底へ着いたら、その重りは手から離して、アワビを探します。分銅は、舟の上のとまいさんが引き揚げます。初めのうちは手だけで引き揚げていたんですが、あとからは、滑車を使うようになって、仕事が楽になりました。これがハイカラ潜りです。

私の家では、とまいさんのほかにもう1人男が乗って漁場へ行きました。その人が分銅を引き揚げるのを専門にやりました。沖縄から仕事に来ている人でした。福留さんという、真面目な人でした。

当時、沖縄から10人ぐらいの漁師が和具に来ていました。網で魚をとっていたんです。初めは大きな船でやってきましたけど、あまり長く続かんようでした。何人かは和具の人といっしょになっていたんです。沖縄へ帰った人もあったようやけど、私の家の舟人の手伝いをした福留さんは、和具の人と結婚した人の1人でした。今は引越して、和具にはいません」

e　子どものころのこと、徒人の海女のこと

「私の小さいころは、両親も姉たちも海へ行っていますで、夕ご飯の支度なんかもさせられました。戦後もしばらくは、どの家でも麦ご飯でしたから、麦をよましとけ、と言われて、麦を鍋で煮たり、サツマイモを蒸したりと、中学生のころから、ひと通りの家事手伝いをやりました。麦ご飯は、裸麦を精製してさらにそれを平らにした押し麦を米に混ぜて炊きます。麦を柔らかくするのに、前もって湯煮します。それを、よます、と言いました。麦が煮えて4倍になったかどうかはわかりませんが、どこの家でも、米より麦の方が多いご飯だったんです。

家の者はみんな海へ行っていますから、学校から帰っても、誰もおりません。夏は磯へ行ったりしましたけど、親等が帰って来ると、船を揚げんならんですやろ。それまでに、浜ですべりを拾い集めて待っとるのが、仕事というか手伝いというか、子ども等の役目でした。

すべりというのは、船を浜へ引き揚げるときに必要な丸太です。波打ち際に、等間隔にその丸太を敷き並べて、その上に船を引き揚げるのです。浜にあるすべりは、誰でも使えることになっていましたから、要るだけの本数を拾い集めて、等間隔に並べるのが、子ども等の仕事でした。綱を引っ張って揚げますが、大抵は、浜に置いてあるカグラサンで、大勢が手伝い合いをして船を引き揚げたものでした。みんなの手伝い合い、助け合いの中で、海女漁も成り立っていた、と思います。

カグラサンというのは、舟なんかの重い物を引っ張るのに、綱を巻くろくろです。どこの浜にも1つ

や2つは置いてありました。太い丸太の胴に穴をあけ、そこへ長い柄を差し込んで、手で柄を押しながら、何人かで一方方向にぐるぐると巻きつけていく道具です。今は砂浜ものうなったし、こんな道具は不要になりましたが、カグラサンで船を引き揚げる時代は、誰でも手を貸してくれたもんです。なつかしい思い出です。

中学生のときから、もうアワビとりよったでね。最初、アワビをとったのは、いつやったやろか。前の磯で大っきいのをとったときは、身ぶるいしました。中学2年のときやったですわ。それを家へ持って帰って見せました。両親が喜びましてな。特に母親が、芙美子ようやった、偉いもんや、とうとう大っきいのをとったか、もうすぐ一人前の海女になれる、声出して褒めてくれました。

最初のときは、1つでしたけど、それに味しめて、だんだんあちこち探すようになって、潜りが上達して行ったんですよ。まだ稽古海女のときでしたが、この沖の和具大島へ渡して貰ったとき、海の中覗くと、波打ち際の岩場には、岩といっしょの色したアワビが、いっぱいおったですわ。1つ2つではないんです。数えられんぐらい、という状態でした。年齢がまだ16、7やで、今思うと、一種の感動やった、と言ってよいですやろな。

私は徒人(かちど)で行きました。徒人というのは、何人かの海女が一般の船に乗り合わせて、漁場へ行って、そこで潜くという方法です。私は15人ぐらいの海女の仲間に入れて貰って、漁に出ました。どこの磯へ行くかは、船頭さんが決めます。潜る場所で船を止めて、一斉に海へ入ります。

和具大島のまわりが多かったけど、その日の潮の状態や風向きなんかで、島の東側とか、西の磯とか、それは船頭さんが決めました。

飛び込んだ場所の下は、砂地か岩場か、岩場にはどんな岩があるか、つまり網代の様子は、何年かやるうちに、大体頭に入ります。あそこへ行くとアラメが多いとか、平らな岩が続いとるとか、磯の様子がわかってきます。私らが始めた昭和30年代初めは、今のように時間の制限はありませんでした。働き次第、精次第といった一面もありましたけど、グループで仕事をしていますから、1人がもう揚がろやと揚がりかけると、他の者も止めます。もうちょっと潜きたいな、と思うことがあっても、帰りもいっしょに船に乗って、ということですで、そこは協調がいちばん大事という雰囲気でした。

写真Ⅶ-３-３　カグラサンを廻して船を引き揚げる和具の海女たち(昭和25年頃)※1

写真Ⅶ-３-４　和具の舟人、ハイカラ入りをしている(昭和25年頃)※2

写真Ⅶ-３-５　和具の海で潜く徒人の海女たち(平成4年ごろ)

稽古海女というても、誰からも教えて貰うということはありません。各自、自分の経験を積んで行って身につけるんですね。海女小屋でみんなが休んでいるときに、先輩の海女が、きょうはどうやったとか、話をしとるのを聴いて、それを参考にはしましたけど。そやで、上手か下手かは、海女それぞれの勘というか、仕事の段取りというか、その人その人の仕事ぶりで決まってくると思います。

各船にそれぞれ海女小屋があって、夏は外で休むこともありました。海女が15人もおるで、小屋も大きかったですわ。年上の海女から稽古海女まで、年長序列があって、その中で年上の人をたてるとか、行儀も覚えました。

私は、母親や姉等の仕事ぶりを、それこそ毎日見てましたから、これはいい教科書でした。もちろん、母親とは仕事は別々でしたから、いっしょに潜くということはありませんでした。今も、母親の働く姿が眼に焼きついています。

息の長い海女は、1分ぐらい潜る人もおったんやろけど、私はもっと短かかったです。人間欲が出てくると、2秒でも3秒でも長ごう潜ろうとしますけど、私は欲がなかったのか、上達しませんでした。

潜って行って、アワビを見つけます。岩からはがそうとしても、初めのうちは失敗が多かったですわ。のみをすっとうまく差し込まんと、アワビはその前に、ぴたっとひっついてしもてな。こうなるとひと息ではとれんで、1回上へ揚がって息をして、ちょっと間をおいて、もう1度潜って行きます。アワビは元のように、ふわっと岩からほんのちょっとだけ浮き上がったような状態でいます。貝のまわりからは、ひらひらしたもん（足部背縁部といわれる足に当たる部分）が出てきています。波を立てんようにして、近づいて行って、素早くすっとのみを差し込んで、ひっくり返すんです。貝殻を欠いてはいかんし、もちろん身に傷をつけては、半値になってしまいます。

運ようアワビとって、そんなときはもう息絶えだえ、底蹴りをして上がりました。岩の上で足蹴って揚がるんです。じっと息止めていましたで、深呼吸せんならん。当時は、磯桶を浮かべて潜りましたで、磯桶掴んで息を吐きます。ヒューツと鳴るのが磯笛[5]です。口笛のようですが、それとはちょっと違います。揚がれば吹きますから、息づかいもだんだんと上手になります。私は、きれいな音色で吹けるようになるまでに、海女を止めてしまいましたけど」

写真Ⅶ-３-６　刈り取ったアラメを浜に干す和具の海女（昭和25年頃）。左下の桶はハンギリ※3

写真Ⅶ-３-７　姉の形見である磯メガネと磯ノミ

写真Ⅶ-３-８　若いころに潜いた和具大島を背にして立つ瀬戸脇さん

写真Ⅶ-３-９　浜子が使う海女小屋。冬に薪が積まれる

f　アラメを刈る、磯着を縫う

「今は和具はアラメ刈り[6]をしません。アワビの餌になる海藻やで、と言うことで刈りません。冬、波でちぎれて流れ寄るのを、浜で拾って干す人はいますけどな。以前は和具でもアラメ刈りをしました。

朝潜きを妹といっしょにやったことがあります。海女が海に潜って漁をすることを、志摩地方では、潜き、と言います。1回入ることを、ひと潜きと言います。そのいちばん初めの午前9時ごろの潜きが、朝潜きです。

写真Ⅶ-３-10　浜に揚がる最後のときの潜き。浮輪に取り付けた板に磯のみが挟んである

当時はうんと早くから海に入りました。朝5時からアラメ刈りをしたことがありました。半切りを浮かべといて、アラメ刈りしました。半切りというのは、大きなたらいです。大きな桶を横半分に断ち切った形をしています。刈ったアラメをそれに入れ、いっぱいになるまで、潜いたものです。アラメ刈りのときもめがねをつけます。ガラスの汚れはヨゴメで拭き取りました。ヨモギのことです。ヨモギの葉を手でもんで、柔らこうしたので拭きます。これが和具の海女の流儀です。

鎌持って潜って行って、刈り取ったアラメを抱きかかえて半切りに入れ、それがいっぱいになると船に積んで浜へ来て干しました。夏の暑い盛り、炎天で浜の砂に足の裏が当たると、やけどするような思いでした」

「海女仕事のつながりで言いますと、私はずっと磯着を縫っていました。つい最近までやっていました。和歌山県の白浜の素入(すい)りの海女（観光客に潜水の様子を見せる海女）の磯着は、私が縫っていました。

こちらの店で天竺木綿を買うて仕立てます。私の縫うた磯着は、体によう合う、と言うてくれて、10年以上縫いました。隣りの越賀の人が白浜へ行っとって、また縫ってくれんか、と注文があったんですが、腰を痛めてしまいましたでな。上下揃いでそれに手拭いを付けて1組です。

私が海女になったときは、母親や姉が着た古いのを貰いましたけど、磯桶は新調でした。古いといえば、アラメ刈りのときは、新しい磯着は着やんと、古いので刈りました。アラメの茶色い汁が着くといかんから、と言われて、そのときは古い磯着でした」

【註】

1　伊勢志摩国立公園自然ふれあい推進議会発行『志摩に息づく伝統漁法－志摩の海女とアワビ漁』の別表Ⅰによる。

2　志摩地方でいう「磯もん」とは、食用になる巻き貝のこと。磯でとれるものということである。一般には、イボニシ、イシダダミ、クボガイ、スガイ、バテイラなど。貝殻の色は緑褐色か青黒いものが多い。殻の口の蓋は、サザエのように厚く石炭質のものと、バテイラのように薄い角質のものと両方が見られる。

3　「出稼ぎの海女の作業はアワビ・サザエ・テングサの採取だが、五ヶ所湾と九州の大村湾では真珠の養殖作業に従事している。」この1文は、1979年7月刊の志摩郷土会の年報『郷土志摩』第54号の中にある。戦後、五ヶ所湾でも真珠養殖漁業が急速に発展し、その作業員として、志摩から大勢の海女を雇った。働き先で結婚した海女が多数あった。長崎県の大村湾でも同じで、これらの人たちは大半が転業したのである。

4　海女漁業の漁撈の型は3つに分けられる。

a 舟人はふなど、ふねどの両方の言い方があるが、夫婦、親子、きょうだいなど身内で、　2人1組となって漁をする方法である。海女の中では、いちばん深く潜って漁をする。

b 徒人、かちどと言う。1人の船頭、これを、とまいと呼ぶが、その人の船に海女人数から、時には十数人がいっしょになって乗って行き、漁場で各人が飛び込んで潜きをする。徒人が現在の海女漁の主流である。

c 浜子、はまこと言う。浜から各自直接に磯の近くまで行き、そこから泳いで行って漁をする方法である。舟人、徒人で海女

漁をしてきた人が、高齢になって、あまり沖まで行けない場合に、浜子になることが多い。

5　海女が意識して吹くというより、幾尋もある海の底から苦しんで揚って来て、切迫した呼吸を整えるために、息を出す。その時の呼吸音のことである。ワーッと大きな声を出す所もあるが、唇をすぼめて音を出す方が楽だからと考えられる。海女同士の所在を知らせる合図にもなる。磯笛は哀調を含んでいるところから、磯嘆きとも呼ばれる。

6　「荒布は、水温が27度Cもまだある頃で、しかも浅い所では潜らずにとれるので、70過ぎてからの婆さんでも採りに出かけるから、1軒で2人出る家もかなりあって―中略―

大だらいを使ってかずく者は、1ぱいになると浜まで持ってきて―中略―

それをあげて干し、また出て行く。舟でかずく者は、舟がいっぱいになるまで約2時間位もしてから浜へあげに帰る。―以下略―」

これは、志摩の郷土史の先達であった上村角兵衛さんの、「志摩の海女」と題する報告書（1976・1）の中にある。ここに言う、大だらいは、半切りのことである。

（２）徒人、舟人、浜子で生涯海女
―田野上サヨ子さんの話　2013・8・21

ａ　生い立ちのこと、徒人、舟人の話

2013年8月21日午前11時前、和具の漁港はずれの小さな桟橋で、浜子で潜く海女、田野上サヨ子さんの帰りを待った。磯の中に4人海女がいた。その中にサヨ子さんがいる。4人は赤い小さな旗を立てていた。ここにいるという標しである。それぞれタンポという浮輪を浮かべている。11時かっきりに、4人の海女が浜辺へ揚った。サヨ子さんに声を掛けて、サザエの入った網袋を桟橋に引き揚げるのを手伝いながら、海女小屋まで歩いた。

「もう盆も過ぎて、夏磯は終わりやで、とる物も少ないな。サザエもこんなけやがな。5キロ切れるやろ。オービ[7]はたった1つ。それでもほかの人は1つもとれんかった。オービは毎日とれるもんやないでな。大した漁やないわな。和具の歳の行った海女はアワビのことを、オービと言うな」

4人の海女は、海から揚がってすぐ着換えをした。天日で温めておいたぬるま湯を体に掛ける。裸である。天下の公道の前で水を掛けている。私は4人の海女が見えない場所の日陰を探して、4人の着替えがすむのを待つ。頃合いを見て近づいて行くと、海女はそれぞれ、腰をかがめて、サザエの重さを1つずつ計っている。60グラム以下のものを選って除く。これはその日に磯に返す。

「潜っとるときには、1つが60グラム以上あるか、それとも、58グラムかはなかなか分かりにくいでな。そんな微妙な大きさのは、揚がってから1つずつ計りで目方計って、60グラム以下のものは、海へ全部返します。これをきちんとやらんと、結局は自分等の首締めることになるでな。こんなにして、みんないっしょに手伝いもんでやるで、ごま

写真Ⅶ-３-11 午前の潜きから帰る海女、サヨ子さん

写真Ⅶ-３-12浜に上がる海女2人 右がサヨ子さん

写真Ⅶ-３-13その日(2013.8.20)のサヨ子さんの午前の成果、アワビ1個とサザエ約4kg

かしもないしな。私等、正直なもんや。網の袋に入れておいて、次の潜きのとき、磯のええ場所に返してやるんです。計りは同じものを1人ずつ持っています。」

「このぼろ家が私の城。1人ではないけど自分等で建てた海女小屋です。苗字は田野上、野の字が入りますんや。サヨ子のサヨは片仮名、田野上サヨ子です。昭和8年（1933）4月生まれやで、もう80を出ました。和具で生まれ、学校出てすぐ海女になって、それからずっと海女、どこへも働きに行くこともものうて、ずっと海女、海女ひとすじの人生ですわ。これから何することもできんし、やれる間だけは海女の仕事続けます。ええ仕事やもん。

写真Ⅶ-３-14　とったものを浜から桟橋にあげ、手押車で海女小屋まで運ぶ

写真Ⅶ-３-15　とってきたサザエの中から規格外の60g以下のものを選別する

写真Ⅶ-３-16　サザエの大きさを調べる

昭和8年生まれと言うのは、新制中学ができても、3年間、行っても行かんでもよかったんです。小学校尋常科、それが2年のとき国民学校となって初等科になり、6年でおりて高等科1年生になって、中学2年生で卒業したという、変な時代でした。1つ年下の者から中学3年まで行かんならんようになったけどな。

和具の学校は大っきかったで、私等同級生は男女合わせると、百何十人といました。女子だけでも60人近こうおったやろ。その中で大勢が海女になりました。今は子どもがうんと減ったけどな。

学校おりてすぐ海女、私は徒人で行ったですわ。海女でもすぐからは1人前の扱いはして貰えません。2年は稽古海女やった。それでも学校へ行っとるときから、潮浴びやいうて、磯へ行って真似ごとのようなことして、テングサとったり、フクダメを3つ4つとって、大喜びしとたんです。フクダメというのはコトブシのことです。フクダメを1つとると、だんだん興味がわくというか、欲が出てくるというか、ちょっとでも深う潜ろうと努力します。そんなにして磯に馴れていったわけですわ。お婆さんが海女でしたけど、母親は海女ではなかったです。

お婆さんが子どもに合う、小っさい磯桶を用意してくれて、そこへ紐をつけてくれました。お婆さんはこの和具の浜から櫓漕いで、朝鮮まで出稼ぎに行ったそうですわ。波切あたりへ集まって行ったんやろけど、このあたりにはそんな海女が何人もおったらしい。今年初盆やったけど、小村ハツエさんという102歳まで長生きした人も海女さんで、若いときは朝鮮渡りというて、朝鮮まで働きに行って、あちらでオービをとったと聞いたことがあります。

稽古海女のうちは、和具大島へ降ろして貰いよったです。そこで、今の浜子のように、各自、磯まで泳いで行って潜きました。船から浜へ降ろして貰ろてな。そんなのを繰り返しているうちに、だんだん慣れて上達してくると、みんなといしょに徒人となって潜るんです。私は10人ぐらいの組みで出ました。

初めごろは、5挺櫓で出ました。5人で櫓漕いで、潜く場所まで行ったんやわな。船頭が漕ぐけど、ほか、海女も漕いでな。船のうしろの艫（とも）、そこで漕ぐのが、ともろ、船の中ほどが、なかども、あいども、それに、かいろと言うて、いちばん前に2人、これで5人やろ。300メートルぐらい漕ぐと、海女は疲れ

てくる。そうするとほかのかこ（水夫）と代わる。このときは、海女をかこと言うとったですわ。船をあやつるで水夫やったんや。海女もみんな交替で漕いだです。追い風のときは、帆をまいてな（帆を張ってな）。そのときはともろ1挺で行けたんやけど、途中で風向きが変ると、また5人で漕ぎましたな。水夫と言う通り、海女も男と同じ仕事をしたんです。よう働いたと思います」

写真Ⅶ-３-17　磯桶が並ぶ和具大島の浜、何人かの海女が休んでいる。手前は群生するハマユウ（昭和27年ごろ）※4

ｂ　舟人を経験した話

「主人は昭和4年生まれ。平成21年12月に亡くなりました。結婚した当時は、カツオ1本釣りの漁師でした。そのころ、おじいさん（舅）が魚突きの漁師していました。それで私はその船に乗せられて、舟人の稽古をしました。主人がカツオ1本釣りをやめてからは、3人で行きました。私が潜る。とまいの役は男2人が交互にしました。その間は男等は魚突きをしたんです。そんなにしとるうちに、おじいさん、舅が体弱ってきたんで、あとは夫婦2人で舟人をしました。私の連れ合いも魚突きが上手でした。それをやりたいといつも言っていて、そんなこともあって、朝から舟人の潜きをして、午後は、父さん1人で魚突きをしました。鉄砲びしで、クロメ（クロダイ）を突きました。ひしの柄にゴムが着けてあって、それを引っ張って魚を突くんです。

写真Ⅶ-３-18　漁船の影で体を休める和具の海女たち（昭和30年ごろ）※5

私は午後からは、徒人の組に入れて貰ろて潜きをしました。両方を1日でやったわけです。舟人のときも貝はおったですわ。そやで、毎日が楽しかったわな。潜ってけば必ずオービはおったでな。年輩の海女は誰もがオービ、和具の海女はこの言い方をします。とってもとってもおった。どこからかわからんけど、湧いてくるという感じやったですわ。今の何倍もの海女がおったのに、毎日が大漁やったんです。和具の磯は私等の海女にとっては、宝の海やったと言うてよいですやろ。

それがいつからか、とれんようになってな。素人なりに思うことやけど、、伊勢湾台風後からやないか、と思いますわ。あのあと急にアラメが減って、今で言う磯焼けというのやろか。それでもまだ今よりは良かったです。

そのあと急に生活がようなった。何もかも便利になって、その分、汚れた水がどんどん磯へ流れた。昔は、家庭の排水の半分は畑へ持って行った。それに合成洗剤を使いましたやろ。みんなで磯を痛めて来たんですわ。

観光開発で旅館や民宿が増えた時代があって、そちらの方へ海女が仕事を変えたし、真珠の珠入れの仕事へ変わった海女も大勢いました。でも私は、一代海女専門、今になって思うと、それがかえって良かったと思います」

ｃ　お産の話

「母親は海女やのうて、女きょうだいもあったけど、海女になったのは私ひとりだけです。生まれた家は畑もあって、その手伝いもしました。嫁いだ家の姑も海女やなかったんです。誰でもここの海女やっ

たら、似たような経験をしとると思うけど、嫁になってからの海女は、臨月の出産の予定日その日まで、海へ行とたんですんな。1つ年下の海女でしたけど、浜へ揚ったらすぐ産気づいて、足も洗わんとお産した人おりましたな。私もその日まで働いて、子産みました。

潜くときは腹帯もなんにも着けんとな。大きな腹して潜ったもんです。今のように病院には行かんと、産婆さんに取り上げて貰いました。長男は昭和28年生まれやで、和具町のときでした。私は18のとき結婚したんです。早い方やったですわ」

d　海女3人で海女小屋を建てた話

「この小屋、見えての通り、和具いちばんの小っさい小屋でぼろやけど、この小屋、私とほか2人の海女で建てました。男の人の手は借りんと（借らずに）、建てたんですわ。以前は違う場所に小屋がありました。私より年上の海女と3人で使こていました。その場所が道になることが決まって、ここに建てたんです。土地は上の山の人のもんや、と言うんやけど、無料で建てさせて貰ろとるわけや。

写真Ⅶ-３-19　海女3人で建てた海女小屋、右のトタンぶきの家

私よりずっと年上の君枝さんという海女と、1つ年下の昭和9年生まれの貴美代という海女と3人で建てたけど、2人はもう亡うなってしまいました。

材木を拾い集めてな。柱になるような太いのを、あちこちで探して、拾い集めて建てたんです。樽木で屋根ふこうと思たら、それが寸法より短こうて、途中でつないだりして苦労しました。そいでも、男の者等には、手伝て貰ろとらんのですわ。金槌で釘打って、何日も掛かったんです。横はブリキトタンを張りました。トタンは新しいのを買いました。夏は風入れたいで、横から風入るように工夫してな。いろりはもちろんあるけど、小っさい小屋で、それに合わせて、炉も小っさい。

今は、私のほか3人の海女と4人で使ことるけど、狭いでここでは体が休まらんというて、3人は昼は自分の家にいったん戻って、また時間になると、2回目の潜きをするのにやって来ます。そやでいつも2時前までは私1人や。春の寒いときは中で休むけど、今は前の庭に莫蓙敷いて横になっています。横になって海の風に当っとんの。カラスの啼き声がやかまして、昼寝はできんですわ。

この上の山は昔からカラスの多い場所で有名でな。あらめさんの山と言います。あらめはあらみのことで、漁師が山の上から海の様子を眺めて、魚の群れが来るかどうかを、見張った所ですやろ」

e　浜子で潜く話、その他のこと

「この和具では、私より年上の人が4、5人おるかいな。最高齢の人が、今84歳で海行とる。海女の仕事は自営業やで、自分の力の範囲内で、やれるだけやりゃええ仕事でな。できる人は、83になっても84でもやるんさ。私やてもう80過ぎましたでな。行きつけておる人は、馴れた仕事やし、サザエ10個とっても身入りになるで、面白いわさ。今までずっと行とる人は、みな行くわさ（行きますよ）。

海女にとっては、オービが何よりの物やでね。今はそれが少ない。浜子の海女はたまに1つぐらいやね。舟人の場合なんか、船頭が母さんがとったものを市場に出すとき、オービが多いと鼻高々やけど、いくらサザエが多うても、これは金額があがらんでな。朝からの潜きで、アワビ1個とサザエが4キロあまりやでね。とるものが減ったね。

今はもう浜子やで気が楽ですわ。徒人で行っとるときは、早う揚がりたいな、と思っても、他の人に悪いで時間いっぱい入っとらんならんかったけど、今は、自分1人の仕事やで気楽です。

今年の夏、何人潜いとるやろ。60人を切ったんと違うやろか。若い人は少ないし、60歳以上がほとんどで、それ以下になると、10人おるかおらんですわ。

徒人で行く海女を乗せて行ってくれる船頭、とまいさんが亡くなってしもて、船出して貰えんようになったで、海女止めると去年あたりから、仕事止めた海女もおるしな。ここで私等4人が浜子でやっとるけど、みんな徒人やったのが、とまいさんが死んだで、浜子になる言うて、この小屋へ来とるんです。

徒人の場合は、その日の水揚げの1割5分を、とまいさんに払うことになっています。年取って力が落ちてくると、とるものも少ない。とまいさんからすれば、上手な海女や若い海女を乗せた方が、その日の収入が多いわけや。そやで80に近い海女が、今までとは別の船で徒人の仲間に入れてくれとは言えんしな。海女止(や)めないかんような数（年齢）になってから、他(ほか)の人の船に乗せてくれとは頼まれません、と言うて、大勢の海女が止めたけど、私等は家におっても暑いだけやし、と言うて、こんなにしてぼちぼちやっているんですわ。涼みに行くという気持ちで浜子をしとるんです。

私は3人の仲間とは別の船でしたけど、徒人の船頭が亡うなったので、浜子で潜くことにしたんです。浜子で海女漁するようになって、もう10年になります。それからずっとひと夏も休まんと海へ出ています。私等は夏だけの海女です。

去年までは同い年のもう1人の連(つ)れと2人で、この海女小屋使こて前の磯で潜いとったんです。その相手がもうできん、と言うて止めた。1人ではいかんな、と思とったら、徒人でやっとった3人が、いっしょにやろやと組になってくれたわけです。今の4人組は、1人が私より1歳上、つまり昭和7年生まれ、2人は1つ年下、昭和9年生まれ。みんな高齢者、年寄り連中の海女漁というわけですわ。

徒人で海女仕事やっとったころは、オービもようけおりましたわ。30や40とる日がざらやった。ようけとれたんで楽しかった。今は1つとるのがやっとです。深い所でも少ない、と舟人の海女が言うてますでな。ほんとに少のうなった。そやで、オービを見つけると、最近はダイヤモンド拾ろたような気分になる、と皆が言います。きのうは波があって漁休んだけど、おとつい（一昨日）、450グラムある大っきいオービをとった。近ごろにない立派なもんやったです。

フクダメも少のうなったな。このごろの磯場は、全体に泥かぶったような感じになっとるな。石まくって（ひっくり返して）探すけど、フクダメひっついとらんわな。このごろは何もかもが本当に少のうなったですわ。

サザエをとるだけなら、のみはいらんですけど、きょうのようにオービがおるととらんならんで、のみはいつも持って行きます。徒人でやったときは、3種類ののみを持って行きました。浜子になってからは1本だけです。深い場所やないし、オービはそんなにおるわけやないでな。

磯のみは、長いのと、それに中と小、それから手のみというのがあります。手のみは握る部分が木の柄になっとる。以前はみんな鍛冶屋に頼んで作って貰いよったんです。今はステンレスが多いですわ。錆にくいし、うっかり海の底へ落としても、光るで探しやすい。大体握る所に自分の名をかがねで打って貰ってあるで、他の人が拾うと、これあんたのやろ、と言うて届けてくれますわ。滅多にないことやけどな。のみはへら状になった先の部分で、全体をちょっと折るように曲げてあります。その曲りが、てこの役目をしてくれて、オービを傷つけんようにとれるんですわ。反対の1方は指を曲げたような形になっとって、そこは貝を引っ掛けるようなときに使います。のみは腰のロープに挟んで潜っていきます。ほかのは、浮き輪のゴムに落ちんように挟んであります。

日本手拭いも欠かせんもんです。磯めがねのゴムが直接顔に当たらんように、頭に巻きます。セーマン・ドーマンという魔除けの印を書きますけど、今はマジックインキで書きます。ニシ貝の腸をすり潰して、つまようじのような細いもんで書くこともあるようやけど、今の人、そんな手間の掛かることはしませんやろ。ニシの貝紫でやると、色落ちはせんのやろけどな。

和具の場合は、夏磯は3月15日から9月15日までです。私は冬磯へは行かんですが、12月に入るとナマコとりをします。ちょっとの期間するだけやけどな。10月になるとエビ引きというて、イセエビをとる

海女が人数は少ないけどおりますわ。私はようとらん。潜っとると岩の割れ目におるのを見たりするけど、イセエビはようとらんですわ。手で掴むんやでね。ひしを持って潜って行って、イセエビをそれでおびき出します。イセエビが岩の割れ目なんかから出て来たところを、手で掴むということやで、誰でもできるということではないんです。隠れておったのが、ひしの先で驚かされて、飛び出してくるのを、手早よう掴むということやろけど、海の中での仕事やでな。名人やと言われた海女が何人かおります。その中では、とまいさんが亡うなって、去年あたりから止めた人もおります。

ワカメは2月末ごろから口開け（解禁）、春磯の口が開くまでの間にときどき行くだけです。夏磯も5月、6月はとるものも幾らか多いけど、天気が悪かったり、波があると出やれんしな。今年の磯は50日ぐらい出ただけですわ。その分、稼ぎも減りました。年もとったで順当やと思ていますけど。上手な海女でも、近ごろはひと夏で100万円稼ぐ人は僅かやろ。土曜日は休みですしな。

出漁はどうして決めるのかと言いますと、朝、旗が立ちます。海の様子見て、行くか行かんかを組合の方で決めるんです。出漁できる日は白旗、止めの日は赤旗、それが立つんですわ。以前は黄色の旗もありました。これは、昼まで待って、風や波がおさまったら出漁する、という旗やったけど、今はありません。黄色い旗を見合わせの旗と言うとったんです。最近はなるべく出漁をひかえるという傾向やで、するかせんかの両方でいいわけですわ。

稼ごうと思うならオービとサザエだけやなしに、稼げる物をとらんといかんのやと思います。儲かるものがほかにあると思うんやけどな。アラメを刈ったら金になるのに、それをやらんのです。刈らんようになって、もう10年になるやろ。アワビの餌が無うなるでという声があって、組合はそんならと止めたんですけど、刈った方がええという人もいます。年とった古いアラメばっかりになっとると言う人もいます。株が古うなっとるで、掴むとごそっとぬける。岩からはがれてしまうんですわ。私等それを掴んで揚がろうとすると、ごそっと株が岩から離れてしまうことがあって、かえって危ないような気がします。

アラメは金になるんやけどな。何十万と稼げるんやで刈りたい人には刈らせればええのにと思いますわ。みすみす儲けそこねておるんです」

「ウェットスーツを着るようになってから仕事はうんと楽になりました。昭和40年ごろから着出したと思います。もうちょっと早かったやろか。

毎年新しいのを買うとったんやけど、最近はいつ海女の仕事を止めんならんかわからん年になっとるでな、今年は上だけ新調しました。1年では悪うはならんのやけど、ゴム製やでね。硬（かと）うなってくるんです。新しいのは体にようなじむしな。そやで潜きもしやすい。やはり、それだけの金を出すと違いますわ。金は値うちやな、と言うてますんや。地獄の沙汰と同じでな、金次第と皆で言うとるんです。上下組みで、2万2000円です。新しいのはよう伸びるで、着たり脱いだりが楽ですわ。

写真Ⅶ-３-20　ウェットスーツを洗う。水は近くにある井戸から運ぶ

浜島に森さんというウェットスーツ専門の店があって、そこで買います。正月になると、あっちから和具へ来て、人の体の寸法を採って、体に合わして仕立ててくれるんです。1軒ずつ廻って採寸してくれます。太ももの太さから、胴まわり、あちこち細かく採寸して、その人の体にぴったりのものを作って持って来ますわ。トラックに積んで来ます。来年もまたよう行ったら、下を買うわ、と言ったんです。

寒いときは体がふるえるけど、新しいのを着ると温（ぬく）いし、水も入って来んしな。銭出してあると違う、

と皆で言うとるんです。冬はメリヤスとか毛糸のものを下に着るけど、春からの磯は、素肌の上に着ます。下はパンツ1枚の上に穿(は)くだけです。中はスポンジやで肌に柔らかいですわ。年とったで寒い目に会いとうない、こんな気持ちで買うんやわな。何と言うても、体がもとでやでね。ブラウスも欲しいけど、まずこちらからですわ。

写真Ⅶ-３-21　毎日潜く磯を背にして立つ田野上サヨ子さん

夫婦で行く舟人が年々減ってきています。伝統的な漁業やと思うし、残したいけど後を継ぐ若い人がおらんです。でも何とかしてこれからも続けていかんと、と思います。私等は浜子やで、浅い場所でバチャバチャとしとるだけやけど、それでも海女漁は大事なもんやでね。4人組は家族のようなもんや。そんな思いやでやっとるんです。磯の姉妹（きょうだい）、そんな気持ちでやらんと長続きしません。助け合いが海女漁の基本や。これがないと続かんのです」

（川口　祐二）

【註】

7　和具の年輩の海女は、アワビのことをオービと呼ぶ。最近はアワビというのが主流となってきた。オービの呼び方は和具だけでなく、近隣の越賀、御座にもあった。阿児地区の国府、志島、立神では、アービであった。また浜島ではコヘラという言い方があり、オービが撥音便化したオンビという呼び方が、志摩地方一円にあった。エベスガイまたはエビスガイはアワビの老貝で、和具に限らず志摩一円で神饌を盛る道具として使い、神棚に置く。和具では、アワビガイに洗米を持って膳にのせ、波打ち際へ持って行き、浜の小石を3つ並べ、その上に洗米を供えるという行事（潮祭）があった。また、立神の正月の行事であるとヒツポロ神事（獅子舞）では、エビスガイをたばこ盆として使った。

写真の中で※1～※5は、志摩市志摩町和具の伊藤幸治さん提供によるものである。

４　和具の海女

表紙題字の山崎源栄氏は現和具小学校長　常に御厚意御援助を賜ったお方である只々感謝の外ない
昭和三二. 八. 五

和具は志摩の南端崎島半島の中央に位し東経百三十六度四十八分二十秒北緯三十四度十五分にして面積〇. 二二四方里を有す。
東は布施田西は越賀に隣接し、北は眞珠養殖でその名高き英虞湾を擁し南は茫漠たる太平洋に臨み、内海外洋共に厖大なる海域を領有す
洋上南二十六町には海女の活躍場として、亦、浜木綿の群生を以て知られたる大島あり、宝庫の称さへもあり。
英虞湾中央なる間崎は戸数僅かに百余の離島に過ぎざるも真珠養殖殊に盛にして近年とみに裕福となれり。
戸数一千百・人に六千八百・年々増加の一途を辿り居るに耕地面積僅かに百六十三町なれば生活の主体は自づと海にあり、従来の沿岸漁業に加ふるに眞珠養殖並に遠洋漁業に近年大いに見るべきもあり。
交通の通信の発達・教育の進展は文化の向上を促し、風光の明媚は観光客を年々増大せしめつつ在り
更に願くば百年の大計を樹立し、高き理想のもとに揚力一致名実共に崎島の中心たると、観光施設の充実を計る一面、民情の惇朴懇切を失ふことなくその名和具とならんことを。
昭和二十九年十二月一日片田布施田和具越賀御座の五ヶ町村合併して三重県志摩郡志摩町和具となる。

吾等は教育を愛し、郷土を愛す
郷土は教育の出発たり、帰着なればなり。
吾等は郷土の自然を愛し、民俗を愛す
教育は環境に支配さるること多ければなり
吾等は郷土の自然、民俗の誇るに足るを知る
他に誇るべき多きを有するか故に。
吾等は知るこの誇りの保有すべき必要を
現在の如きにては滅び行くが故に。
吾等は望むこの保有の法の講ぜられんことを
教育進展郷土発展のために
吾等は願ふ郷土にこの運動の起らんことを
お互の幸福、子孫の繁栄のために。
吾等は信ず必ずその秋の来ることを
教育愛、郷土愛に燃へる人多き郷里なればなり。
吾等は想ふ実現の曙を
教育を観よ、郷土を見よ、正に文化の里なるを

海女と浜木綿大畑喜晴氏撮影

海女、入海前大畑喜晴氏撮影

海女の作業は今や酣

われらの祖先は海に生きた。父母も海に明け暮れた。兄姉も海を生命として居る。

海を眺めて日夜を過し、朝は波の音を聞いて心を勇め、夕べに磯の香を嗅いで心を慰めた。

波に戯れ、海を語って成長したわれらである。

海に生れ、海に育ち、海に生くべく運命づけられている吾々である。

海を離れて農もなく商もない、海こそ生活の場であり生命である。

この地の女性はよく働く。働くことを以て本能とさへ考えて居る。家事、農事の一切は勿論のこと、海には海女として働き続けて少しもの不平もなく不満もない。

海を生活の場として男性に劣らぬ活躍をした。海女になることを天職と考へて海に生きた。

浮揚の刹那

男性に頼ることなくとも立派に活きられる、生業であった。

これ程の労働力と生活力を持つ女性は全国的にも珍しい。

しかも長寿であり、子福者が多く、家庭生活は楽しい日夜を過して居る。

海に海女に永久の生命を持たねばならない。

和具の海女目次

海岸とアマ
和具の海女の発達した理由
アマ・海人・海女
海女の種類
フネド
カチドハマコ
漁場
用具
磯桶

水眼鏡
磯衣
漁獲物
鮑
サザエ
眞珠貝
収入
ヘタド
カチド
フネド
配分
夫婦船
モヤイ船
生活
生活
衣
食身体
住
結婚
　教育
経費
口開け
大島の口開け
荒布の口開け
ハンギリカズキ
フナカズキ
次場
食事
信仰休日行事
　信仰の対象
　海神並船霊様
　豊漁祈念
　青峯詣り
　磯人日待
　フネドの日待カチドの日待
　休日行事
潮流
干満
潮流
風位
天候

天気の悪いとき天気のよい時天気と俚言
海女になるまで
海女の一日
フネド
カチド
海女の今と昔
船
磯眼鏡
ハイカラ
磯チョッキ磯手拭磯髻
口開け
労働
出稼ぎ
下磯
伊豆行
朝鮮行
スイリ
観光客に
歌謡
海女の俚謡
和具音頭
和具小唄
若山牧水の歌

日本の海岸には海部とか海府といふ地名がいくつかある。大分、徳島、新潟などももとはアマベとよんだようである。アマと名のつく漁夫達は、多くは海底に潜って魚介藻類を採った。そういふアマの村ならば志摩ばかりでなく、伊豆（静岡）安房（千葉）にもあったし、日本海岸では、北九州の志賀の白水郎の昔から筑前鐘ヶ崎、長門大浦、因幡夏泊、能登舳倉島などがあり、北の男鹿半島には戸賀といふところに男のアマがいる。この人達は漁法がよく似ているし、普通の漁夫とは違っているので、やはりもとはその中心地があり、其処から段々拡がって行ったものと思はれる。日本海岸では、戸賀をのぞいて、大抵は北九州から移ったものと言って居るが、太平洋岸にも、それに似た言傳へがあるかもしれない。

アマの住みつく所は、地形が大体よく似た場所で、ほとんど海ばかりで生活している。それでも海のひまな時には百姓どこへ手つだいに行く風もある。

志摩のアマは随分多く大和方面へ農事の手傳に出たし大阪あたりでも、忙かしい時、下女かわりに雇ったものであるが、元気よく働いて、本当に良いとほめられて居た。こうして陸の仕事にも次第に慣れて来て、田や畑を作るアマが出来て来たが、他の漁夫と異った所がある。

和具の海女が発達した理由

志摩と云へば海女を思ひ、眞珠を思ひ出す程にその名は知られて居る。殊に和具の海女は新聞に、ラヂオに、また映画にと全国的に紹介せられ海女の本場の如くにさへ言はれて居る。事実、海女の数にしても、漁獲高にしても本場たるの名に恥ぢないのが、この和具の海女である。

その発達には種々なる原因が在るが

一、往時より志摩は御食つ国であった。その一部として古来より海女を業として生活するものも多く、男は海士であり、女は海女であった。

二、志摩国はその名の如く島国であって島嶼、暗礁各地に散在し、藻類の繁茂、魚介の棲息に適して居る

三、

三、この地の地質の基盤は中生層であって、それが多くの暗礁となり、しかも岩穴となり、褶谷を形成して居る。

四、崎島半島の地層は南へ三十五度位傾斜し、東西より南へ十五度く位傾いて走って居るから魚介藻類の繁殖、生茂に最も適して居る。

五、土地狭陸にして、農耕地極めて少く、山林またなく、海に依って生計をたてる以外に道がない。

六、避遠の地にして交通不便であった、従って原材料を他より移入して商工の発達を望むことが甚だしく困難であった。

七、県下に於ても有数の海域を領有して居る。沿岸漁業に最適の漁場である。殊に大島の周辺は海女の作業場として最適の条件を多く具有している。

八、内湾、外海に膨大なる海域を領有するを以って、それぞれに適した作業が可能である。

九、海の子として幼少の頃より海に親しみ、女性は海女となることを天性の如くに考へ、また良き海女たることを願った。

一〇、よき海女が結婚の主要条件の如く考へられた時代もあった。海女は健康であり、淳朴であり、収入多い故に生計に不安を覚えない。

アマ、海人、海女

「元来海人の略で海士、海人、蜑、白水郎など書き一般の漁業者、殊に海中に潜って鮑、伊勢海老、海藻、等を採る者をいった。後には男子の外、婦女子でも海に入り巧みに前記の漁獲物を採捕するものを生じ、遂に所によってはその業が全く婦女子の専業となった。かかる国々では海女または蜑女と称し、特に志摩の先島地方及安房の外洋方面は海女の本場である。」

と辞書に在り、他の辞書には

「海中でに入って鮑など採る業をする女」とも

「海で魚や貝を捕ることを業とする者」とも在る。

亦或書には

「昔は鮑を採る者を白水郎と云ひ男海士であったが、下って海女となったのは女が男よりも水中に長く息を保ち得るからであろう」と説明し

更に志摩の海女について

「三重県志摩度会郡一帯には可なり古くから海女の生活が初って居る。万葉集巻七に「いせの海のあまつしまつのあはびたまとりてのちもが恋のしげけむ」とあるが志摩人はその地形上昔より男女とも海産物の採取に従事し、いはゆる志摩の海女として全国的にその名が高い。現在では鮑よりも真珠貝を採る者が殖へる傾向にある。同地方の女子は五六歳の頃から海に潜る(かづくと云ふ)ことを覚へ、十五六歳にして一人前の海女となる。朝七時頃から海へ入るのであるが、その前に海岸で火を焚き(いはゆる海女のたき火)体を温め粥などすする。古くはただ腰巻を纏ふだけであったが、今は多く白の上着を着、眼鏡と桶を持って海に入る。

潜水の間は五十秒乃至七十秒、一回三十回、浮きつ沈みつの巧妙な作業を続けて後、舟か浜辺で休息

する。夏は四度、冬は三度づつこの作業を続ける。六月中日を限って、海藻、あらめ、かぢめの類を採取し、その一部を共通の村費に充てる習慣が徳川時代から今に至るまで続いている。」

この説明にはかなりの誇張があり、亦異論の余地があるけれども、志摩の海女が全国的に名高いことは事実である。

その中心地とも云ふべきが崎島地方であり、和具である。海女の数にしても、漁獲高にしても和具はその第一にある。

海女の歴史ともいふべきものはない

「伊勢島や蜑の焼火の仄かにも見えぬ人故身を焦がすかな」

「伊勢の白水郎の朝な夕なに潜くとふ鰒の貝の獨念にして」

と万葉集や続後撰集などに在るところを見ても万葉、平安の昔から海女の業が志摩の地に発達していたことが知られる。

和具の海女も、何時頃から如何なる形に於て行はれたものであるかも知れない。この海女の作業が、この地に於て行はれたものか、それとも他から伝って来たものであるかは知ることは出来ないが

日本山海名産図会(宝暦)三に「伊勢国和具浦鮑ヲ捕ルニハ必ズ女海人ヲ以テス云云」とあり

三蔵寺世代系譜に

「天正十六年三月五日和具村の海人西岡松蔵ノ娘二十一歳ニシテ当庁田村領の磯境三ツ島近傍ニ於テ溺死ス」

とあることに依っても和具には古くより海人は海女としてその業が行はれていることが知られる。

註

1. 宝暦は西紀一七五一……一七六三まで

凡そ二百年以前

2. 天正十六年は西紀一五八八年

凡そ三百七十年以前

新撰名勝地誌に

「志摩は海に飛び込んで鮑を捕る海女を以て名高く、殊に麥岬の西、御座岬に至る途上の一村落、和具は純粋の漁村にて魚類を捕ふること志摩第一と云はれ、海女に二種ありて一つは数十人隊を為して一所の海に投じ一個の大桶を浮べて三四尋深さに入り獲物を之に入れ、取り付いて休みつつ復た海に入るにて他は夫婦にて一舟に乗り、夫は舟を漕ぎながらヒシと云へるものにて魚を刺し取り、妻は十尋乃至十二尋の深さに飛び入りて魚介を捕へ年中水に入るを業として厳冬にも休まず」

註

1. 右の記述には誤あるように思へる点あるが往古の和具の海女を知ることが出来る

2. 新撰名勝地誌

海女の種類

海女をイソド(磯人)といってこれに二種ある。

一つをフネドと云って、他をカチドと云ふ。

フネド(舟人)

フネド(舟人)またはフナド、或はオーイソド(大磯人)またオカヅキ(大潜き)といふ。所謂夫婦海女、夫婦舟のことである。

辞書に

「男は舟を操り女は海に潜る。男は女の身体に結びつけられた縄尻をとって合図を待つ。海中に潜った女から引揚げの合図があると直にこれを引揚げる」とあり
枕草子に
「あまの潜シタルハ憂キワザナリ、腰ニツキタル物絶ヘナバイカガセム、云々男ハ乗リテ歌ナド打チウタヒテコノ太く縄ヲ海ニ浮ケアリテ云々蜑モ上ラムトテハ其縄ヲナム引ク云々」
とあり
日本山海名産図会に
「深キ所ニテハ腰ニ縄ヲツケテ浮バムトスル時コレヲ動カセバ船ヨリ引キアゲルナリ」
とあるも、これらは等しく、このフネドの作業を説くものである。
　一隻の小舟に男女(夫婦又は親類知人ニ人して組となる)が乗り女は潜り、男は舟を操りつつ女の潜水浮揚を援ける。
　船が適当な潜き場に位置すると女は一切の準備を整えて静かに左舵(トリカヂと云ふ)から海に入る。この時、磯ノミにて舷側又は磯桶をコツンコツンとたたき、「ツイヤ」または「ツイヤエビス」と海神に祈る。(豊漁及び海魔除けの意)海に入った女はしばらく、水眼鏡の具合や汐ゆき加減をみたり、海底の様子など見て居るが、呼吸の調子が整ふと舷側に吊したハイカラの錘に手にすると真逆様へ海底へ沈んで行く。
　海底に達すると錘は放置して、獲物を求めて岩穴、岩陰と海底にて匐ふ、泳ぐ、覗く、仰ぐと大活躍。この間ハイカラ綱と磯綱(命綱とも云ふ)とが二本の白線となり曲線を描いて海底へ消へて行くさまは、この下に人あると思はしめて感傷的であり、神秘的でもある。男は舟中に在って潮流と風向きに心しながら左手に櫓を操り右手は舷側の磯車に磯綱をかけ、波に揺れるに調子を合せながら海底からの合図を待つ。深さ十尋、十五尋時には二十余尋、六七十秒から二分位。
　幾尋もの海底の海女の動作や獲物の有無や大小までが一筋の磯綱を伝って船中の男に感ぜられるといふのも不思議である。フネドの男女が夫婦である所以でもあり、さもない場合は親類・知人でよく気の合った者同志であるのもこうして海底と船中とが呼吸合はねばならぬからである。
海底から合図があると男は左手の櫓を放ち、両手にて磯綱を繰る。満身に力をこめて一秒にても早くとの体の敏速さは尊いものである。勢よく曳き上げられた海女は勢余って上半身が水面より飛び出ることさえもある。女は反射的に舷側に手をかけ、獲物を船中に投げ入れ呼吸を整へる。この時の呼気が自然と口笛となり、所謂海女の口笛として感傷的な感を抱かせる。
　この口笛を人々は種々に解釈をつけ、詩歌人は感傷的なものとするけれども呼吸調節の呼気が自然に口笛となったものである。
(一度に深い呼吸をすると大変に楽なようであるが反って体が疲れるものである。疾走した選手達がいかにして呼吸調節するかを知ればよい)
日本山海名産図会に
「出デテ息ヲ吹クニ其声遠クニ響キ聞エテニ悲シ」
とあるが見る人にはそうかも知れないが、海女にはこれが最良の呼吸調節なのである。
(カチドの作業については〝海女の一日〟の項に詳記する筈である)
カチド
　海岸沿いに徒歩で行き沖へ泳ぎ出して作業する海女の意であって「徒人」であるが、大島へ舟で渡って集団的に作業する海女をカチドと云ふ。
　十人・二十人が一隻の船に乗り大島付近にて各自が磯桶をもち自分で潜水し集団的に作業する。
　舟にはトマエと云って男一人が乗り一切の世話をする。トマエは船主であると共に世話人でもあるの

で海女達から「トマエさん」と呼ばれ敬はれている。

「磯で採取するものは小さい樽を一箇宛抱へて海中に潜る。この樽は浮上って来た時の休息用の浮袋となる」とあるはこのカチドのことであるが、当地方にては樽を用ひず、磯桶とて直径一尺五寸位、深さ一尺位の桶を使用しそれに獲物を入れ、また休息用とする。(志摩の中にても東海岸では樽を用ふる。径七八寸のもので下に網袋がついていてそれに獲物を入れる)

岩礁の所なれば何処を潜いても良いといふのではない。その時の潮流・風向などよく考へて作業場は決定される。その決定はトマエが決める場合もあるが船には二三人の年寄格が居てその人々の相談の結果による。

潜場が悪く他船よりも不漁のような場合があっても誰一人不満をもらすものはない。

十人二十人の集団作業体であるがそこには自然的な統制がとれている。

大島を出た船は作業の海へつくと海女達は各自が海へ入る準備をする。磯手拭を被る者、水眼鏡を磨くもの、耳こめをする者、思ひ〳〵のことを饒り居るもの、船の中は何が何だかわからない。

準備の整った者は磯桶を海上に浮べ、磯ノミでコベリ（舷側）亦は磯桶の縁をコツンコツンとたたき、海神に「ツイヤ」またはツイヤエビスと祈って飛びおりる。次々に飛沫を上げるさまは勇ましくもあるが哀れな気もする。

船を離れた海女は思い〳〵の方向へ行って潜る。浮き上るたびに吹く口笛は何百とも知れず海上遙かに伝ってゆく。海神への祈りとも、友呼ぶ合図の口笛とも思われる。遙か沖合のフネドの口笛も聞へて来る。

磯桶は何百ともなく浮んで居る。潜るたびに飛沫はあがる。今は作業の最中である。その間トマエは自分の船のカコ（乗組員）に注意を怠らない。何百と浮ぶ桶の中から、あれは誰だ、あそこに誰が居る、とはっきり見分けをつけるのだから不思議である。

フネドと異って各自が自力で潜水し、また浮揚するのだから、五尋、七八尋程度の深さと潜き場とする。

一、二時間して寒さを覚へた者から乗船し、又は船を近づけ行って船に乗せて一カズキを終る。

学校を卒業して海女となる者は親類・縁者・知人を頼んでトマエさんにカコとなることを申込む。そこには何の条件もなくカコとなる。

カコが多人数になるとトマエは二隻に分乗させ、オヤブネ、コブネと称す。トマエは他より雇って責任者となる。

学校卒業後未だ稽古充分でない者は姉海女たちと共に作業出来ないから、ハマコと称して大島に渡ってからその周辺の岩礁近くで練習する。一ヶ年程度練習して三四尋も潜水可能となれば姉海女達と共に働くようになる

カチドは徒人であるから地続きで働くべきものを言ふべきであるのにこれらは特にヘタドと言って居る。

和具の海女を紹介した文の多くがフネドを熟練者とし、カチドを徒弟海女、未熟練海女としたものが大変多いがそれは誤りである。

フネドとカチドは作業形態を異にするに過ぎない。

漁場

航海者にとって最も恐れられて居る志摩の海は暗礁・岩礁が多い。殊に和具沖には大小無数の暗礁・岩礁が東西に連り、南北に散在しているため、航海が非常に困難で毎年幾隻かの漁船や運搬船が難破する。

「和具のヨジョの島(暗礁の名)金食ひ島よ、通る親船ひきとめる」

と古来から謡はれて居る程に難船する程の暗礁さへも在る。

この暗礁の多いといふことは魚貝の生棲場として亦藻類の繁茂場として最適といへるわけである。これ程に有効海域を領有し、魚貝藻類が生棲繁茂して、その種類の多いことは、外に珍らしいとされて居る。

先年(昭和十一年頃)沖縄漁民団が、この地を漁場として潜水追込網の漁法を実施し、この地の漁民と種々悶着を起し、県係官も数度来町し解決を計られたが、容易に話合ひがつかなかったのも彼等が、県下各地の漁場を潜水調査の結果、県下第一の漁場として折紙をつけて作業したためだった。

それだけに海女の作業場として最適なわけである。西は越賀の境より、東は布施田の地先を越へて片田と境を接し、そこに連なる暗礁、点在する岩礁の付近は凡てが海女の潜場である。

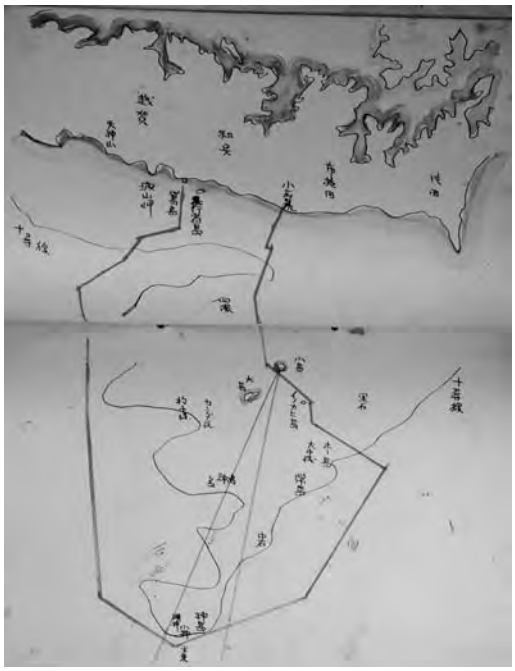
殊に南の洋上二粁七に在る大島こそは、その本據であり、宝庫である。

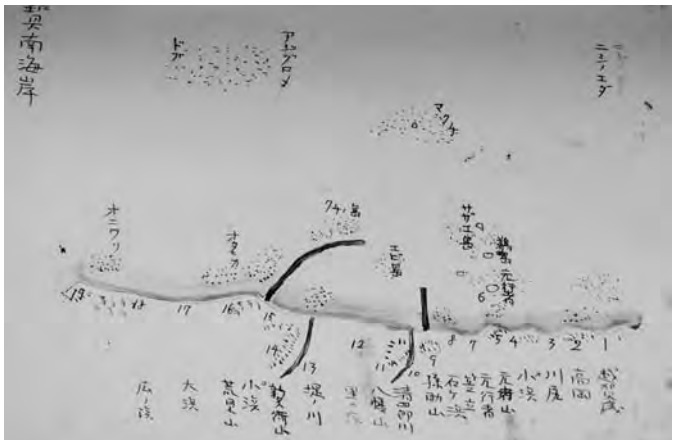
周囲約町、面積一万坪の無人島で海女小屋が二棟、井戸さへも掘られてある。西の林中に市杵島姫命を祭神とする大島神社が祀られている。島内には浜木綿が群生し、老梅数樹、若松無数、暖生植物が繁茂して居る。この大島こそ海女の集合地であり、休息場である。

この大島より東西に、南北に、連続し、点在する大小無数の暗礁が海女の潜場であるから、その海域は実に膨大なものである。

海女はその日、その時の潮流と風向を考へて、自由に西に泳ぎ、東に働き、南に潜けはよいのである。しかも海底の状態は魚貝藻類の棲息繁茂に最適であると云へる。

大島付近地図





和具南海岸地図

用具

海女の作業は原始産業とも云へる。従ってその用具も極めて簡単なものばかりである。

身体そのものが資本といへるから用具に依存することなく潜水の巧拙と身体の健否、海底での活動の如何が、海女の優拙を決定するわけである。

用具の種類には種々あるが不可欠のものは次のものである。

磯桶

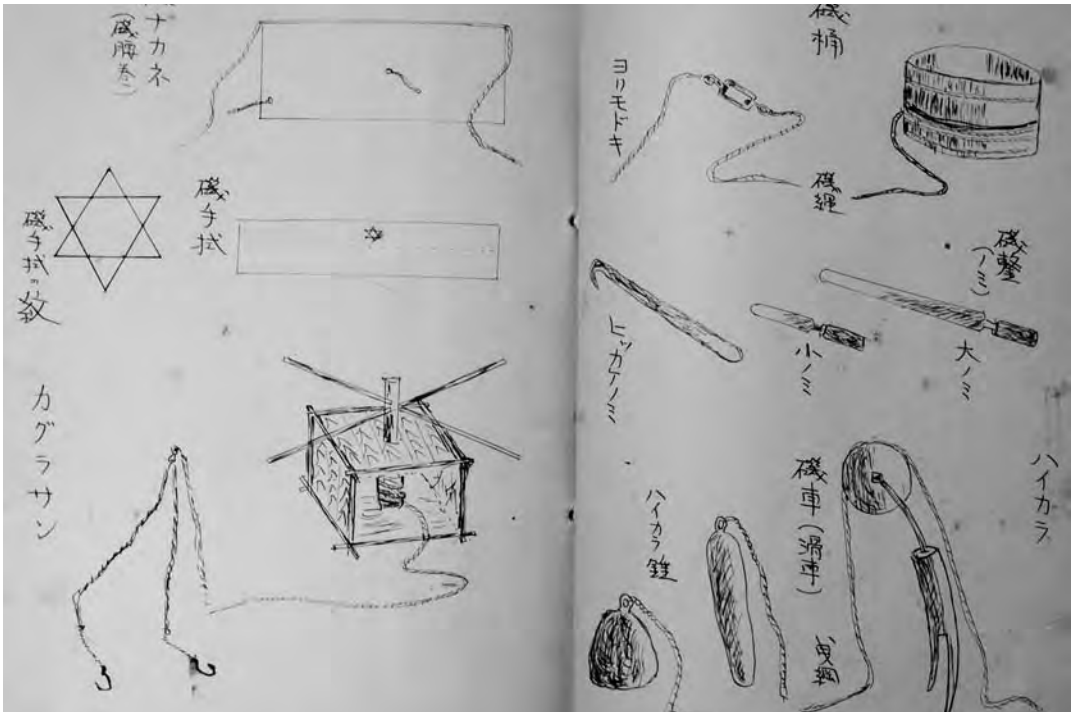
「海女の嫁入り磯桶一つ」とまで言はれた程に海女には磯桶が必要である。

浮き上って呼吸を整へる際、浮袋の代りとなりて縋って休むと共に獲物を入れるに是非なくてはならず、海女となるには第一番に購うものは磯桶である。

直径一尺四、五寸、深さ一尺位の桶で竹輪を使用して金輪は使はない。天草採取専門にする桶はやゝ大きいものを用ふ。それは特に大磯桶と云ふ。

サクラ材を可とするも杉材の場合もある。平素は海女をせないで、只、真珠の口開け位しか海に行かぬ人でも磯桶は所用して居る。

水眼鏡（磯眼鏡、単に眼鏡とも云ふ）



（図）

漁獲物

海女の採捕するものは、貝類(鮑、螺蟧)、藻類(天草、ひろめ、荒布、かじめ)が主であって、魚類を捕るを業とする海女はいない。

鮑

鮑を「オービ」と訛る。

三寸以下を「ヘンペ」または「寸足らず」と言ひ三重県令で採捕を禁止されて居る。三寸の有無の不明なものを「マヨヒ」と言ひ「スンボ」で計る(寸棒のことで各船持って居る)

海女の作業を「オービカズキ」と言ふ程に採捕の目的が鮑である。

フネドは主に鮑を捕るが、目に触れればサザエも捕る。カチドは鮑も捕るが鰒を捕ることが多い。「シママクリ」にはこれが多いからである。

鰒をフクまたはフクダメと言ふ。鰒の採取は大小の制限がない。

鰒は普通百匁、百五十匁程度のものが多いが時には六寸以上もあって三四百匁のものもある。

貝の形や肉の色によって、メダカ貝、エベス貝、黒貝など呼ぶ。

採捕期は県令に依って定められ、一月一日から九月十五日までであるが、この間は採捕は漁業組合に於て決めるから、この地方も地域によって解禁期を異にするわけである。

さざえ

サザエカズキの語があるが如くサザエを専門に潜く場合もあるが、それは鮑や鰒の少ない時や潮流に災される場合であって、その多くは見たから採るのである。

サザエの採捕は県令に依る禁止制限はないが、この地にては九月十五日以降は鮑と共に「貝の口止め」と言って採取を禁止し、「貝の口開け」と称して鮑と共に解禁する。

安乗、相差、国崎など志摩の東海岸では禁漁期に入ると鮑は採らぬが、サザエかずきをして冬季も休まないところもある。

真珠貝

あこや貝のことであって、タマ貝ともいふ。真珠をとる貝であるからその名がある。

平素は絶対に採取は出来ない。初夏の候、一回なり二回、二日間又は三日間のみ採取する。

個人にしても漁業組合にしても僅かに両三日の採取が莫大なる収入となるのだから、その採取計画は詳細に立業され一般に衆知どの方法までとっいている。

この採取の日にこそ海の祭典と云ふべき程で、老いも若きも、僅かにても潜水可能の者は凡てがこれに参加する。学校も臨時休業し、又は授業を短縮してまで海に行く。中学生の潜ける者は海に入り、小学生は留守番をするか、子守をする。

平素は大島へ行く海女船は勿論、他の漁船の凡ては浦海に回って前浜には一隻もなくなる程に、その採取に当るのである。

ある紙に、その状景を載せて

「いざ！晴れの戦場へ　海女のオリンピック　海底にきそう白装束三千名　壮観和具の真珠口開け」

(前略)

この日、海女王国和具の町は学童から腰のまがった七十余才の婆さんまで女は殆ど出場、町はからっぽになるので役場も学校も臨時休業。

早朝から埴輪人形そっくりの白い上衣と腰衣に身をかためた海女さん達が桶を小脇に小舟に分乗、ぞくぞく湾内に集合するさまは壇の浦の出陣をほうふつさせる。定刻午前九時、真赤な旗を揚げた指揮船から吹き鳴らすホラ貝を合図に三千のしぶきが一斉にあがる。浮いてはもぐる早業の間にする三千の呼吸音は笛となって湾内に交響する。見物の観光客もこの壮観な乱舞絵巻の美しさに呆然としてカメラの

チャッターも忘れる。近鉄ニュース五巻八号

収入配分

収入

海女の種類に依り、また熟練の如何によって収入(水揚高)に差異があり、その年の豊漁・不漁は否めない。大自然の海を作業場とするのだから、海の荒れや、潮流・天候に左右されるのは勿論であり、海藻の繁茂如何によって非常な影響を受ける。

つまり海藻繁茂すればそれを餌とする鮑、さざえは増殖され、潮流よければ作業の範囲は広く、しかも作業が容易である。天候よく、海の静かなれば出漁日数も多くなるわけである。

ヘタド。海岸から泳ぎ出して潜る海女だから漁獲高は全部収入となる。大した額は望めないにしても一貫採れ七八十円になるのだから、アサリカズキと云って五百匁程度でも三四百円になる。

カチドとして大島へ渡り終日海女の出来ない都合にある者や、毎日作業出来ない者がヘタドとなって海に行く。

カチド

ヘタドよりも収入は多い。一貫捕れば結構な収入である。時には数百匁といふことがあっても二貫にもなることもある。そんな時にはハリコミと云ってカコ全員に飴菓子など振回ったりなどした。

トマエ代と云って世話料、乗船料の意味に於て各自の水揚額より一割五分を支払ふ。

毎日の水揚高が各自毎に記帳されてあるから一船の総額を漁業組合より現金を受取、各個人より一割五分を差引き、明細書を附して各個人に渡す。

往年はその勘定が月末に行はれ、その都度、勘定御馳走をしたものであったが現今は月二回となり勘定御馳走はしなくなった。勘定の場合にはその船の海女頭分とも云ふべき者が二三名立寄ったものだがそれもなくなった。トマエ代も五分の時代もあり、一割の時代も永く続いたが船が機動船になってから一割五分となっている。

真珠貝の場合に限り一割がトマエ代である。

フネド

普通の日で数貫は下らない（特に悪い日もあるが）よい日には十貫、十数貫にもなる。

一貫七百円、八百円とする現在では三四千から一万円にもなるわけで、普通の月給取の一ヶ月分にも相当するわけで、従って一夏の収入はニ三十万円から数十万円となる。経費一切を差引いても相当な収入と云へる。

配分

夫婦船

船も自家船であり、乗組の男女も家族のみであれば漁獲の全部が収入となる。

フネドと云へばその多くが此の如く同一家族であるからフネドの家は比較的裕福であり、漁家に似合はな贅沢である。家屋を新築した多くもこの夫婦船に多い

殊に夏季の生活の贅沢であると云ふのも収入が多いからである。

貯金心の乏しいのが漁民の通弊とされて居たが終戦後は非常に変った。

近年はこれら家庭にして自家資本で真珠養殖業に転向しつつあるものが相当数出来てきた。

モヤイ船

乗組の男女が同一家族でない場合、つまり親類縁者の男女が一組となる。また時には臨時に雇人（男女いづれといふのではない）の如くに乗組む。

漁獲高より薪代、油代など諸経費を差引いた額を男女に等分する。

往年は、船、男、女、と三等分したこともあったが、現今にては二等分する。

つまり、船と男、船と女、といふように船がいづれの所属にあっても二等分する。
こうしたところにも男女平等が海女生活の中に在ったわけである。
（追記）
納税関係
漁業組合の記帳は、その漁獲高を男女（主に船の所有者）いづれかの名義になる。
従って所得申告期になると二等分した額を各男女の所得額として申告する。
（名義人が過重にならぬよう考慮する）

生活経費

生活

昔の海女の生活と現在のそれとは劃生の感がある。立派な生業であるにかかわらず、賤しい稼業の如くに考へられて居た頃には衣食住ともに低度のものであった。さつま芋飯や麦飯は主であって米飯を常食するものは殆どなかった。

一日中を田畑と海に働き、何の慰安娯楽もなく、女は働くものとの観念で終日孜々営々として何の不平も不満もなかった。

「崎島の男は女に養はれて居る」とまで言はれる程に女はよく働き続けた。

漁に出ない日の男は農事を手伝ふでもなく、終日、将棋、花合せ、シュウセンにと遊び過して居るときでも、農事一切は女の仕事であり、家事の手伝なども求めなかった。

海に陸に働き続ける海女の生活は正に重労働であり、労働過重である。

女がこれ程に働く所は全国的にも珍しいとさへ言はれて居る。

衣

相当の年輩の海女は兎に角として、娘海女の服装は都会人のそれと異なはない。白い磯衣に身を包んでいる時こそ海女であって、陸人となった時には洋装、和装、履物まで立派な娘である。収入の全部を家計に入れると言ふのではなく、自らの収入で買ふのだから娘らしさは失わない。靴も提物も惜し気なく買ふ。

本も読めば、雑誌も月極めにしている。火場で暖をとりながらも本を読み、雑誌を見ている。皮膚が日焼けしない用意にと磯手拭は二枚を使ひ、管菅笠は離さない。磯籠には手鏡が入っているし、クリームまでも在る。明日の作業に差支へると言ひながらも映画へもよく行く。踊りもすれば歌ひもする。流行歌手が来演した時などその人気は大したものである。その頃ではファッション・ショーにさへ出場する者さへもある。

海女の生活にはまだ無駄使ひがかなりに多い。

食、身体

海女の資本は身体である。身体の強健こそ海女の原動力である。

海女といへば健康美そのもののように考へられるが、海女活動の最盛期の夏になると、この身体であの労働に耐へられるか、と思はれるほどに痩せる。従って常に滋養を摂ることを怠らない。モンビ（祭日、縁日）以外に御馳走してよく食べる。魚類など欠かすことない程にして居る。

冬期には夏期の活動に備へて、鶏肉、牛肉などを好んで食べ滋養済（剤）もよく用ひる。

さつま芋の入った飯は海女作業にいきぎれがすると云って弁当には持って行かぬし、フネドの中には暖をとりながら焚火のハンゴー飯を用ふる者が多くなって来た。

陸に居ては左程に感じない身体の異状も、海に潜るとはっきりとわかる。耳が鳴る、目がくらむ、鼻が痛む、頭痛がするなど思ふように活動出来るものでない。少しの風邪さへすぐ感ぜらる。病後など海女作業は容易に出来るものでなから、自然と海女を廃めてしまふことも多い。

入浴をすると肌が短い（海中に居る時間が短い）と云って明日は休みと云ふ日以外は余り入浴せず、水でふき、湯を浴びておく程度である。

眠ることが疲労快復と睡眠はよくする。夜更しすることは少くつとめて早く就寝する。

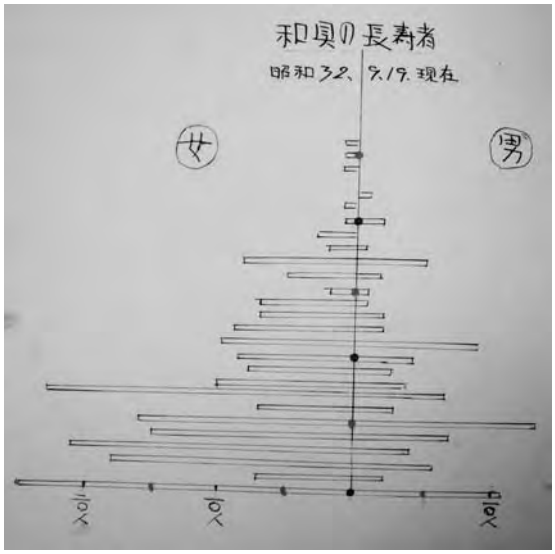
海女は元来が健康である。健康でなければ出来る作業ではない。

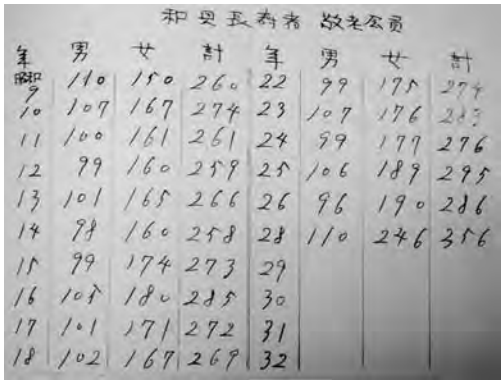
「あの労働で、この健康が保てたものが」と不思議とされるが、正に労働は健康である。

この地には長寿者が多い。しかも男よりも女が遙かに多いと云ふことは「海女は長寿である」といふことにもなる。

左表の如く七十歳以上が男九十一名に対し女二百十八名と云ふ状態である。

つまり男一に対し、女二以上といふ状態で、これは昔も今も変りない。





和奥長寿者 故老会員

年	男	女	計	年	男	女	計
昭和9	110	150	260	22	99	175	274
10	107	167	274	23	107	176	283
11	100	161	261	24	99	177	276
12	99	160	259	25	106	189	295
13	101	165	266	26	96	190	286
14	98	160	258	28	110	246	356
15	99	174	273	29			
16	105	180	285	30			
17	101	171	272	31			
18	102	167	269	32			

（表）

住

最近の新築家屋と云へば、その殆どが真珠養殖業者であって、中には贅の限りを尽したと思はれる程のもあるが、以前の新築家屋は、フネドの家が多かった。

この地方の男子の働き場所とさへ考へられていた遠洋漁船の乗船員で家屋を新築するなど極めて稀であるのに比して、フネドの家は次々と新築され、しかもこれが漁夫の住宅かと思はれる程に通風、採光がよく考慮されて居て、数十年以前までは非衛生的であったものが、近代化され、自家風呂も多くなり、娘海女はミシンを持ち、電気洗濯機さへ備へられて居る。

近年は電気による筒易水道を設ける家も次第にその数を増して来て居る。

この地方の婚期は比較的早い。二十五歳までには大方は嫁し、早いものは十七八歳にして妻となり、三十歳頃には二三児の母親となって居る者もある。昔は一六七歳で母親となっていた者さへある。

以前は、よき海女ほど早く嫁し、嫁探しもよき海女が目標とされ、娘たちもそうあるべく努力したものだが、近年はそうではないばかりか海女する者も年々減って真珠養殖場に働くようになったから、その方面に巧な者が目標とさへなるようになった。

「海女が出来れば結構だが出来なくとも構はない」

といふ考えだし、娘達にしても

「海女はいつでも廃められるのだから、稽古だけはしておけばよい」

といふ考へであって、どうしても海女で生活せねばならぬと云ふ者は極めて稀である。

「海女の嫁入りや磯桶一つ」と言ったのは昔のこと、結婚の経費は相当額を要する現状に在る。
娘もつ親として嫁すことも心配だが調度にも一苦労である。衣類にタンス、鏡台、ミシンその他、
男側の結婚式に要する経費は莫大なもので、永年その改善が叫ばれ続けても旧慣は容易に改まらない。
女側も〝ミキビラキ〟と云って一船のカコ全員の三四十人分を招宴するのだから親としてはたまらない。
結婚してもすぐには婚家へ行かず、早くて半年、一年二年が普通で、時には一児二児の母親となっても実家に在り、男が毎夜通い続ける。この習慣も容易に改まらない。
それは早期結婚にあるからでもあるが、主なる理由は都会の娘たちが非生産的であるに反してこの地の娘海女は大いに生産的であるから実家に在ることによって調度一切が整へられ、親の厄介にならぬからである。
亦娘海女時代に働き続けて居て、女として、妻としての身の嗜みをつけることが出来なかった者は、この期間に習ふわけであるから嫁家としても実家としても好都合だとして容易に改まらない。
この習慣は余りにも生活と直結して居るから時代が余程変らない限り改まらないであろう。
月経中でも、妊婦になっても海に出る。
往年は臨月でも作業を続けたものだった。従って海で産気づき急ぎ漕ぎ帰ったものの自宅まで行く余裕なく、浜辺近い親戚方で安産したといふ極端な例さへもある。
（近年は臨月近くなると世問題が悪いといふので出なくなっている）
「妊婦に重い物を持たすな」「高い所へ手を伸すな」の妊婦への古人の言もこの地の海女達には縁遠いものであった。
難産は極めて少く、子福者も多い、五人六人は普通のことで十人を越へた家さへも相当に在る。
終戦後が制定され適当に調節するようになったが、昔は暗の調節とでも云ふか、マビキと称して堕胎が相当に行はれていたものだった。従って犯罪を構成したことさへもあった。
小説家船橋聖一が来町された際の感想の一節に
「彼女らの語るところによると、この頃の海女はチョッキやパンツをはき大きな眼鏡をかけ命綱にすがりながら飛込むが自分達は膝の上までの腰巻一枚でくりいかりをたぐって入る。乳房は天日にさらしても前は決して見せなかったと自慢するのだ。
まったく彼女らは月経中でも作業を休まないといふから驚く。
それで妊娠力も多く十人近い子供も生むのだ。
臨月近い胎をかかえて二十尋の黒潮の底にダイヴィングする女の逞しさは浮世絵で見る海女情緒とは大分違ふ」
教育には殆ど無関心であった。
高等学校へ進学するよりも海女になった方が役にも立つし、結婚も早いといふので小学校のみで終るものが多かった。この地には数十年以前までは女学校を卒業した者はない有様だから勿論海女でそんなのはある筈がない。
学を修めるより、海女としての技を覚えた方がよいの考へ方だった。
子女の教育は学校まかせで漁家にして子女の勉学を見てやる、目もなく、暇もない有様だった
「学校の言ふことなら、先生が言はれるのだから」の気持であった。
子供の勉強室は勿論のこと勉強机さへも備えられて居る漁家はごく稀であった。
最近は非常な関心を抱いて、学校の諸会合には努めて出席し其他の諸会合にもその数を増しつつある。
「学校の言ふことだから」の気持は昔も今も変りないが、積極的に自身が学ばねばならぬ、の気持の無いことも今も昔も変らない。

中学校を卒業して海女となる者はきわめて少くなったけれども一般的に教育は向上して居るから、今後の子女は母によってこうふくなになるであろうことが考へれる。

春夏季には海で働き続けて居る娘海女も秋冬の頃となると、女として身の嗜をつけることを怠らない。本人も親達も、そうあることを望んで居るから、和裁の師匠を求めてそこに通い、洋裁の塾に学んで一通りのことは出来るまでになる。活花へも行けば、茶を覚える者さへもある。

歌ひもすれば踊りもする。青年団員として修養と奉仕はしている。時には青年演劇にも出演して喝采を博することもある。

時代認識にはまだ遠いものがある。

磯衣で居れば海女であるが、陸人となれば立派な娘である。

街には食物店が多い。

果物など肩にして売りに来る姿を多く見る。

漁場でありながらボテ（魚の擔き屋）が幾人もが終日飛び回って居る。

平素も旅商人が街に出入りし、家々をよく訪ねる。

正月前やお盆前には、衣料、食料の商人が殺到して里中の大通りの両側に露店が幾十と店を張る。

街は年々外来者の数を増して行く。殊に、お祭やその他の行事には驚くばかり。

海女の町、和具。これらは何を意味するのだろう。

海女の生活も変って行く、良否を織りなして。

観光の海女か、生業の海女か、後者でありたい。

経費

磯桶・磯縄・水眼鏡は毎日使用する物ではあるが、一度買求めれば相当に永い年数は保つし、中には海女一代あるものもある。

磯衣・磯手拭は毎年二三枚買ったところで全額にしては大したものではない。

海女の最大の経費は何と云っても薪である。

毎日二度三度と暖をとる焚火の薪は大したもので、カチドなれば数本だがフネドは毎日一束二束を費してしまふ。

しかもその殆どはこの地にはない。山林とては無いこととて、その殆どは他から移入せねばならない。

家庭の炊事用にさへ一苦労であり、家庭にては、芋穀、麦穀まで焚いて居ても火場へは薪であらねばならぬし、盛夏の頃でも、毎日焚火をして暖をとらねばならぬから、薪の購入は容易ではない。

海女作業が終って十月頃にもなれば「秋山」、一月頃には「冬山」と云って「買い山」をする。

買い山と云ふのは一と山の立木を何程かで買って親類・知人・隣家が共同で買って伐採し分配して薪とする。越賀・御座への一里二里の道を、時には鵜方・浜島への一里二里の海上を渡って、毎日朝はやくから出働き、時には幾日間を山小屋に泊って伐採し、荷車や船で運んで来る。

しかも海岸近い所は保安林であり、国立公園指定地域のこととて伐採も容易ではない。

この地の生活で最も事欠くのは食糧でなくて薪炭であり、それを最も必要とするのは海女であって経費も嵩むわけである。薪炭商に薪の滞っていることのないのもそのためである。

櫓を漕ぎ、帆を上げる頃には必要でなかったが、近年の如くに海女船の全部が機動船となったために必要な経費としては石油代がある。

船に備え付けられた機関の馬力は船の大小に依って異なって居るが大体二馬力半か三馬力程度のもので、四馬力もの船となると他の漁業には大きくてよいが海女作業には操作が困難なため三馬力程度のものが多い。

一日大体三升の油を必要として居る。

口開け

貝類・藻類は何時でも自由に採捕してよいと云ふのではない。それでは濫獲となって増殖増産は出きない。それ故稚魚・稚貝を愛護する意味に於て規定を設けて（寸足らず、匁たらず等）採捕を禁すると共に或期間中は採捕せぬようにして居る。この期間を禁漁期と云ふ。

口開けとは解禁することである。

つまり、貝の口開け、天草の口開け、荒布の口開け、真珠貝の口開けと云ふのがそれである。毎年の慣例によってそれらの口開けは大体定っているが、天候・潮流などの関係から多少の差異はあるにしても、何の口開けは何月何日頃と予定され、確定して明日となると漁業組合から一般に告知する。告知の方法は以前は人を雇って「天草の口は明日すみやわせやど、ヨーイ」と町内全体に触れ回った。それを知った人々は各自その準備を整えて明日を待つわけである。それは明日の都合に依って口開けをする、といふ意味だから天気が悪かったり、海が荒れたり、町内に死人が在るる口は開かないか、別に異状がなければ当然口開けされるわけであるから夜明を待たずに人々は海に潜ったもので、荒布・藻の口開けは手さぐりで採るといふ時代もあった。

近頃は八時・九時頃と時刻を定めて口を開けるから未明の採取合戦といふようなことはなくなったが、それでも落着かぬから早朝から浜に出、大島に渡って合図を待つことにしている。

現今では告知の方法としては数日前から町内各所にはり紙をするようになった。やがてはスピーカーを通じて告知する時代が来るであろう。

予定の日に死人があると口は開けなかったのはその家は勿論これに関係ある親類・知人が葬儀手伝で折角の口開けに参加できないことになるし、また口開けに参加すれば死去を粗略にしたことになるので口開けを中止したのであった。

つまり機会均等とか採取権の平等とでも云うふべきものか。

この頃では死去の家も漁業組合から相当額の弔慰金を贈って予定通りに禁を解くようになった。

磯の口開

貝藻類の採取解禁の総称

大島の口開

大島での採取を解禁することで毎年初春の候、大島ふのり、あまのり、ひじきなど岩礁についた海藻の採取を解禁する。この頃はまだ寒い頃であるから波の打ち寄せる岩の上で西風に吹かれながら手を萎ませながら、あまのり、をかき、ふのり、ひじきをむしり取るのも容易なことでない。

磯桶、米袋（二寸位の布袋）南京袋（ドクロス）に鮑殻など各自が持ち、五人十人が一隻の船に乗り大島に渡り、鮑がらなどであまのりを掻き袋に入りむしり取った、ひじきなど米袋に入れる。

夜磯といって、冬季は夜間の干潮が甚だしいから、月明を頼りに岩礁のひじき、ふのりを採りに行く。この大島の口開けと共にヘタ（陸続き）の採取も解禁される。

鮑の口開、真珠貝の口開

（漁獲物の項に記した。）

荒布の口開

盛夏の候、天候を見計らって口開けをする。

一家総動員しても人手の不足を覚へる。炎天下の作業は正に重労働といふのがこの荒布の採取である。

潜って採取する海女も、渚から運んで焼けつく砂上に干す家人も、終日の労働にへと?になってしまふ。

山と運ばれる荒布は浜といふ浜は勿論のこと道路の両脇までも乾し拡げられて一面に黒褐色に被はれて寸尺の余地もない。

採取の法に二種ある。

ハンギリカズキ

径四尺五寸位、深さ一尺二三寸のハンギリといふ大桶をもって渚から泳ぎ出し岩礁に根付いている荒布を鎌で刈り取りハンギリに満載して泳いで帰る。緒には家人が待受けていて、メカゴやモツコで運んで砂浜・岩角、人家の軒下、時には道路にまでも、日の照る所は何処といはずに干しつける。

手返しと云って表面が乾くと裏を返して干す。炎天下のこととて、乾きは早いが、焼付く砂上で運ぶ、干す、手返す、取れる、積上と終日の作業は海女ばかりでなく家人全員の非常な労働である。

荒布は探す必要はないほどに繁茂して居るのだからその場所へ行って潜って刈取ることは左程に苦しいことではないが、幾本もの荒布を抱えて浮上るとき、ハンギリに満載して押し泳いで渚に帰るとき、炎天下のそれらは凡て容易なものでない。

一カズキに五ハンギリ位。三カズキする。

往年は「荒布の口は明日の見あわせ」と前日に告れがあると、衣類、食料、道具と大騒ぎで準備して、当日には明けやらぬ中から海に飛びこんだものであった。従って自分の所持する鎌で怪我するといふ失策さへもあった。

フナカズキ

船で採取するからこの名がある。（荒布採取のみに限った言葉ではない）海女一人の場合はハンギリは使用しないが、一隻の船に二人以上になるとハンギリを使用する。

フナカズキは主に大島の磯場へ行く。大島付近はよく繁茂して居る上にひとも少ないからで往年は大島で乾燥したものを積み帰ったものであったが、機動船になってからはその事も少くなり満載したら陸地へ積帰り大体二往復する。

船が渚に着くと全員が抱いて浜に上げられ、モッコやメカゴで運んで干す。小船とは云え船に二隻の荒布の運搬や手返しをすることは大変な重労働である。

火場

一カズキ終へた船は、フネドもカチドも続々と大島へ集って来る。風向を考へて船の着け場所も火場も決るのである。

船が大島へ着くと全員が各自の磯籠を持ち、薪数本を抱へて浜へ上る。乾いた磯衣は着換へられ、濡れた磯チッキ、磯ナカネ、磯手拭は砂上に干され、同船の者、同じ浜の者と十人、十五人と一団となって火場をつくる。その間、寒さにガチガチ震へながらも、獲物のことや作業中の失敗などについてカン高く喋り続ける。誰が聞いて居るのかわからぬ程にお喋り合戦である。

各自が持寄った薪は次々と焚き加へられ火勢は強くなる。暫くはまだ各自のお喋りはおさまらない。（喋って居ると寒さを忘れるから自づから各自が思ひ思ひに喋るのであるが、少し体が暖まると自然に多く喋らぬようになる）

この火場に在る時こそ海女の天国であって、機嫌の悪そうな者は一人も居ない。声高の笑声と笑顔ばかりである。

薪は燃へさかっている。サザエ、ウニ、カニ、アワビなどの獲物は火の周囲や燃へさかる薪の上で煮へている。体が暖まると落着きも出来、磯籠からマゲモンの弁当を取出して食事を始めるが、決して一度に全部を食べてしまわず、一カズキ毎に分けて食ふ。

世間話に花の咲くのも、高笑ひのおこるのも、流行歌の歌はれるのもこの時であり、雑誌を読み、編物を取出し、種々なる持物を食ふのもこの時であり、横になって一眠りする気楽さになるのもみなこの時である。

他所人が焼いたウニやサザエを海女からもらって舌鼓を打ち、新しく話合ふようになるのも、カメラ

を撮るのに羞しがったり、笑ったりするのもこの時である。

火場こそ海女の楽土であり、女ばかりの天国である。

如何に盛夏で焼付く候であっても太陽にて暖まらずに必ず焚火して暖をとる。それは焚火で暖った方がハダガナガイ（肌が長い。海中に在る時間が長い）からである。

「志摩の娘は牛蒡の煮〆……」と謡はれた如くに、海女と云へば色黒い体格の女のように考へたりするが此頃の海女は決してそうではない。火場に在る時も磯手拭で顔を被ひ編笠をかむって太陽の直射を避け日焼を防いでいるから従来の人の考へている海女でない。

娘海女の磯籠には手鏡が入っており、磯手拭の被方にも格好をつける。クリームまでも入っている。

（付記）

火場の状景につては別項「海女の一日」「観光の人々に」に詳記する

フネドも一団となって火場をつくるが盛夏の頃にはヒドコと称して船中に古鍋に砂を盛りその上で焚火する備へをして暖をとるときもあるが、それでは体も休まらないし、しっかり暖もとれない大方は大島に帰る。殊に機動船になってからは、ヒドコを使用することは稀である。

海女達が火場で暖をとって居る間にフネドの男や、カチドのトマエさんは船に在って漁獲物の整理をする。盛夏の頃には磯桶の鮑が水温のため死ぬから各自の棕梠袋（スカルと云ふ）に入れて舷側から海中に吊し置く。ドマクラから数多くの棕梠袋が吊されているものみなそれである。

食事

海や山では何を食ってもうまい

殊に働き続けた後で、気心のよく知り合った人々が一団となって談笑の中に食事するほど愉しい、うまいものはない。火場の一時こそ正にそれである。

マゲモン（近頃は普通の弁当箱を使用するが海女には従来のこのマゲモンがよいとして主にこれである）に入った米麦の飯。

副食品は海のもの、畑のもの、成魚もあれば、干魚もある。煮味噌に生味噌、焼茄子に胡瓜漬。

半時間前まで大洋を泳いでいた魚、つい先程まで動いていた鮑にさざえ。時には伊勢エビまでが真赤な色を砂上に投げ出している。

何の加工もされない原始的なこの副食物の数々。お箸など使用する必要はなく、指先で撮んで口へほりこめばよいものばかり。それでいて野卑だとも原始的だとも少しも思はないこの雰囲気、ここでは寧ろそれが自然である。

ここは果なく澄みきった大空の下であり、涯なく続く大洋の孤島である。自由の海であり、自由の島である。

数多いこれらのお菜を皆が分け合って談笑の中に食ふその味、料亭などでの万金の食事よりも美味であり愉しいもの。旅人も自分の四角めいた弁当よりも、握飯の方がこの雰囲気に合ふことを知り、海女達にすすめられるままにそれらの物を指先に撮むに違いない。

湯茶は水筒か徳利に入れられて磯籠に在る。湯呑など必要はない。

飯・菜・水、食事はそれで結構だ。それにここでは、自由があり、笑ひがあり、心の張りがある。

海底の地獄もこの一時があればこそ海女は日々の作業が愉しいのだ。

食事の後には飴玉が出る。キャラメルも出る。時には黒砂糖を持っている。海女達は甘い物を好む。海中に在って塩辛い口にはこの甘い物が心よいからである。

その時季になれば磯籠から瓜も出れば西瓜も出る。アラレなども分け合って食べる。

火場のこの一時こそ海女には天国であり楽土である。

食事は何回と決っていない。一カズキ終って大島へ上り焚火で暖をとる度毎に食事する。従って大島で二度となり、時には前浜へ帰って一度といふ場合もある。フネドには「飯ごう」を使って焚火で炊くものも多くなって来た。海水で磨いだ「飯ごう」の飯の味はまた格別である。

一度に多く食べられると潜水が苦しいといふのでこうして何度にも分けて食べるのである。

この地方に多く産するさつま芋の飯は息ぎれがするからとて弁当としては好まず、従って殆ど米麦である。

海女は身体が資本であり、県呼応が第一である。少しの体の異状も直にその日の作業に影響するから常に健康に注意し、また滋養を摂ることを怠らない。

甘い物は好んで求める。食べ物など惜しげもなく買求める。海女は寧ろ贅沢である。

信仰休日行事

海に働く者は危険である。

航海者や遠洋漁業者が「板底一枚下地獄」と言はれているが如く、それにも増して危険なのは海底幾尋かに活躍する海女のようにも思はれるが、海女は沿岸のみであり、海の平穏な日ばかりであるから、特殊な場合以外は死ぬような危険はない。また鱶に襲はれることもない。

（五十年来一海女が心臓麻痺で潜水中に急死した例があるばかり）

然し海に働く者には自づと信仰が生れ、豊漁を祈念し、海難を恐れる。従って迷信的なもの多く生じ、しかもそれより脱却することは容易でない（「和具の禁忌」参照）

豊漁祈念、海難除け、魔除けとして船、体、磯道具などに神社仏閣の御守を大切に付けて居る。それらの凡ては非科学的なものであり、迷信的なものであるかも知れないが、その生活に喜んで生きて居るなればそれについて云々すべきでない。よりよき生活を望むは人生の常であり、諸魔より脱れんとするは人情である。

殊に危険な作業にたづさわる者にはこの人情は強い。海女達やこの中に生きんとするは当然とも云へよう。

船には船霊様を祈る所（中央の帆柱を建てる所）に御守（木札または紙札）を取付け、朝はここを祀り、平素はここを跨ぐことを忌む。

磯桶その他の用具にも御守を吊し（紙札なれば小袋に入れ）年増海女や子供は首に懸ける場合さへも在る。磯手拭には魔除けとして?印が縫ひとられ、時には神仏の主因が押されている。

信仰の対象としては

海神（龍宮様）豊漁を祈念し、海魔除けを祈る

船霊様朝毎に祀り、平素の穢れを忌む

大島神社大島に在り、海女の神として敬ふ

八島神社

伊雑宮（磯部さん）磯部町に在り、年々幾度か詣る

伊勢神宮

青峯山磯部に在り、毎年幾度か詣る

金比羅宮海の神様として尊ぶ

恵比須様各戸に恵比須様を祀る

海神並に船霊様

船主の主婦は毎日早朝に御酒、鰹節、と共に恵比須貝（鮑貝の特に脹あるもの）に洗米を盛りたるを御膳にのせ箸を添へたるを持ちて浜辺に行き、渚に小石三個を並べ、その上に洗米、御酒を供へ遙か海上に祈念する。帰途自家の船霊様に洗米、御酒を供へ、帰宅して自宅に祀る恵比須様に祈念する。（各

戸共神棚と恵比須棚在る）
殊に遠洋漁船の主婦の如何なる日もこの浜祀りは怠らない。

豊漁祈念海魔除け

出船の際「ツイヤ」と称へて指先にて船に汐をかけ、自分も汐を舐める。
入水の際ノミにて舷側又は磯桶をコツコツとたたき「ツイヤ」と称へてから海に入る。
これは豊漁を祈念し、海難・海魔を除ける意である。

青峯詣り

遠洋漁業者に在っては漁期中は毎月一日に全船員の家族の一人づつが打揃って青峯山上の古刹に詣り、海上安全、大量満足の祈祷をなし、帰途、伊雑宮に参る。船主の家では縁日にも詣り、前夜より参籠することも在る。
海女達は"ゴサイ"（五祭、御祭、五災いづれか不明なるも志摩海岸は各地尾とも在り）の日に又は伊雑宮の御田植祭に参詣する。
お守を受け、磯手拭に朱印を受けるのもこうした時に多い。
お詣りの出来ない者は賽銭をことづける。

磯人日待（イソド日待海女日待）

海女の特殊語であり、特殊行事である。
海女の大漁祈願であるとともに海難・海魔除けであり、又海女の休養であり、慰安であり、御馳走日である。
三月日待海女の作業始めの意味に於て
五月日待
八月日待海女の作業終りと、豊漁と無難を感謝の意味に於て
各月共に日は決定せず、出漁不能の日に行ふ。

フネドの日待

同じ浜の者、平素親しい船の者が五組、十組が集まる。宿（日待の会場で宿番ともいふ）は輪番制で一船の男女、時には一人が出席する。
お供餅（オソナヘ餅単にお供と云ふ、小豆に砂糖を入れない牡丹餅ようの餅）を作り、海神・船霊様・恵比須様を祈る。
祀りに行く者は宿の主婦又は家人である。
残ったお供餅は各自が分けて持帰り自宅の恵比須様に供へ一家の者が分けて頂く。
御馳走は好みに応じて一同で作る。寿司、五目飯、ててね、ぜんざい、酒も出れば菓子果物も出る。食ふ、飲む、歌ふ、語る。海女の慰安である。
経費は出席者の平等負擔である。

カチドの日待

同じ船のもの（カコといふ）がトマエさん方を宿として催す。お供餅を作り海神・船霊様、恵比須様を祀る。お供餅をアカトリ餅といひ、お膳一杯になる大きなものでフネド日待の如く小餅でない。
供へ終ると海女達は"有難いお供"として皆で分けて頂き食ふ。以前は小さいものを二個づつ持帰ったものである。
御馳走はフネドの場合と同じで海女の休養日であり、経費は全員の平等負擔

休日行事　（注）日はいづれも旧暦
ジンジン（神事を訛る、大島祭）　六月一日　この地の特殊行事で海女の祭日
潮祀　六月十一日　汐を祀り、魚貝類の供養

天王祭　六月十四日
ゴサイ　六月二十五、六日　海女作業を休み、青峯詣、海女日待をする
七日盆　お盆の七日
お盆　七月十三、四、五，六日
以上については「和具の行事」に詳記す

潮汐

海中に自己の体をそのまま打出しての労働であるこの海女作業は、その海水に常に関心を抱いている。

干満、清濁、潮流は直に今日の作業に関係深いから、彼らの話題の第一が凪のよい、悪いであり、潮流の速い、おそいであり、清濁の如何である。

干満、清濁、潮流、風向によって漁場を決定し、漁獲に直接関係すると思へば、彼等がこの潮汐に重大なる関心を抱くも当然と云へよう。

干満

干満は月も関係ある故、旧暦によって″シオ″″カレ″に分ける。

シオ大潮のことである。

旧暦十一日から十日間と二十六日から十日間で月に二回ある。
一日シオ、二日シオ、三日シオ…と呼ぶ。
小の月の翌一日は、すぐに六日シオとする。

カレ小潮のことをいふ。

旧暦の六日から五日間と二十一日から五日間で月に二回ある。
一日カレ、二日カレ、三日カレ…と呼ぶ。

満潮から干潮に移りゆくことを″シオガヒイテク″と云ひ、俗にいふ″サゲシオ″である。

干潮から満潮に移るを″シオガニッテクル″と云うふ。俗にいふ″アゲシオ″である。

干潮時をソコリと云ひ、干潮時から満ち潮に移らんとするその時を″シオノハナ″と云ふ。

干潮時（ソコリ）の時刻の算定法

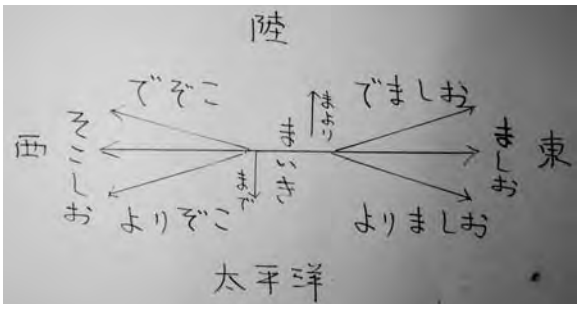
例旧暦13日
13×8＝10.④※十位は時間
0.④※×6＝24
つまり13日は10時24分になる
旧暦24日
24×8＝19.②※十位は時間
0.②※×8＝12
つまり24日は19時12分となる
旧暦の日数×8＝十位は時間、一位は分
一位の数×6＝
一時間は60分なるが故に時を分に換算

この時刻は正確なものでないが概略目安とまる。殊に外海と内湾には相当の差異があり、内湾にても湾の口と湾の奥とに相当の遅速があるは当然と云へよう。

潮流

潮流の緩急は海女の作業に非常に影響する。流れの緩い時はよいが流れの急な場合は大変に困る。

漁場の決定にも困るが作業も困難である。カチドは船から遙か沖合に流されることもあり、フネドは船の操サに苦労する。潜き場所の変更も容易でない。従って潜き場も限定され漁獲も少いわけである。



潮流の早いことを「シオがイク」「シオが早い」
緩いことを「シオが行かぬ」「シオが遅い」
流れないことを「シオがとごっとる」
と言ふ。
ましお
黒潮と等しく、西より東に流れる。
海水はよく澄み、水温は温かく、魚貝類も多く出て居て見易い。
そこしお東より西に流れる。
割合によく濁って居て水温も冷い。魚貝類も余り出ない。漁も少い

東西に正しく流れるを「まいき」（真行き）と云ひ、沖合寄りに流れるを「でましを」「でぞこ」と云ひ、海岸寄りに流れるを「よりましお」「よりぞこ」と云ふ。

海女ばかりでなく漁夫達も最も好むは「ましお」であるが流れが早くては困ることになる。

潮が流れず「とごっとる」といふ時は一夏中にも数へる程しかないものである。

ましおの多い年は比較的大漁で、それに反してそこしおの多い年は不漁の場合が多い。

潮流は一日中同一方向に流れる場合もあるが二度三度変る場合もある。朝夕は「ましお」で昼は「そこしお」といふこともある。寸時も停止して居ないのが海である。

晴天続きで南風がよく吹くと、「ましお」の場合が多い。大雨の後に伊勢海方面から流れて来る汐は水が多く混って居るのでよく濁っていて大変に冷い。

海水に水が多く混っていると手足を動かすたびにギラ?と「なき」が出来て獲物の見分が難しいものである。

上層が「ましお」で下層が「そこしお」の場合もある。こんな時には浮んで居る時は暖かく、海底は氷の冷さを覚える。潜水・浮揚の途中で半身は温かく半身は冷さをハッキリ感ずる。こんな時は海女は潜ることを嫌って何時までも磯桶にすがって口笛を吹いている。従って不漁なわけである。

台風が近づいて海が荒れるようになると先づ海がそれを予知してくれる。台風が発生して方向を日本本土に進みつつある時には遙か南方の場合でも正確に海が豫報してくれるから、風よりも海の方が早いわけである。従って海女は身を以って、それを知ることになる。

つまり

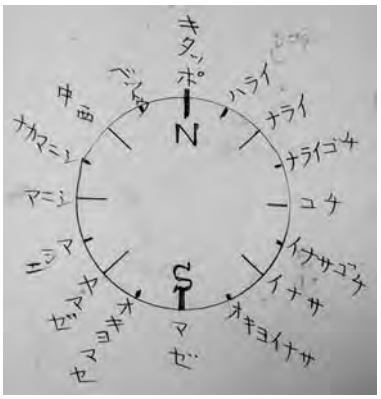
・渚の砂にしまりがなく、軟くなって足がゴボゴボと入ってしまふ。

・底こかすと云って、海底が大変によく動く、海底の海女はその動きに転がされて動作が大変に困難となる。

・魚類は深所へと移り、また岩穴へ入って、泳いでいるものが少くなって来る

・鮑は岩穴の奥へ〳〵と入ってしまい入口には居なくなる。一週間なり、十日間の食料として海藻など下に敷いて、餌の用意をして居る。

こうしてみると海に生棲するだけに魚貝類は大変に敏感であるといえる。



風位

風位と天候は海に働く人々にとっては極めて重大なことである。風向と天候、天候と海女作業は直接に影響する

板底一枚下地獄の生活は遠洋漁業ほどに危険ではないにしても

海女といふ女の身としては海の危険を恐れるのは当然と云へよう。潮流・風位・天候は今日の作業に、明日の予定に非常に関係するから、海女は常にこれに関心を抱いている。

天候

天候の悪いとき

・朝早く東北の方がゴウゴウと鳴ったら日和は悪い
・雨蛙が鳴くと雨
・朝焼がすると雨
・蝿が止まっていて逃げなかったら日和が悪い
・いなさ（南東）に雲がかかったら雨が近い
・朝とびが鳴く時は雨
・沖（南方）が曇ると雨
・月に暈を取ると雨
・雲が西へ行くと雨が来る
・便所が臭ひときは天気悪い
・鳩が鳴くと日和は悪い
・靄が濃くなると日和が悪い
・カモメが陸、上りすると海は荒れる
・朝焼の紫色が勝った時は雨
・タンポポの花が咲かぬ日は雨
・鯖雲が出たら雨
・猫が顔洗ひすれば雨
・烏や雀が水を浴びると雨
・山が近く見えるは雨
・音が近く聞えるは雨

天気のよいとき

・夕焼は天気よし
・くもが巣を張ったら天気よい
・梟が鳴くと天気よい
・西風は天気よし
・雨降っている時、風が地へ回る（北方から西方へ）と天気になる
・海風、陸風が規則的なるは晴天
・夜露多きは晴
・タンポポの花咲けば天気よし
・夕鳶が鳴くと天気良好
・雨後虹が立てば天気よし
・山の方（北方、西方）が明るくなれば天気よし
・夜空に天の川が見えると天気よし
・西が鳴れば天気よし
・ヤマゲ（夜空がピカピカ光る）のときは天気よし

天気と俚言

・夕焼小焼明日は天気

・秋の夕焼鎌を磨げ
・朝焼に川越すな
・巳の刻雨に傘さすな
・朝雲の十時晴
・朝雨は女の腕まくり
・朝虹雨の夕虹の晴
・夕虹たったら簑笠かくせ
・出月雨ふらず

海女になるまで

海に生れ、海に育ち、海に生きる、この地の子らこそ真に「海の子」と云ふべきであろう。日夜海を眺め、波の音を聞き、磯の香を嗅ぎ、波に戯れて居る。食べ物の多くも海のものであり、言葉も海に関係深いものを聞きもし話しもして居る。海を離れて生活はなく、海を忘れて生長はない。この地は農も商も海から離れられない。

祖父母も海に活きた。父母は海に明け暮れた。兄姉も海を生命としている。子らも海に生きる運命におかれて居る。海こそ生活の場であり、生命である。

三月上旬にもなれば椿の花は跡かたもなく散り失せて菜の花の咲き初める頃である。彼岸にもまだならぬ頃とて時には西風強く肌寒さを覚へる日はあっても海女の作業は既に始まって居る。暖国志摩と云ってもまだ寒い。

四月初めに桜は過ぎて暖い日がすると海に飛び込む子らの姿を見るようになる。彼らはもうジッとして居られないのだ。

五月下旬となり麦秋の頃には波に戯れる数多い子らを見る。主に中小学生だが五六歳の童児を加はって居る。付添ふ人も居ないのに、男児と女児が仲よく渚に戯れて居る。海を少しも恐れて居ない。海は遊びの場所なのだ。

小学生の頃から女児は海に潜る練習をし、小桶を持出して海藻など採っている。

中学生の頃には女児の殆どは泳げるばかりで、かなりの潜水もし、獲物も在る。真珠貝の口開けには学校は臨時休校するのも家庭が忙がしいとか留守番が必要だからと云ふのではなく、その日は海女することによって相当の収入があるからである。

学校を卒業して海女となる者は、吾が家がフネドであっても父母と共に働けないから、カチド舟に依頼して、その舟のカコとなり、先輩海女と共に練習をする。しかし未だ一人前ではないから大島へ渡ってから後はハマコ（浜子）と称して同じような仲間が大島の周辺一、二尋のところで潜水、作業して一夏位を過し、三、四尋も潜れるようになると翌年から姉海女達と共に作業し、一人前となる。

学校を卒業したばかりのこの浜子連中は無邪気なもので常に笑ひ興じながら過して居る。勿論獲物は少いから親戚・知人達が獲物を少々、仕添へてくれて激励してくれるのも人情味があふれて居る。

以前は高等科へ進学をすすめても、その数は少く、小学卒業して海女になった方がよいと云ったものだった。女子の大方は海女になったのであるから、高等科二ヶ年の勉学するよりも、海女として二ヶ年の実技練習をした方がよいとの考へ方だった。

終戦後、中学校が義務制となり男女の別なく三ヶ年を勉学せねばならなくなると卒業後は十七歳といふことになる。娘心とでも云ふか海女を大して好まぬ気になって居る。それに真珠養殖の隆盛につれて、日曜や、夏休みのアルバイトは養殖工場への心を植付けると共に年中安定した収入があると云ふ点から、海女になるよりも養殖場の工員になった方がよいと、海女への希望者は年々その数を減じつつあったが、昭和二十七年の台風の影響は海底にまでも甚大なる荒廃を来らしめ、ために漁獲少なく不漁をかこつ有

様にて、寧ろ養殖工員といふことになってここ二三年は一、二人の者しか海女にならなくなって以前は数百人を数へ、大島へも毎日三百名もの海女が来たものだったが、今は昔の夢となって居る。

海女の一日

海女が作業を始める初春の頃ともなると八時頃、最盛期の夏には七時八時ごろ、肩からカガリ（磯籠）を掛けた娘海女や年増海女が、彼方の小路、此方のセコから現れて三々五々、前浜へ前浜へと集って行く。凪がよいとか悪いとか、潮が早いとか、話は自づと自分達の今日の作業に関係深いことばかりである。

フネド（夫婦舟）の男は二三束の薪を抱へてこれも前浜へ集って行く。

砂浜に曳上げられた船には一切の準備が整へられ、スベリ（船の揚げ下しに使ふ枕木）は渚まで列べられて、今にも浮べられようとしている。

早くから浜へ出た海女たちは彼方の木陰、ここの船陰に三人五人と集っては磯チョッキ（磯衣）磯ナカネ（磯腰巻）を整えながら漁の話や世間話に花を咲かせている。男たちも話しながら出船を待っている。八時九時頃になって、どこかの浜から一艘が浮ぶと渚の船は一斉におろされて、あの浜、この浜から次々にモーター船の競争を思はせるように波静かな海上に幾条かの舟跡を残して競ふように沖へ沖へ。

中に少し大型の船に多く乗っているのはカチドで、娘海女が多いとみえて賑やかである。
男は機械を操り、梶を左右し、暗礁や他船をよけて尚も沖へ沖へ。

女はオモテ（船首に近い所）に座って磯衣を着け、髪を整へ、水眼鏡を調べて潜水の用意をしている。何を話したところでポンポンの音でお互いにわからない。

海上を走ること約二十分、船が大島付近まで来ると風向や潮流を考へて幣ノ島へ、中石礁へ、鳴神へと潜き場を定めてその方向へ船首を向ける。昨日の大漁した場所も平素のアジロ（特意とする場所）はまた愉しい。前へも行く、後からも来る。何艘だろうかまだ数へたことがない。百に近いか知ら。

適当な所に位置すると機械をとめて他船の様子を見て作業の開始を待っている。

西は越賀の境から、東は麦岬の近くまで十隻二十隻が一群となり、時には一隻だけが遠く離れて波に揺られながら待つ間はながい。

カチドは大島近くで既に次々と飛沫を上げて飛びこみ、口笛はしきりと聞えている。

男も女も落ついたものでまだ作業にかかろうとはしない。船は尚も波に揺られている。

西は紀州の連山が北に延びて遠く連なり、いま船出しだ浜々も、わが家と思はれる屋根もハッキリ見える。

東は大王岬の燈台が麦岬の彼方に白く浮かんでいる。

「大島うちらに白帆が見える……」の里謡そのままに西する船、東ゆく船は絶えない。

女は磯衣を身につけ、水眼鏡は蓬の葉で磨かれて光っている。男はハイカラ（潜水錘）をトリカジ（左舷）に移し、曳綱を整へて入水を待っている。

準備万端が整ふと女は静かにトリカジのハイカラのところに行き、磯ノミでこつん〳〵とコベリ（舷側）をたたきツイヤ（海神に祈る）と唱へて静かに降りる。

しばらく眼鏡の具合を見たり、汐イキ（潮流の具合）を考へ、海底の様子は如何かと幾尋もの底を覗いている。万事具合よしとなると舷側に吊されたハイカラを手にするや真逆様に海底へ。

腰につけた曳綱（命綱）とハイカラ綱が舷側からくり出され、二条の白線となり孤を描いて海底へうすれて先は見えない。二条の綱は尚も繰出されて幾尋か。

海底へ達するとハイカラは放置して獲物を求めて海底での活躍がはじまるのだ。匐ふ、泳ぐ、覗く、仰ぐと体を自由に彼方の岩穴、此方の岩陰と、白衣をつけた人魚のようだ。獲物を見つけると腰縄にさした磯ノミを抜いて

「またかせぐちえノミ打ちかけて、おこす心の嬉しさよ」と心を躍らせながらノミをあてる。何の苦もなく不安もない。

その間、男は左手に櫓を操り、舷側の滑車に曳綱をかけ、波に揺れて伸び縮みする曳綱に調子を合せて海底からの合図を待つ。

獲物を見付けたナ、ノミを使っているナ、二つ三つあるナ、といふことが一筋の綱を伝って男の手にハッキリと感ぜられるのも一心同体なればこそ。

一分過ぎた一分半経った、もう合図がある頃だと待つ間に、滑車がくるっと回って曳綱が少し伸びた。そうとばかりに満身に力をこめ、両手で曳綱を繰り上げる。汐たれた綱は戦中に円を描いて繰入れられる。十尋か、二十尋か。滑車の回転はいよ?早い。

獲物の鮑と曳綱を両手に浮遊の体勢よろしく寸時も早く浮上らんとする妻、寸時も早く曳上げねばと勢づく夫。勢あまって上半身は水面に飛び出る。夢中で綱を繰りながらも獲物の有無大小が男に感ぜられるといふのも夫婦なればこそ。

浮き上った女は反射的に舷側に縋り獲物をポンと磯桶へ投げ入れ、波に揺れながら呼吸を整へる口笛がヒューヒューと海上遙かに伝っていく。左舷からも右舷からも繁りと口笛が聞える。各船とも今は作業の最中だ。口笛は尚もつづいて時ならぬ交響楽となって奏でられている。感傷的か神秘的か。

この間、男はハイカラを繰り上げて次の潜水を待って居る。

此くして三十カシラ（潜水回数、一回を一カシラと云ふ）位し、春季なれば一時間位、盛夏の候なれば二時間余して寒さを覚へた頃に一隻の海女が乗るとどの船も次々と乗る。数分後にはモーターの音も勇ましく船は大島の火場へと急ぎ集って行く。

海女は乾いた磯衣に着換へ、大島へつくと磯籠と薪を抱へて浜へ上り、濡れた磯衣や手拭を砂に干す。白い磯衣と磯手拭、大小様々の模様が砂上に織りなしている。その間も海女のカン高い声はたへない。

干し終ると老松の木陰に、浜木綿の陰に、或は焼けつく砂の上に、また渚の近くにと一団となって焚火を始める。カチドの一団、フネドの仲間、娘海女に、年増海女、此処彼処と火場の円座が出来る。今抱へて来た薪は次々と投げ入れられて火勢はいよいよ盛になる。

漁のよかったこと、不漁だったこと、海底での失敗など寒さに震へながら思ひ思ひに喋っているが、だれが喋っているのかわからない。毎日荒海に明け暮れている海女の声はカン高い。

暫くして少し体が暖まるとお喋りも少くなり、これからそろそろ食事である。

焚火の周囲にも上にも今採って来たサザエやウニがジュクジュク煮へている。時にはさつま芋」も転がり、焼茄子も出来ている。燃へさかって居た火も、これらのために火勢が衰へた。

磯籠からマゲモンの弁当が取り出される。副食物は海のもの、畑のもの、生もあれば乾いたものもある。

火の前のものもお菜になる。体の前が熱くなると、火に背を向けていよいよ食事だ。食べながらも世間話の種はつきない。

男は渚に船を浮べて獲物の鮑を磯桶からカンコに活け換へたり、スガルに移し変へて海中に吊したりしている。チャポンチャポンと揺れる船の上で独り食事をする者もあれば妻の火場へ来て分けあって食事する。どこまでもほほえましい姿である。

暖をとり、食事をすました海女たちは円座のままで、或は木陰へ行って横になって午睡の一時を過す者もあれば、雑誌によみふけるもの、友と語るもの、流行歌を口吟むもあれば、昨夜の映画の批評、時には彼氏の話も出る。海女の最も愉しい時である。海底の地獄もここは天国。この時があるから海女がやめられないのだ。

日はまだ高い、十一時頃だろう。

適当な頃になると船の夫から「オーイ、もう出よや」と声がかかると海女たちはそろ〳〵動き出し、先ず乾した磯衣など磯籠に入れて船に乗る。後には焚火からうすく煙り、今食ったサザエのカラなどが淋しくちらかって居る。

船はまたも前回の場所へ、或は他の潜場へとモーターの音たてて出て行く。

タ　カズキ（三度目の入水）の頃には日は既に紀州の連山に傾いて海底も次第に薄暗くなって岩陰の鮑も見難くなり、体も大変に疲れて来た。誰か乗りはせないかの気持にさへなっている。

一隻の海女が船の人となると、どの船も次々と乗って帰りを急ぐ、居残るものはない。

終日櫓を操り、ハイカラを曳いて疲れきった夫、日に照りつけられた体は赤銅色、眼ばかり輝いているがその頬には今日の豊漁に喜びの笑が漂っている。カンコ（魚貝の活け場所）には何貫もの鮑が幾重にもつみかさなっている。

海女船が帰る頃にもなれば、孫を背にした老婆が浜に立っており、父母を迎へる子らが弟妹と共に駆けて来る。

「お母さん」渚から呼ぶ子らの声、

「おっえらかったナ」と海から母の声

子らは嬉しく渚を西に東に駆けている。

トコのスベリは列べられている。やがてこれらの人々によってカグラサンがくる〳〵回って船は象の歩みのように動き出す。

祖母の背からおろされた乳児は汐含む母の乳房にすいついたかと思ふと木陰で安々眠って行く。祖母はカンコを覗いて大漁に笑顔。

浜辺の火場がまた焚きつけられた。児らは母の火場へ集って来る。大島で焼いたサザエやウニが、沖からのお土産である。児らはたまらなく嬉しいのだ。

祖母は、満足げに眠って居る乳児を抱へて愉しげに帰って行く。

日は既に紀州の山に没し、帰り来る船さへもないに、火場の火はなほ燃えさかっている。

家では既に夕食は済んだ。海女の話はまだつきない。

夕涼みに出た人々が「まだ居るのかイ」と覗いて行く。映画見の帰りにまだ火がチョロ〳〵見えることもある。

気の合った女ばかりの集りだ。ここも女の天国だ。（主としてフネドを記す　昭和二九・八記）

船が前浜近くなると、娘海女達は海に飛びこんで渚へと泳ぐ。足たたきするもの、猫泳ぎのもの、クロール型で行くものもある。泳ぎ方は様々だが、皆愉しそうだ。渚へ泳ぎつくと馳せ上って、スベリをとって列べる者、カグラサンの綱を引くもの、カグラサンの傍に立って曳上げの合図を待つ者、皆若さに張切っている。

船はクルリと回ってトモが渚についている。オモテには年寄格の海女がハリサオ（張竿？）を両手にしっかり掴んで船の横向を防いでいる。スベリは砂上にトコのように五本十本と列べられている。

「オーイ」と手を挙げて合図があった。待受けていた、カグラサンの傍の女達は押し〳〵馳り出した。綱がピンと張ったかと思ふと船はスベリの上をノシノシと動き出した。カグラサンの女達は尚々勢づいている。スベリは次々と移り列べられて行くが船の歩みは遅い。驛で貸車を驛夫が後から押して居ることを思ひ出した。綱（ワイヤロープ）は段々縮められて一町、半町となった。海女達はまだ回っている。一向に疲れた様子は見えない。矢張り若いのだ。元気である。

「ヨーシ」と合図があって船は曳き終った。終日波に揺られていたこの船も砂上に一夜を過すわけである。

カンコ、ハサシ（船の中央部）に積重ねられて居た磯桶は次々に砂上に下されて各自が獲物を整理している。自分の獲物に喜ぶ者、他人の桶を覗いて驚く者。またも一入賑になった。秤籠に入れられた鮑やサザエをトマエさんが何百匁と言っては記帳されてゆく。海女の顔には微笑が浮んでいる。火場の火は燃えさかっている。

まだ計り終らない女は「今度はわしや」と火場から馳り去った。

円座になった火場の女の股のあたりにはアマメが赤く出来て居る。もう大分暖ったのだろう。大島や船中であんなに話し、また歌ったのに話の種はまだ尽きない。今夜の映画を見に行く約束までしている。

獲物運びの当番の者は（以前は大漁者が当った）磯桶に満載した獲物をモツコにのせ、或はバンリュー籠に移したものを四人、六人で魚市場へ運んで行く。年増女が磯籠を提げて立ち上がった。帰るのだ。これから夕飯の用意をするのか、それとも手元が見えなくなるまで畑に行って来るのか。

中年女に抱かれた乳児は張切った乳房にすがって片言を言っている。皆がその児にからかったり、あやしたりしている乳児はどこまでも可愛くやさしい。

火は尚も燃えている。陽は既に西に傾いて大洋を斜に射している。映画館の客よぶ流行歌がしきりに聞へて居る。（カチドが浜へ着いてからの様子　昭和二九、八記）

海女の昔と今

海女も数十年以前、いな十年以前とも余程変った。今の老婆達が海女する頃を思ふと夢のようだと言ふのも無理はない。原始産業とも云ふべきこの海女作業も時代とともに移っていった。たとえこんな田舎であるにしても、女性そのものの地位が向上したばかりか、用具も生活も随分と変った。牛蒡の煮〆にたとえられた娘海女など見られなくなったし、粥をすする海女やマゲモンにさつま芋の混った弁当を持つ者もなくなった。

都会や農山村の娘と異って自分が日々働いての収入であるし、家の生計に収入の全部を入れねばならぬと云ふのではないから娘海女の生活こそ自由である。

海女と云へば紺や縞の筒袖姿を思ひ出すのは昔のこと今の娘海女は都会のそれと少しも変らない。

菓子や果物など食ふ物を買ふのに惜し気もないのは昔も今の変りないといえよう。

舟

二三十年以前までは機動船とてはなく、和具大島への往復も漁場へ出るのもその殆どは櫓を漕ぎ、風あるときは帆を上げる程度だった。夏も盛りのピッカリ凪いだ、朝な夕な、ギッチラ漕いでの往復は並大抵のことではなかった。朝の北風、夕方の南風をどんなに喜んだか知れない。百を余った帰りの白帆は美事な風景だったが今はそのかげもなく、帆を上げた船など珍らしく、また懐かしい。フネドは夫婦が二丁櫓で大島へ渡るにさへ一時間余を費し、カチドは交替で櫓を漕いだものだった。潜水までに相当に疲れて居たものだ。

戦時中からフネドはほとんど機動船に変り、カチドも戦後全部モーター舟になった。したがって海女の労力は非常に減ぜられ歌声や笑声の中に大島への往復も漁場への往き帰りも出来るようになった。彼らのお喋りの時間も長くなったわけだ。

思ふとき思ふ所へ漁場の変更も出来る。自然と漁場が狭められた感じにもなり、海女は潜水に全力をつくせばよい感にもなった。

磯眼鏡

現在のものになるまでには凡そ四段階を経て来た。めくらあさりといって水眼鏡なしで潜水した。海水のよく澄んだ日はとにかく、濁った日にはそれこそ、めくらさがしで岩穴に手を入れて鮑の有無や大小を知り、指先の感触で種類を判断した。

時にはウツボに指先を噛まれることも毒魚に手を刺されること雲丹の棘のささることもあった。海中

で眼を開いて居るのだから眼の充血した人が多く、従って海女の家庭には眼を病む者が多く、トラホーム患者ややに眼の者が多かった。

六七十年以前俗にいふ二つ眼鏡を使ふようになり競ってこれになった。毎日海が澄んでいるようだと誰もが喜び水揚高もめっきり多くなり、ウツボや毒魚の被害も少なくなった。

四十年余以前にハナダシに変った。二つ眼鏡を一つにしたような形で鼻が出ていたからこの名となった。各人顔型が変って居るのをその顔に鼻に眼鏡を合せるのは一苦労ではあったが眼界が廣くなっただけに海はいよいよ澄んだ気にもなった。両耳のところに空気袋があり眼鏡の下部のゴム管があり、口にくわえて潜水し、海底での水圧を調節した。

まもなく現在のような一つ眼鏡になったが、当時は「メッパ」といった。その型がメッパ（海女たちの弁当箱）に似ていたからである。両眼と鼻が眼鏡の中に入り口だけが出ている。最初は真鍮胴であったが、後に今のようなゴム胴になった。

鼻で呼吸する普通人のことだから、このかけはじめは呼吸か苦しいが、慣れると水中ではっきりと見え、大きくも見える。鼻が眼鏡の中にあるので海底での水圧を調節するにもよい。ゴム胴になってからは顔型に眼鏡を合はせることも比較的容易になったようだ。

あれより既に四十年、何の変化も進歩もない。今後とても「簡易潜水器」とでも云ふべきものが出来れば別だが、そうでなけねば、現在の磯眼鏡をいつまでも使ふことになる。将来の海女作業は現在の一分、二分の潜水時間を三分、四分と延長することにある。

ハイカラ

名は大変にハイカラだが一向にハイカラなものではない。海女の潜水を援ける錘であり、浮揚を援ける滑車である。当時海女作業は寵児として流行したので、その名で呼んだわけである。

最は石を結びつけコベリ（舷側）を滑らせて沈下し、また曳上げたものだったが、今は鉄製になり滑車を使用するようになった。

フネドをハイカラ海女と呼ぶのもこうしたところにある。

海女の海底からの浮揚を援けるために五百匁程度の石を縄で結びコベリから水中に吊るおき、海女が途中まで掻き揚ってそれを掴むと曳き上げた。

また二尋、三尋の竹竿を海中に突き入り、それを掴むと曳き上げる方法もとった。

これらがハイカラに変化したものであるが、これは浮揚を容易にするものであり、ハイカラは沈下を早からしめるものである。

磯衣、磯手拭、磯髻

歌麿の浮世絵を見ると半裸の海女の絵があるが、この地もあの時代が永く続き、しかも七八十年以前まではそれであったが磯腰巻（磯ナカネ）は短く膝より上に在った。従って昔の海女は短い磯ナカネ一枚で水眼鏡もなく磯衣、磯手拭もなく、全裸に近いもので乳部は太陽にさらし、海底での活動の際には陰部も現れることさへもあった。（細紐を結んで見られぬようにはして居たが）髪も特にイソマゲといふ結び方があって頭上に固く結んだ。

磯チョッキや磯手拭を使用するようになったのは七八十年以前からで「志摩の娘と牛蒡の煮〆…」と云はれたのはこうした状態に在ったから自然と色も黒くなり、また他所人と何ら関係ない彼女らには海女の技術さへ巧みであれば結婚も早く幸福でもあった。

此頃の海女は二本の磯手拭で頭と顔を包みそれに一つ眼鏡をかけるのだから誰だか見分けがつかない有様である。昔は一本も使はなかった磯手拭も今では少なくとも四本は必要といふことになった。

磯ナカネ一枚だったのが今ではその下にハンツは必ず使用し陰部は勿論のころ乳房さへ少しでも見ら

れることを恥としている。

口開け

「まだ明けやらぬにしきりと口笛が聞える。浜辺へ出てみると一二町の彼方に海明りに浮き出されて幾つかの桶が薄く浮かんで居るのが見へ、口笛はたへまない。桶には既に満載されたて居るらしいのも薄く見える。」岩礁のようにしているが此方へ動いて来るのもある。桶をポンと海へ投げたかと思ふと白衣が元気よく飛び込んだ。誰だか見分けがつかない。次々と近づいて来る二人三人。渚に立って居る家人も誰だかわからない。海からと浜からと呼び合って居る。その声で知れるばかり、渚に駆けて行く。呼び合ふ声は断へない。海上からの口笛も絶へない。

三四十年以前まで荒布の口開け、海藻の口開けはこうであった。まだ夜を明けぬ中から海明りをたよりに荒布など操ったものだった。早いのを競ふように飛び込んだ。従って作業に失敗もあった。荒布切開の自分の鎌で怪我することもあった。

労働

「額に汗した海女が慌しく畠の方へ走って行く。余程急いで居るのか磯衣までも汗ばんで居る。息をはずませながらようやく岡に上ったかと思ふと「〇〇さん、船が出るんナー」と叫んでしきりと磯手拭を振って招いて居る。如何にもせきたてる様子である。各間の田や畑を越へて彼方の岡まで聞へて行くそのさけび声。

編笠を冠って大豆畑で働いていた女の通じたのか「ハーイ」と返事したかと思ふと、生垣のように生ひ茂ったトキビの間から白衣が現れた。一束の大豆を磯衣の上に背負ったかと思ふと、他の野道具を打捨ておいて慌しく駆け出した。呼んだ海女も安心した様子で今来た坂路を汗をふきふき下りて行く。（朝）

「トモで秤の目を見ていたトマエさんが一〆二百と言ふと如何にも嬉しそうな海女は「後、頼もんナー」と言ひおいて磯籠背に負って行く。次の海女も次の海女も帰って行く。燃へさかって居る火場には二三人しか居残る者はない。今日大漁した海女ばかりで売りに行く当番なのだ。」

先程帰った海女が野衣に着換へ、腰籠を腰に重し、縄束を手にして畑の方へ急いで行く。

陽は大分と傾いて谷間の畑は大きい影をなげている。生垣のように正しく生ひ茂ったトキビ畑の中に腰をかがめて萎びた葉の間からしきりと小豆をもぎ採って居る。手もとも大分と暗くなったが、田の人も畑の人もまだ帰る様子はない。」（夕）

これが三四十年以前までの海女の働き振だった。海女船が出るまでの朝の涼しい中に一仕事をと、朝食もそこ?に田畑へ飛んで出た。大豆・小豆・栗・キビ等と夏の作物は採入れねばならぬが、毎日凪続きなので畑で働く暇もなし、田草取も出来ない。

海女の出舟はまだだろうと働き続けているとカコが急いで畑まで呼びに来てくれることもしば?あった。あわてて帰ると家はそのままに浜に飛んで行く。

海から帰ると暖とる暇もなく畑に出て夕暮までも働き続けたものだった。

夕食の用意をする老婆や子供がある家はよいが、そうでない家の夕食はいつも九時十時。

鮑が禁漁になると秋磯と言って紀州の海へ天草採取にも雇はれて行き秋も終りの頃まで働いた。

またアキ（秋）と言って農繁期になると娘海女達は三人四人と組んで伊勢地、伊賀地、大和地と転々と秋の採入に雇はれて働いた。

春にはチャヤマ（茶山）と云って茶所へ茶の摘取にも出働きもした。

「志摩の男は女に養はれて居る」とまで言はれたのもこうして女は夜となく昼となく年中よく働き続けたからである。

他郷の女と比べると現在の女もよく働くが昔に比べると余程楽になったと云へる。

漁場の往き帰りも櫓を漕ぐことなく、農事は漁の休みの日にすればよいとの考へにもなり、映画なども

よく観に行き、粗衣粗食は遠き昔の夢の如くになり、海女ほど贅沢になっている。

世も変ったが海女も変った。働くことが女の任めの如くに働いて少しの不平不満のないことが昔も今も変らないのであろう。

出稼ぎ

下磯、伊豆行、朝鮮行といって出稼ぎにも多く行った。他所の海で働いてみねば一人前の海女にはなれないし、他人の飯も食ってみねば人並みの人間にはなれない、といふ親の心、本人の気持から集団的によく働きに出た。

下磯

紀州磯のことで、お盆までを春磯、夏磯といひ、お盆以後を秋磯と呼ぶ。

旧正月過ぎた頃に、親方さんが来て十人二十人と雇ふ。手金（契約金）を十円程度渡して行く。

春もまだ浅い頃になると親方が迎ひに来る。海女道具と食糧一切を持って特別仕立の船で何人もが集団的に紀州の目的地に行き集団生活をする。

紀州は食糧が乏しいといふので米麦・さつま芋など一切の食糧を持って行くからモノキアラシ（物置荒し、物置は米麦など貯蔵する所）と悪くも云った。

また娘達ばかりの集団生活であるから、時には土地の青年と恋愛関係を生じたり種々なる噂の生ずることもあった。

郡内には今も尚、下磯へ行く海女もあるが、この地は真珠養殖の発達にともない殆ど行かなくなった。

伊豆行

伊豆行は主に天草を採取して鮑取に行く場合は少なかった。

朝鮮行

日韓併合以前から朝鮮南部の海へ働きに出た。現在の六十歳以上の人々が娘の頃は盛であった。小船に乗って熊野灘、瀬戸内海を過ぎ、玄海灘を乗切った時代もあった。今にして思へば実に思切った壮途であったと思はれる。男が僅かに数人で他は殆ど女ばかり、帆をあげることはあっても大方は漕いだ。今の海女達が大島の往復にさへ機動に頼って居ることを思へば夢のような事である。

この一事をみでも昔の海女が如何に意気旺盛であり、働くことを少しも意とせず、また身体が強健であったかが知れる。身心共に強健であったわけである。

（この一面難渋の数々も在ったがそれは別に詳記す）

明治末期に参宮線が鳥羽まで延長されてからは汽車にて大阪に至り汽船を利用する様になってからは汽船が和具沖か越賀沖に仮泊し、小舟を漕ぎつけて乗船した。和具と越賀の海女が多く働に出る頃とてその人々を乗せた小舟と見送の小舟とは元寇の役を思はせるものがあった。

秋も終りに近づいて帰って来る時も大賑ひであった。この近郷に早くから避病舎の存置されて居るのもこれらの帰還者を二三日間隔離して防疫するためのものであった。

スイリ

スイリ（水入？）と言って各地で催される博覧会や共進会にも海女の実演と言って雇はれて行き、水槽の中で、事実と異なる服装で潜水実演のようなことをした。北は北海道から南は台湾まで、遠くは北米へ行ったものさへもある。

観光客に（海女を観るには）

海女の作業を観る人、海女の生活に接しようと思ふ者は前浜へ出ると数町の沖合に幾つかの磯桶が浮び、浮いたり沈んだりする海女も見える。

船には乗らず岸から泳ぎ出した海女でアサリカズキして居るカチドの群である。

彼方の岩陰から青い煙が立ち昇った。一回（ヒトカズキ）した海女達が焚火して暖まって居る煙である。近づくと気持よく迎へてくれる。割合に年増海女が多いが中には学校上りらしい者も居る。

真の南国気分に触れ、海女の実態を知り、海女情緒とでもいふものに接するには、矢張り、海上約一里の大島に渡ることだ。こここそ海女の天国であり、楽土である。大島へ渡るには特別に船を雇ふ必要はない。海女船に便乗を頼んだ方が興味深い。

フネドでもカチドでも構はない。前浜へ行って出船の海女船に頼めば喜んで迎へてくれる。船賃のつもりで菓子なり、果物を持って行けば、どんなに喜んで一切の面倒までみてくれる。自分の乗せて行った客は最後まで親切で、海女作業の現場へでも、大島へでも降してくれる。

カメラ愛好家はフィルムの予備を忘れないことだ。

船酔ひする者は大島へ降ることだが、努めて現場で海女作業を見るがよい。余りに興に乗って絶えずカメラをバチ〳〵させるに違いない。酔ったと思えば船中で寝転べばよい。泳げる者は一思ひに飛び込んでみることだ。一生の思ひ出になる或種の感を抱くに違いない。「太平洋で海女作業を見ながら泳いだ」それだけでも結構な思ひ出だ。

一カズキして海女船が続々と大島へ集って来て焚火を始める頃にカメラ愛好家がチャッターをきる最中、凡ての状景がよき題材であるから。

焚火にはいま捕って来た、ウニ、サザエ、鮑などがジュウ〳〵と煮えて居る。鮑が貝の上で肉をくねらせて居たかと思ふと、もう動かなくなった。もう焼けたのか海女は木片で取出して、「これ食べやんせ」と差出されても、この原始的さにちょっと手が出ない。磯籠ものものまで出してすすめる。胡瓜や茄子までも。

海女達は先刻もらって平等に配分した、菓子や果物がたまらなく嬉しいので尚も食ふことをすすめる。一度口にしたが最後、次々と後を求めたいが一寸体裁が悪い。

「砂浜にたき火をたき、貝がらごと、じか火で焼く。ころあいに焼けたら、砂に足を投げ出しながら、手づかみで食べる。お皿もいらないし、箸も使はない。指でむしって食べる。「熱ツツツ」と思わず口ばしって指を離したりして食べる。唇をとがらして、フーフー吹いて食べる。行儀が悪いといふ連想は、誰も浮ばない。ここは青空の下である。

肉の弾力はナイフなんていう仲介物なしに、直接指が感じとる。何か非常に上質のゴムみたいに思える。それでいてゴムといいきっては、味がマズくなりそうで気になる。

サザエもこうしてカラごと焼く。この方は中身がすっぽりカラの中に入っているから、引き出すのにコツがあると教えられた。ネジを巻くように回しながら引っぱると、するすると出てきて面白い。面白さにつれて、つい一つが二つになり、三つになって、いつの間にか膝小僧の前に、空っぽの貝ガラがたまってしまう」

（戸塚文子旅と味）

もっと原始的なのは鮑の生食ひである。まだしきりに動いている鮑を磯ノミの先でコツ〳〵突いたかと思ふと貝から巧に離れる。海水で洗って切りもせずに、そのまま差出される。まだ手の上で動いて居る気がする。如何にも食べる気はしないし、歯を当てると音がする。腹中でくねるようにも思はれて恐ろしい。然し食べた者は誰もが言ふであろう、「料亭の万金の料理よりも美味だ」と正にその通りである。二つ三つ食べる者もあるが、余りにも生きて居るので食当りでも起こさぬかと心配するかも知れないが、後日、悔を残すに違いないから海女のすすめに従ふことだ。食中毒の心配は御無用といふもの。

単に大島へ渡ったばかりでは興味はない。こうして船で海女の作業をみたり、火場で海女達に接することによって南国情緒とでも言ふものを感ぜさせられ、

伊勢島や蜑の焼火の仄かにも
見えぬ人故身を焦す哉（続後撰集清輔）
の気にもなる。海女は素朴であり親切である。
時には男子が多くの魚を提げて海から上って来るのを見る。赤い魚、黒い魚、大小様々であってその名は知らない。これは海女と同じように幾尋かを潜って、岩陰、岩穴に居るものを突き刺して来たのでまだ動いて居る。手には突き刺す「ゴムビシ」か「鉄砲ビシ」を持っている。南洋土人でも見る気がする。その一尾をも購って、船板の上で料理し、海水で洗って、海女の醤油なり、味噌なりで食べて見たら
今ははやとぼしき銭のことも思はず
いっしんに喰へこれの鰹を」（若山牧水）
の気分に浸ることであろう。
大島には浜木綿が群生している。浜の其処、此処にもあるが東の松林へ行くと、普通人が隠れる程の大きな浜木綿が群生して白い可憐な花をつけている。
浜木綿は天然記念物に指定されているから、勝手に掘取ることは出来ない。
三熊野の浦の浜夕われ舟の
中にいくらを積て帰らむ（家集忠見）
の出来ないのは残念である。
種子なればその下に落ちている。半円形の白い珠で、拾って帰れば殆ど発芽する。冬季に屋内にでも入れて霜の注意さえすれば、よく成長して数年にして花を見ることが出来る。
この近くに井戸もある。小さい島に掘られた井戸なれば幾分塩分は有るが飲めないことはない。この水で炊いたハンゴーの飯は亦格別。
海女小屋も連なっている。急に雨になったとき、海女達が暖をとる小屋で平素は誰が使用してもよい。疲れた者はこの中で午睡も結構だ。
キャンプをしようと思ふ者は、蚊が少々いるからその用意さえすればよい思ひ出となる。
紀州の連山に沈みゆく夕日、陸地との間を右往左往する大船、小舟、機帆船、次第に薄れゆく村々の煙。
左右に延びて点在する夜景、明滅する小島、大王埼の灯台、凡てが画であり、詩であり歌である。
殊にほのぼとと明けゆく頃の爽快さ、洋上遙かに昇る旭光一生のよき思ひ出である。
然しその一面、今まで賑かであったこの島に海女の姿もなく漁舟の陰さへも見えなくなった孤島に立つときは喜界島の俊寛を思ひ出すに違いない。
浜なでしこ、浜昼顔、ぼうふうなど暖国的植物が汐風にも敗けずに生茂って居るが叢の中へ入っても蛇などの心配はない。
岩角に立って釣を垂れるもよいが大したことは望めない。それよりも泳げる者は飛び込むことだ。
浪浪浪沖に居る浪岸の浪
やよ待てわれも山降りて行かむ（若山牧水）
黒潮の中を泳ぎまわる爽快さ。
洋上のこの島の日光は確にきつい。一日を此処に過すと眼がキリキリと痛み、皮膚は真赤に焼けピリピリと痛んで入浴もいやになる。素足で砂上は歩けず、たえず砂上に上る陽炎は眼に痛い。
絵に趣味ある者は浜木綿を或は奇岩を背景に海女の画筆を動かすもよし、詩歌をそそるものは一篇を物するもよい。然し大島での気分は何と言っても海女と共に語りながら、生鮑を食べ、焼きウニ、焼きサザエを食べることだ。年増海女は勿論、娘海女に方言まじりに甲高い声は中々に聞きとり難いが親切

味はよく現れているから気持がよい。娘海女には
　おもはぬに言葉をかけて面染めて
　はぢらふ見れば悔いにけるかも（若山牧水）
があるから注意せねばならない。
　フィルムが無くなったのではなかろうか。だから予備が必要と言ったのだ。
　開き直ってカメラを向けると海女は羞じて横向になりまた背を向けてしまふ。遠くへ逃げて行きもする。どんな姿態でも撮れる程に海女は多く居るのだから自然的なものがよい。
　海女は裸体で居るものの如くに考へるだろうが、濡衣と乾衣を着換へる時でも巧みで早い。その瞬間をパチリとよく撮るが、それでも顔を見せないようにしている。
　姓名を聞いておいて、その一枚を送ると大変に喜ぶが従来の人々の中には、写真の技術が拙く、出来ばえがよくなかったのか、それとも不親切だったのか、海女達の好意を無にして「送るから」と言ひながら送らぬ者が多かったから、通りがかりの旅人根性かと好意を抱いて居ない。従ってカメラマンを嫌ふのかも知れない。
　帰りもカチド舟に便乗させてもらふがよい。
　夕日はかなり傾いた頃、
　「伊勢島や浪路くれ行く霧の間を
　仄かに過る蜑の釣船」（御集順徳院）
　船は今朝出銑した浜へ向かっている。今日の作業を終へた海女には何の不安もなく爲すこともない。豊漁に心を湧きたたせるばかりだ。
　もう話でもない、歌だ、流行歌だ。これが毎日汐風に吹かれて居る声かと思はれる程に澄んだ声である。何処へ出しても羞しくない。暖をとりながら喋っているときの彼等とは別人のように思へる。どんな歌でも知って居て、次々と誰かが歌ひ出す。作業するときの苦しさも、こうした愉しさがあるから
　「頭しめしと三回目（ミクラメ）がなけりゃ海女の商売いきなもの」となって毎日を喜んで潜くのであろう。
　船が浜へ着くと
「また来やんせェ」「今度は奥様伴れて来やんせェ」
と手を振って別れを惜しむ。どこまでも人なつこく、親切である。矢張りまた来たい気になる。
　「海女の群からすのごときなかにゐて
　貝を買ふなり」わが恋人は若山牧水
　海女達の言ふ通り女と共に来たらこんな状景にもなるであろうけれど、女は海女達のすべに驚くであろうし、今日の雰囲気にならぬかも知れない。
　和具へ宿ると夕膳の上に鮑や伊勢エビが乗っている。今日の海女達の顔や言葉が思ひ出されて気持よく喉を通って行くのもまた楽しい。
　夕食を済して街へ出ると、夏姿もあでやかな娘に会ふ。見た顔だと思ふ。むこうからニッコリ笑った。
　あっそうかウニを食べよとしきりにすすめてくれた娘海女だった。
　「今晩は」と言葉をかけると「また来やんせェ」と云った。二三人の友達が居るが、みなあの時の顔らしい。映画館へでも行くのだろう。
　八月中旬頃からは海の荒れる日が多くなる。海女達と愉しい一日をと思って来ても休みの日が続いたり折角、大島へ渡っても
　「浪高み今日は永くは潜らずと笑ひてこたふる汐垂らしつつ」若山牧水
急ぎ帰らねばならぬことさへもある。

残暑はなほ厳しいが、朝夕はめっきり涼しさを覚える頃になると海女の作業もそろ?終りに近づいている。九月十五日以降は鮑の採捕は禁止になる。従って海女の作業も終りになり、大島も来春三月までは孤島になってしまふが秋の月の夜、前浜に出て、夢と浮んだ大島・小島・点滅する灯台を眺めて居ると、なにものかが心の奥から浮んで来る。

「伊勢島や塩風寒くなるままに波に宿るか秋の夜の月（御集順徳院）

歌謡

・五貫とる身も百匁のわしもかしらぬらすは同じこと
・磯の鮑と今宵のあがりさがりが無きやよかろ
・めだかせぐちゑノミうちかけておこす心の嬉しさよ
・志摩のアマらは長持いらんノミと椹の桶一つ
・志摩の娘と牛蒡の煮〆色は黒いが味がある
・冬の下磯三くらめ（三回目）がなけりゃ年が寄っても又来たい
・磯の稚貝も三年おけば可愛娘の晴衣装
・頭しめしと三くらめがなけりゃあまの商売いきなもの
・アマはさせまい孫子の末もアマで建てたる倉はない
・アマの商売さらりと廃めてとののおそばで針仕事
・一号二号船は絹糸でつなげ三号船なりゃふりはなし

和具小唄伊藤治作

・清く花咲くあの浜木綿に海女の情の香がのこる
・主の情で黒髪とけて夢と忘れぬあの月夜
・海女の涙が真珠と光るふいてやりたやわしの手で
・海女の情の黒髪とけりや旅の客には夢のこる
・海女の口笛友よぶ合図わしも行きたや舟つけて
・海女の磯衣に包んだ素肌恋の焔が燃えて見ゆ
・海女の涙が真珠と光る指にはめたら尚光ろ
・舟がつけます海女舟小舟わたしゃ出てまつ主の船
・夢と浮んだあの大島に清く咲く花愛の花
・あわび採る娘に真珠はいらぬいつも心に光る真珠（タマ）
・命綱こそ夫婦の愛をつなぐ一筋とも稼ぎ
・わたしゃ十六海には入れど恋の焔は燃えている
・片恋思ひと世間じゃ言ふが主についたら離りゃせぬ
・白い磯衣に素肌を包み海に幸よぶ十六（イサ）娘

若山牧水の歌

・海女の群からすのごときなかにゐて貝を買ふなりわが恋人は
・おもはぬに言葉をかけつ面染めてはぢらふ見れば悔いにけるかも
・浪高み今日は永くは潜らずと笑ひてこたふる汐たらしつつ
・浪浪浪沖に居る浪岸の浪やよ待てわれも山降りて行かむ
・日の岬うしほ岬を過ぎぬれどなほはるけしや志摩の波切は
・しったかにわれに喰せよ名にし負ふ熊野の浦はいま鰹時
・今ははやとぼしき銭のことも思はずいっしんに喰へこれの鰹を

磯籠を背にした海女達が彼方の小路・此方のセコから現れて三々五々、前浜へ前浜へと集って行く。
薪を二三束抱へた男も前浜へ出て行く。

早くから浜に出た海女は三人五人と集っては磯衣を整へたり水眼鏡を調べたりして居る。
時には男も混って話して居る。

人べりは渚まで列べられて船はすぐにも浮べられようとして居る。
男も出船の準備は出来たのだ。

彼方の小陰、ここの船陰に集っては漁の話や、映画や流行歌に、或は世間話に花が咲かせて居る。
もう出船だが話は尽きない。

どこかの浜から一船が浮ぶと渚の船は一斉におろされて作業場である大島へとモーターの音も勇ましく静な海上を沖へ沖へ

少し大型の船に多く乗っているのはカチドで、娘海女が多いのが大変に賑である。海女は朗である。

適当な所に位置すると機械をとめて他船の様子を見て作業の開始を待っている。
船は静かに揺れている。

磯衣は身につき、腰綱はしっかり腰に巻かれた。水眼鏡は蓬の葉で磨かれて光っている。
入水の準備は整った。

カチドの海女は次々と飛沫を上げて飛びこむ。まだ肌寒い初春の頃でも一向に苦にはならぬらしい。海女はどこまでも元気なものだ。

磯桶一つを頼みに思ひ〳〵の方向へと泳いで行く。

ハイカラ綱にすがって曳き上げられた海女は勢あまって上半身が水面に飛び出る。

右からも左からもしきりと口笛が聞へる。妻の口笛は一きわ高く静かな海上を遠く響き渡ってゆく。
男はハイカラを繰り上げて次の潜水を待っている。額の汗は止まない。

寒さに震へながら獲の話や、海中での失敗など勝手に喋っている。その間に磯手拭をとり乾いた磯衣に着換へる。
カン高い声はまだ止まぬ。

次々と浜に上った海女たちは、ここの日陰、彼所の浜木綿の陰、焼つく砂の上に、或は渚にと十人二十人が一団となって焚火を始める。

十人二十人が一団となって焚火を囲む。燃えさかる火の上には今採って来たサザエやウニがジュウジュウと煮えている。時にはさつま芋も転がり、焼茄子も出来ている。

男は渚に船を浮べて獲物の鮑を磯桶からカンコに移したりする。
チャポンと揺れる船の上で独り食事する。
時には妻の火場へ来て二人分けあって食べる。ほほえましい姿をみることもある。

陸に居ても海に在っても身だしなみを忘れない。
磯籠には手鏡が入って居れば、時には白粉やクリームさへも在る。

「お母さん」と呼ぶ児の声「おっえらかったナー」と母の声渚に入混る母と児の声なごやかな顔と顔。

児らは母の火場へ集って来る。海から母のお土産は大島で焼いたウニやサザエ。児らはそれがたまらなく嬉しいのだ。

船はくるりと回ってトモが渚に着いている。年増女がハリ竿を両手にシッカリ掴んで船の横向を防いで居る。

待ち受けて居た、カグラサンの傍を海女達はグングン押して回る。終日働いた身にも一向疲れた様子もなく尚も押しに押す。矢張り若いものだ。元気なものだ。

カグラサンの綱がピンと張った。スベリの上に船が乗った。もう波で船の横向の心配はない。ノシリ〳〵と動き出した。

船は容易に動かない。掛声で一きわ力を入れる。驛で驛夫達が貸車を後から押して居るのを思ひ出す。

「ヨーシ」と合図があって船は曳き終った。終日波に揺られていたこの船も砂上で静かな一夜を過すわけである。

秤籠に入れられた獲物は何百匁と云って記帳される。トマエさんか目方を呼ぼるとニッコリした海女の顔、如何にも嬉しそうである。

中年女の傍に集った児らはしきりと片言を言っている。浜では焼芋までもたまらなくおいしいものだ。

陽は既に紀州の山に傾き大洋を斜に射している。火は尚も燃えさかって居る。

獲物を計り終った海女はこれから畑へでも行くのであろう。次々に帰って行く。海女はよく働く。

前浜に出た海女達は日陰に集って愉しく話して居る。
海中での寒さ、苦しさよりもこの談笑の一時があるから海女生活は楽しいのだ。

やがて出船の時刻だが話は尚もつきない。娘海女は世間話よりも映画や流行歌手の話だ。時には彼氏の話も出てくる。

大島への往復も漁場へ行くのも、潜き場を変へるのも、フネドは夫婦がこうして櫓を漕いだものである。潜くことよりもこの仕事が一苦労であった。

年増海女がヘタでアサリカズキをして居ると児らは母の傍へ集って来て、焼いたウニやサザエ、時には焼芋をも食ひ、母の弁当を別けてもらって食ふのをたまらなく喜んだ。

浜では何を食ってもおいしい。母は自分の弁当まで分けて児らに食べさせる。暖とる間に乳児には汐含む乳房を与へもする。

船尾が渚に着くと海女は飛下りてトモツナを握るものスベリを浜に列べるもの総員力を合して曳き上げる。船着には年増海女がハリ竿を握って船の横向を防いで居る。

カチドの船には二三十人もの海女が乗って居る。総員でヨイショ〳〵と曳ひ上げる。カグラサンのない時代のことである。和具漁港もまだ着工されて居ない。遙かに大島小島がみえる。

カグラサンが出来てから僅かの人数で船は曳き上げられる様になった。荒布採取のとき荒布を満載した船でも七八人で曳上げられる。

ドーオイセの掛声に合せてトモツナを曳く者、ドマクラに肩をつける者、全員協力して砂浜に列べられたスベリの上をノシ〳〵と曳ひ上げて行く。

鮑やサザエと渡し、記帳が済むとこれから畑でも一仕事をと頭に磯桶を頂き、肩の磯籠を掛けて家路へ急ぐ。海女は休む暇もなく海に畑に働き続ける。

洋上南二十六町には海女の活躍場として、亦、浜木綿の群生を以って知られたる大島あり。宝庫の称さへもある。

以上の海女に関する写真の殆どは、大畑喜晴君（教へ子越賀みちの夫）、浜口熊夫君（〃浜口おしめの夫）の御厚意・御援助の賜物である。只々感謝の外ない。（伊藤治）

（新聞切抜き２枚「海女になるまで」「志摩の海女と結婚」）
伊勢新聞昭和三二、六、二三（新聞切抜き「和具郷土誌歴史地理など七集」）
中部日本新聞昭和三二、九、一三（新聞切抜き「海女の一日」）
中部日本新聞昭和三二、一〇、二九（新聞切抜き「志摩の海女」伊藤治）
（新聞切抜き「海女と健康」）