



季節を知ったら  
暮らしが楽しくなった

（第二五六号）

立秋

八月七日

## 荒布

四方を海に囲まれた日本では古くから、海に育つ海藻を採り、食用にしてきました。大宝律令（七〇一年）にも税として八種の海藻が記されており、日本の食文化の特徴でもあります。

伊勢志摩地方は海藻が豊かな地で、鳥羽の漁村では、春先から、ワカメ、ヒジキ、テングサ、夏の暑い時期はアラメを採ります。アラメは三重県が全国一位の生産量を誇るのですが、この地域でもあまり知られていない海藻でもあります。昆布の仲間で、ワカメ（若布・和布）に比べて、表面にしわが多いため、荒布と書きます。鳥羽の離島では、このアラメにイワシなどを巻き、煮たアラメ巻が郷土料理となっています。また、海中に藻場を形成するため、鮑やサザエの重要なエサでもあるのです。

伊勢市二見町の「神前普請」では、中食にアラメを食します。名の通り、神前海岸の岩場に道を整備するもので、半月後（旧六月十五日）に行われた伊勢神宮の「贄海神事」の奉任行事として昔から松下地区の人々によって行われてきました。明治時代に贄海神事は廃止されますが、この神前普請は島の洞穴に注連縄をかけ替える行事として続いています。

小井戸口の浜で注連縄を作った後、地元の婦人会が作ったアラメのあま味付けと酢の味付けのものがそれぞれ一桶ごと出されます。各人が持参したオニギリやお弁当のおかずになるのです。あま味付けは、砂糖や醤油で炊いたもの、酢の味付けはゴマでたっぷりと和えてあり、どちらもおいしく食しました。松下地区ではアラメは採れず、日々の食事で食べることは少ないため、この行事で特別に食べるものといえます。伊勢神宮ではアラメを神前に供えるため、それにあやかって奉任行事である神前普請で出されるようになったのかもしれません。

文 千種清美

