

かんぶつマエストロクラブ 産地見学レポート 天草～収穫編～



三島駅 9 時集合。「かんぶつ協会ご一行様」のバスへ乗り込み、いざ産地見学へ出発。

車中、星名先生、西野専務のお話の後、参加のマエストロー人ずつ簡単な自己紹介があり、職種・年齢・性別バラエティに富んだメンバーで、皆さんと楽しく交流しながらの見学の始まりです。

向かったのは寒天の原料「天草」の産地、西伊豆の仁科浜漁港。

このあたりは、日本一の天草の産地になっています。

こちらで、組合長理事の鈴木氏にお話を伺いました。



椅子が並んだ講義会場は、こんな素敵なお空…ならぬ青海教室。

天草は、5年ほど前からの寒天ブームの影響で一時よりは需要が減少しているものの、最近は安定して出荷は順調との事。

天草の収穫は5月中頃から9月中頃まで。

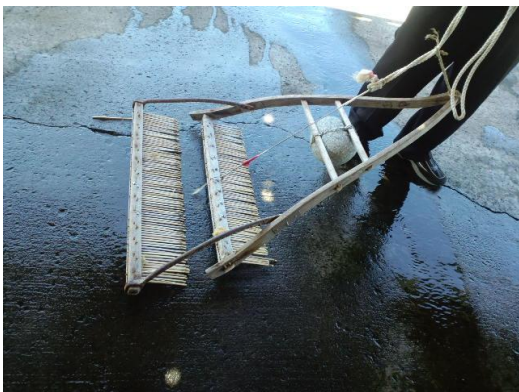
海女さん達が潜って採る方法と、マンガと呼ばれる昔ながらの道具を舟につけて寄せて採る方法と2通り、

どちらも昔ながらの漁法です。

海女さんは、体力勝負の仕事ですが、最近若い人がいなくて困っているとの事。

ここでも、後継者問題が深刻なのですね。

今でも、60代の方が現役で潜っているそうで驚きました。



これが、マンガといわれる道具。明治時代から伝わる道具で、今は製造しているところがなく、漁師さんたちが修理を重ねて使っているそうです。

「マンガ」という語源は不明。

残念ながら私達が到着した時にはもう漁は終わり、海女さんの姿は見られませんでした。特別に天草干しを見せていただきました。



採れたての赤紫色の天草を淡水で洗い浜辺に干すと、みるみるうちに色が抜けていきます。



上の写真の赤紫色がこのように黄褐色に。



裏返してみると、日のあたってない箇所はまだ赤いままでした。

普段は、収穫された天草をそのまま素干しにするので、赤紫色のままの天草を選別し、俵型の塊にして出荷するそうです。

こちらが出荷前のものを保存する倉庫。



最盛期には、この倉庫がいっぱいになるほど集まるそうです。

男草、女草、質の良いもの悪いもの(青いものは青草といって等級が下がるそうです)に大まかに選定してまとめます。天草に男と女があるなんて！ちなみに女草の方が値が高くつくそうです。



赤草(良質の草)



青草(等級の低い草)



男草



女草

なるほど、男草はごわごわ、女草はさらっと滑らかな感じです。



圧縮機で俵型に圧縮しています。



手作業で紐をかけます。

この日の気温は32度。

この暑い時期に採れた天草が、次の工程では、極寒の長野や岐阜の寒天畑に引き継がれます。

星名先生のお話によると、次の見学は氷点下の寒天畑。

気温差うん十度？の世界を体感するとの事。

今から楽しみであると共に、極寒の見学覚悟しております！

それにしても、山道にもかかわらず、車中後ろ向きで熱くかんぶつを語る星名先生のバイタリティには頭が下がります。

楽しい一日となりました。ありがとうございます。