



あわび
鮑 = 大船渡
 ～恵みと知恵の産物～

大船渡商工会議所
 令和6年度復興庁新ハズオン支援事業
 「蝦夷あわびを活用した地域活性化事業」

鮑あわび = 大船渡 ～恵みと知恵の産物～

目次

- P 1 水産のまち 大船渡
リアス海岸の恵みを受ける大船渡
厳しい自然環境でもある中、アワビ文化がはぐくまれた
- P 2 日本文化とアワビ
大和朝廷、武家社会、そして江戸庶民において
アワビがどういった文化を形成してきたか
- P 5 「吉浜干鮑」を世界に広めた郷土の偉人
三陸町吉浜出身の水上助三郎と伊藤菊之助
昭和期から残る干鮑の製造方法
- P 9 奇習に根付くアワビ文化
吉浜のスネカ、崎浜のたらじがね
- P 10 アワビ産地を支える事業所・野村海産
昔ながらの製法をもとに、平成に入り干鮑事業を展開
肝部分をはじめ、精力的に商品開発に励む
- P 12 アワビ産地を支える事業所・田村蓄養場
三陸沿岸の高品質を誇るアワビを買い付け、
鮮鮑用と干鮑用を見極め、全国に流通させている
- P 14 アワビ産地を支える事業所・元正榮北日本水産
天然物が育つ浜から海水を地下からくみ、
目配り、気配りを重ねて養殖事業を展開している
- P 16 大船渡東高校の取り組み
調理師などを育てる食物文化科の生徒たち
地元事業所の協力を得て、伝統料理を学んでいる
- P 20 千石船と俵物三品
江戸時代の交易に活躍した千石船が今も残る大船渡市
干鮑などの乾燥食材が重宝された歴史を伝える
- P 23 令和のアワビ漁、課題と今後の可能性
海洋環境の変化もあり、近年、アワビ収量は減少している

水産のまち 大船渡 — リアス海岸の恵みとともに

大船渡市は、昭和27（1952）年に2町5村が合併して市制を取り、さらに平成に入り三陸町とも合併を果たした水産のまちである。

岩手県沿岸南部に位置し、岬と入り江が入り組む地形の変化に富んだリアス海岸が続く。海岸線の総延長は約159キに及び、県全体（約708キ）の20%を超える。

海岸線には北から吉浜、越喜来、綾里、大船渡、門之浜と五つの湾が連続し、北上山系から分岐する山稜が海岸まで迫り、急峻な地形となっている。吉浜、越喜来、綾里の各湾は、外洋に向かって開いた形状で、大船渡湾は深い入り江と優れた静穏域が特徴。こういった自然環境を生かして、多様な水産業が行われ、漁港も県内最多の22港が整備されている。

当市沿岸は岩礁域が発達し、アワビやウニなどの磯根資源に恵まれ、採海藻漁業が行われてきた。大船渡湾では静穏性に優れた漁場環境を生

かし、カキ、ホタテガイ、ホヤなど養殖漁業が盛んである。さらに外洋でのワカメ養殖、漁港設備を生かしたアワビ、ヒラメ等の栽培漁業、河川ではサケ増殖事業など「つくり育てる漁業」に多くの人々が従事している。

大船渡市魚市場には、沿岸海域での定置網で漁獲された鮮魚が運ばれ、サンマは本州一の水揚げを誇る。県内における物流・商流の拠点的な役割を担うだけでなく、東日本大震災後は高度な衛生管理・鮮度管理機能からも、全国の注目を集めている。日本一の生産量を誇る岩手の水産物はアワビとワカメ。アワビは古くから当該地域の特産物とされてきた。

市内で漁獲されているのは、エゾアワビという種類。アワビ漁は、産卵後の11月～12月に、漁業協同組合が定めた計4日前後にだけ一斉に採る。三陸町のアワビ生産量は1970年まで100ト以上あったが、80年代に入ると急激に減少。アワビ資源の回

復・増大を図る施設を整備し、生産量増大を図ってきた。現在は末崎町に施設を構える県栽培漁業協会が種苗を育て、各漁協に出荷している。



※大船渡市発行「大船渡の水産」などから抜粋



日本文化 と アワビ

美味を愛し、祝意を表す贈答品にも

小田 滋晃（おだしげあき） 京都大学名誉教授

アワビはなぜ、海産品の中でも高級品であり続けるのか。古代から特別な場で出される食材としてはもちろん、不老不死や武運長久といった人々の願いも託された。「健康」「食」「環境」との連携を重視した農林水産業に関する研究を重ねる小田滋晃先生に、アワビと人々の歴史を教えてもらった。

古代日本とアワビ

「不老不死の妙薬」中国から熱望も

アワビと日本人は、古く縄文時代まで遡る。当時の遺跡にアワビの焼けた貝殻が出土しており、そのことから縄文人は、現代人と同様にアワビを殻ごと焼いて食べていたと推察される。アワビは生命力が強く、海から採ってきても数日間は生きているので、肉・内臓共に生食にも適している上に頗る美味である。

中国の歴史書である三國志にある

魏志倭人伝（3世紀ごろ）には、末

蘆国（現長崎県松浦市周辺）の記述があり、潜水漁でアワビを採り好んで食していたとある。これが、文献として日本のアワビについて記録された最も古い記述である。

また、秦の始皇帝がアワビの殻を不老不死の妙薬と考え、部下の徐福に命じてアワビの殻を探索させたことは有名で、この徐福伝説が日本の鹿児島県から青森県まで20カ所に存在し、中国のアワビに対する熱望を表しているといえる。

大和朝廷とアワビ

天皇の食膳に欠かせないものに

その後、大和朝廷の統治が進むにつれ、8世紀初頭の木簡の荷札に日本各地から朝廷への献上品としてアワビが記載されている。

当時に編纂された「肥前国風土記」（713年）が、アワビを薄く桂剥きにして乾燥した（生のままでは腐るため）いわゆる「熨斗アワビ」が神饌として用いられた事実と共に、その製法を歴史上初めて記載したものと云われている。また、「日本書紀」（720年）に熨斗アワビが伊勢神宮に奉納されている由来が記載されている。「万葉集」にも2首、アワビを詠んだ歌がある。

時代を超えて愛される背景は

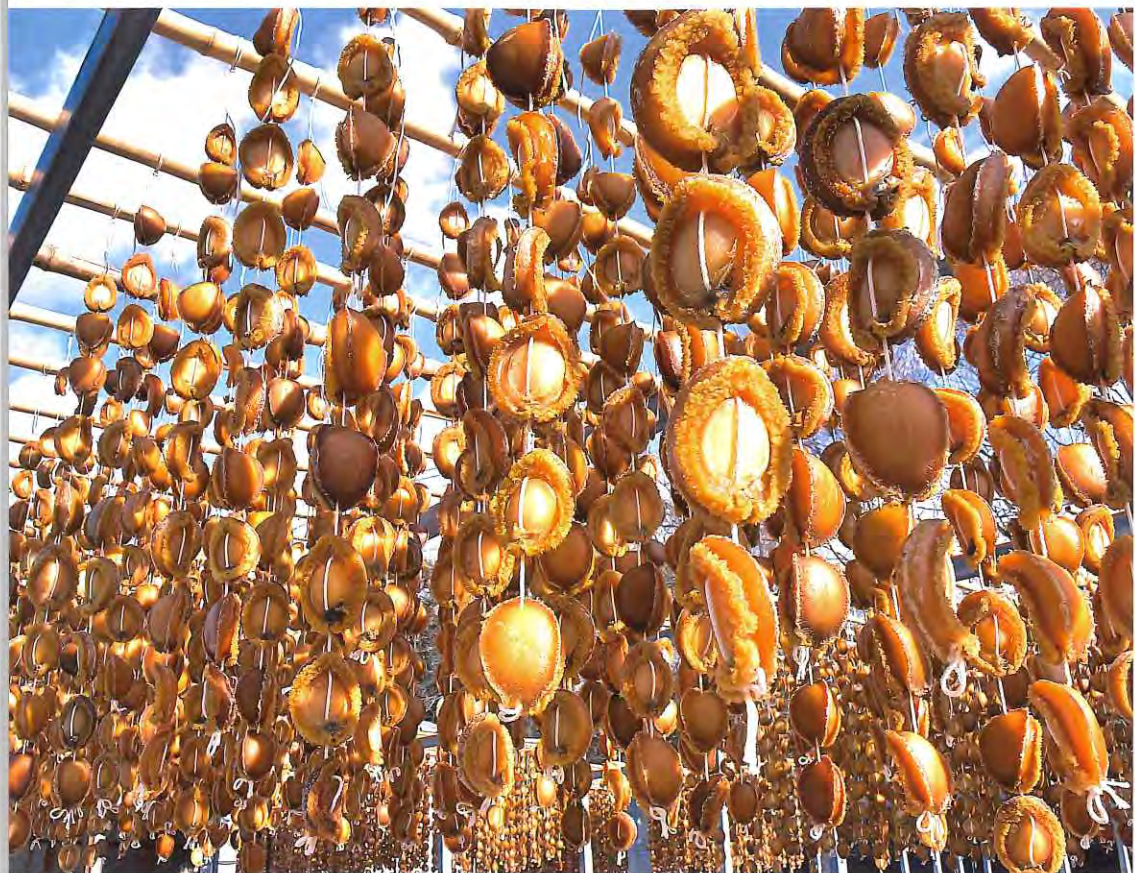
慶事の儀式にも欠かせない存在に

れがまとめられたのが平安時代中期（927年）に成立した律令の施行細則をまとめた法典である「延喜式」である。

この「延喜式」には、多くの祭祀が記載されている。そして、そのほ

とんどの祭祀では神の食事としての神饌としてアワビが奉られている。海産物の神饌の中では吉事には欠かせない「生臭もの」の代表としてアワビが最上位に評価されている。

また、天皇即位の際に挙行される



皇室の食膳をはじめ、古来から特別な場にはアワビは欠かせない食材。縁起の良さにも結びついていった

大嘗祭においても、アワビは重要な供神物となる。「潜女（かづきめ）」と呼ばれる海女が事前にアワビを採取・加工し、大嘗宮でアワビの汁漬けに調理された後、天皇が神に供するという一連の儀式がとり行われる。

まず、出陣に際し「敵に打ち勝て喜び」にかけて三方（さんぼう）、神祭や各種儀式などで神饌や供物を載せる台のこと）に載せた「打ち（熨斗）アワビ」「勝ち栗」「昆布」（喜ぶにかけて）を順番に口に含みながら三度酒杯を酌み交わし、武運を祈願する。

この後に戦いに赴き、無事に帰還した後、帰陣の祝膳においては、配置を替えて、勝ち栗、熨斗アワビ、昆布と並べ替え、「勝って、のして、喜ぶ」にかけて戦いの威勢を示したと言われている。この儀式は、室町時代に武家の「礼法」の中に「式三献の儀」として正式な儀礼作法として確立された。

武家社会とアワビ

武運長久を祈願する儀礼にも

時代が下った鎌倉時代の「吾妻鏡」に、熨斗アワビが年貢として納められた記述がある。美味しくて栄養価の高い熨斗アワビは、古くから不老長寿を祈願した貴重で価値の高い贈答用の食品として珍重された。

このころより、年貢や神饌、食材としての熨斗アワビの用途が、武士の台頭と共に武運長久を祈願する出陣・帰陣の儀礼として使われ始めた。



祝儀袋に添えられている黄色く細長い形状のものが「熨斗アワビ」の風習を受け継いでいる



生命力が強く採捕後も数日間は生きているアワビ

100年以上受け継がれる干鮑の製造方法

「吉浜干鮑」を世界に広めた郷土の偉人

三陸町吉浜出身の 水上助三郎と伊藤菊之助

中華料理の高級食材・干鮑の中でも、明治期から吉浜産は中国では「キッピン」として、高いブランド力を誇ってきた。その源流には、資源管理に尽力した水上助三郎と、干鮑製法を確立した伊藤菊之助という、吉浜出身の2人が浮かび上がる。

品質を守り育てる英断

水上助三郎とは

水上助三郎（みづかみ・すけさぶろう、1864〜1922年）は、「オットセイ王」とも呼ばれ、日本の遠洋漁業を開拓した。さらに、アワビ

の資源管理と漁獲を両立させ、浜の振興にも多大な功績を残した。青年時代、事業を興しては失敗を重ねる失意の中、現在の千歳漁港の上方に位置する大海津見神社から沖に群れるオットセイを外国船ボートから狙い撃ちしている様子を目の当たり

にする。ここからオットセイ猟に活路を見いだし、漁船大型化の流れにもあきらめず、明治30（1897）年には全額借金によって大型船「千歳丸」（80ト）を建造し、ラッコ、オットセイを追って北洋に乗り出した。方々から義侠的な援助を受けて「第二千歳丸」（84ト）も造り、明治38（1905）年には、この2隻で4200頭の捕獲という空前の記録を達成し、巨万の富を築いた。このころから、「オットセイ王」の異名が広く知られるようになった。



アワビの資源回復をけん引した水上助三郎



干鮑の製法技術を確立した伊藤菊之助

少なくなる悪循環に陥っていた。こうした状況を助三郎は憂慮していたが、オットセイ猟で手が回らなかった。明治36（1903）年に吉浜漁協の理事になると、理事会で3寸（約9センチ）以下のアワビ採捕を禁じる

その後、熨斗アワビは様々な儀礼の場で祝意を表現するシンボルの存在に昇華していく。熨斗アワビの製法時の「伸ばす」という作業が、大切な方の寿命や慶事の悦ばしさが永続すること、あるいは身上、家運が益々延べること等を祈願する縁起に結びついて儀礼化していった。

熨斗アワビは慶事の儀式には欠かせないものとなり、「結納」もその一つに数えられる。これは、平安時代の貴族社会での慣習が、室町時代に武



国指定遺跡の蛸ノ浦貝塚（大船渡市赤崎町）。貝層からはアワビの貝殻も見つかっている

家の婚礼制度として確立し、結納の式では、当の二人と共に両家の弥栄（いやさか）を祈願して、熨斗アワビを和紙で包んだ「長熨斗」が三方に載せられて飾られるようになった。

江戸泰平時代とアワビ

「熨斗」を贈答品に添える風習

江戸時代になると、祝意を表すために「熨斗アワビ」を贈答品に添える風習が現れてきた。江戸時代後期に有職故実書（武家の行事や法令・制度、風習等を記した書物）として書かれた「貞丈雑記」に「進物にのしを添える事」が記されており、白い和紙に赤く染めた和紙を重ね合わせ、束ねた「熨斗アワビ」を包んで水引で止め結んだものを贈答品に添えることが習慣化されてきた。「閑窓瑣談（かんそうきだん）」や「和漢三才図会」にも同様なことが記載されている。

当時は、本物の「熨斗アワビ」が使用されていたと考えられるが、高価な「熨斗アワビ」が徐々に象徴として形だけの存在となり、「熨斗アワビ」の代わりにその色に似せた黄色い

紙を短冊状に切って紅白の色紙に包んだ祝儀を表す現在のような「折熨斗」や墨字あるいは印字された「熨斗袋」「熨斗紙」等に取って代わられてきた。

また、「熨斗アワビ」の短冊を中心に束ねた図案化した「のし」紋様は、江戸時代から庶民に愛された紋様として普及し、祝いや振袖、浴衣、祭り半纏等に染め上げられた。

伝統受け継ぎ現代へ

妊婦に贈る風習は今も

現在、三重県鳥羽市国崎町（くさきちょう）の伊勢神宮御料料調製所に海女が採ってきたアワビの中で大きなものが持ち込まれ、6〜8月にかけて古代の方法を踏襲して「熨斗アワビ」が実際に製作されている。そして、10月に行われる神嘗（かんなめ）祭には、一年で一番のご馳走として125の社（やしろ）の神々にこの「熨斗アワビ」が他の食材と共に供えられる。また、伊勢地方では、昔から妊婦にアワビを贈る風習があり、妊婦がアワビを食すると目の綺麗な子が生まれると言ひ伝えられている。



小田 滋 晃
（おだ しげあき）
京都大学農学博士

【プロフィール】

昭和29年、大阪生まれ。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。農学博士の学位取得後、同大学講師、助教授、同大学院農学研究科教授、フランス・モンペリエS up Agro招聘教授などを歴任。公益財団法人ルイ・バスター医学研究センター内の医農食情報環境連携研究室・主任研究員も務め、現在に至る。

専門は、農業経営学、農業会計学、農業情報学。農林水産業の現場に軸足を置き

つつ、農業・林業・水産業や農林水産業関連産業に関わる「ヒト、モノ、農地、林地、カネ、情報」の関係やあり様を、「健康」「食」「環境」との連携を重視し、アグリ・フード産業クラスター、農商工連携や六次産業化をキーワードに、京都大学での研究を継続し、その研究から得た知見を通して日本各地の自治体や農業・林業・水産業協同組合と共に日本における農林水産業の支援活動を実践している。

ことが決まった。

しかし、浜の人々は船を出し、小さなアワビを密漁しては、生活のたしにした。監視が行き届かず、助三郎は他の理事と協議し、年間3カ月の採捕日数を同37年には1カ月に短縮した。夜道を1人で歩くことさえできなかったほど反発を受けたが、実際にはわずか10日の漁で収量は2カ月分を確保できたという。



形や色を整えるために欠かせない干鮑製法の「火山」作業

海中をのぞき込む「めがね」の使用を禁じるだけでなく、海域ごとに漁獲量の制限を行った。これが功を奏し、実施2年目には約4割の増収につながったとされる。

助三郎は倉之助と協力し、アワビの繁殖組合を立ち上げ、吉浜と越喜来の共同湾である鳥頭を明治41（1908）年から10年間の「借区」とし

て、アワビの繁殖事業を進めた。

費用は、助三郎が負担し、漁業者の漁獲量に応じた補償も欠かさなかった。当時、岩手県の規則ではアワビは「3寸（9.5cm）以上」としていたが、吉浜では大幅に上回る大きさに育ったものばかりを漁獲し、数量、金額ともいずれも増加していった。

もちろん、これにより、アワビ漁に

場も整備した。吉浜のアワビは中国に輸出される前に横浜で取引され、日本一の高値を付けた。この評判を聞き、中国から直接吉浜に注文が来たととも言われている。

世界に誇る製法確立

伊藤菊之助の努力

超高級食材として、現代にも受け

継がれる干鮑の製法を確立したのが、助三郎の下で従事した伊藤菊之助（1885～1974）だった。

研究を重ねた菊之助は、乾燥の際にひもでつるす方法を確立したとされる。それまでの「せいろ干し」から劇的に改善した。

つるすことで身の全体が冬の寒風にさらされ、均一的な乾燥につながる。それまでは品質にばらつきがあり、高値での取引が難しかったという。平面に広げるよりも場所をとらず、毎日の収納も容易で、作業の効率性が向上した。

今も干鮑作業では、アワビの身の上下2カ所から綿糸を通す。乾燥させることで、身に糸の跡がまっすぐ入る。この「印」が、高級食材の証しとなった。

さらに、天日干しを行う前に、形や色を整える「火山（ひさま、ひやま）」の研究にも取り組んだとされる。塩水に漬け、茹でたアワビを並べ、下からナラ材を焼き、火加減をみながら身をいぶす。これにより、色つやが良く、身がふっくらとした状態に仕上がる。

なぜ、干すだけでなく、火山にも着目したのか。菊之助の生家を継ぎ、孫にあたる伊藤久直氏（1946～）は「うちは加工屋で、鰹節づくりも手がけていた。鰹節も、火山の作業がある。そういう経験の中で頭に浮かんだのではないか」と話す。

地元で育つ木の質を比べ、乾燥具合にもこだわった。伊藤家は戦時中、イワシから肥料もつくり、その肥料と米を交換した。久直氏は「加工は、保存食づくり。当時は冷蔵庫がないから。うちはカツオ船を持っていたり、定置網もやっていた」とも語る。

幼少期、庭先にアワビを干していた

光景を覚えていた。ある程度日がたつと縁側に移すことで、独特のべっ甲色に仕上げた。「年寄りよりも子どもの方が針に糸を通すのが上手。手伝った『ごほうび』に傷アワビをもらったりした。それがおいしかったものだ」と振り返りながら笑う。

吉浜は三陸の豊かな漁場に恵まれる一方、急峻な山地に囲まれ、陸上交通の発達が遅れた。海運による交易にしても、いかに水産物を加工し、質の良いものにするか、知恵と技術が求められ続けてきた。

昭和13（1938）年、支那事変で輸出が途絶えると、県漁連が製法

統一に向けて菊之助の口述に基づく吉浜式製法をまとめた「改良乾鮑製造法」が製本された。平成9（1997）年には、三陸町の事業の一環で、現代用語による解説も添えた資料が発行された。さらに、吉浜漁協なども参画して当時の製法を再現して生産する取り組みも行われた。

製造法には、採捕後のアワビの受け渡しや「塩もみ」。殻から身を外す際の手の使い方、たわしによる洗浄、「煮熱」の加減に加え、現在の「火山」を意味する「焙乾（ほうかん、あぶり乾かすこと）」の解説もある。「薪は、櫓（ナラ）の半乾きのものが最も良い。

永年研究の秘法で、吉浜産乾鮑の特徴の一つに数えられる。ナラは火力が強く、燻煙の色彩が良く、ナラの次は櫓（カシ）を用いる」と記されている。干鮑は一般的に、天日と寒風で十分に乾燥させたべっ甲色の「明鮑」と、八分程度乾燥させた後、かび付けして造る白い粉がふいた「灰鮑」の2種類がある。三陸沿岸で製造されるのは主に「明鮑」で、「灰鮑」よりも高値で取引される。

情熱と柔軟な思考

現代にも生きる

「水上助三郎は、バクチの男だ」



干鮑づくりでは今も上下2カ所から糸を通す作業が行われる

三陸町吉浜・大海津見神社にある水上助三郎の顕彰碑



奇習に根付くアワビ文化

三陸の人々にとって、海はなりわいだけでなく、信仰の場でもあった。そこから様々な慣習・奇習、そして文化が生まれた。鮑は食のみならず、大船渡の文化も形作ったといえる。

吉浜のスネカ——面の目に光る殻

三陸町吉浜のスネカは、子どもや怠け者をいさめる一方、里に春を告げ、五穀豊穡や豊漁をもたらす精霊とされる。毎年1月15日の小正月、ワラミノやアワビの殻を身にまとった恐ろしい風貌の異形の者が吉浜の家々を訪ね歩き、「悪い子あいねえがー」などと声を出しながら、子どもや怠け者に迫る。



大船渡市立博物館で常設展示されているスネカ像④
1月15日に吉浜の家々を回り、子どもたちに迫る⑤



いろいろのそばで怠けている者のスネの皮を剥ぐという「スネカワタグリ」が語源とされ、江戸時代から約200年にわたって続けられていると伝わる。平成16(2004)年に国の重要無形民俗文化財に指定。同30(2018)年には、「来訪神：仮面・仮装の神々」として、全国7県9件の来訪神行事とともに、ユネスコの無形

文化遺産に登録された。

獣や鬼のようにも見えるスネカの面は、流木を材料とし、その形状を生かした無骨さに加え、目にはアワビの殻などをあしらうことで、ギラギラとした光を放つ。自然の形状が、迫力を生み出す。

また、腰にアワビの殻を付けることで、歩くと殻が当たる音が鳴る。「カラ、カラ」と響くことで、緊張感が高まる。昔は玄関の戸をアワビの殻でこするといった行為も見られたという。

崎浜のたらじがね——大漁への願いも込め

三陸町越喜来・崎浜地区にも小正月の伝統行事「たらじがね」が受け継がれている。昭和から平成にかけて途絶えていたが、20年ほど前に地区内で保存会（瀧澤英喜会長）が立ち上がり、大漁や五穀豊穡を願い災難を払う小正月行事として定着している。

同地区では、頑固で怖い高齢男性を「じがね」と呼ぶ。「たらじがね」は、米俵（たわら・たら）を身に着けた「じがね」が、泣き虫や意地悪な子どもたちを戒め歩いたことが由来とされる。

子どもたちの健やかな成長を願って各家庭を回るが、腰に付けるアワビやホタテの殻には、大漁への願いが込められている。保存会では近年、小正月だけでなく、観光ツアーやイベントへの参加も積極的に行い、知名度を高めている。



地元だけでなく観光イベントにも積極的に参加し、伝統の魅力を発信している「たらじがね」

吉浜では、こう表現する人もいます。確かに、ロシアにも出向き、荒波にも負けず、オットセイ猟で財をなした。サケ漁や捕鯨、定置網では、漁に恵まれない時期も長かった。つらい時期を知り、新たな挑戦を続けてきたからこそ、森林も含め、資源保護にも情熱を注いだ。

を開発し、漁家に普及させた。干鮑は自然と人の産物である。資源を守る情熱と行動力、そこに発想と技術がかみあった時代があったからこそ、三陸沿岸では今も漁や干鮑づくりが営まれている。



三陸町吉浜には水上助三郎の功績を示す碑が各地に設けられている



伊藤菊之助が考案したとされる「スルメ伸ばし機」孫にあたる久直氏が保管している

水上助三郎の生誕地に近い吉浜の千歳海岸。この地からオットセイ猟が始まり、資源を守る取り組みも断行した



※参考文献：水上助三郎伝記刊行会編『水上助三郎伝記』大日本水産会（1961）

アワビ産地を支える事業所

野村海産(株)

昔ながらの製法をもとに、平成に入り干鮑製造を展開。肝部分をはじめ、精力的に商品開発に励む。

三陸鉄道の列車が走る音が響く三陸町綾里に、干鮑製造や海産物加工・販売を営む野村海産の作業場がある。創業者は野村誠一氏(1941)で、20年ほど前に、世界に誇る干鮑をつくらうと立ち上げた。

平成元(1989)年、三陸町の第三セクターである三陸ふるさと振興(株)に取締役として入り、その後、専務に就任。夏虫山で展開していた養鹿事業を見直した。企業経営を推進し、

入浴・宿泊施設や水産・物産販売をはじめ町全体の産業振興に貢献する流れを見据えていた。

三陸町は水産のまちでもあり、「あわびの里づくり構想」に基づく取り組みを展開。資源保護に向け、町や各漁協が町内の漁港で運営する施設を生かしてアワビを育成した。また、三陸ふるさと振興では宿泊客向けの食材としても天然物のアワビを出していた。

野村氏も関わっていた中、伊藤菊之助氏の口述に基づく干鮑製法の存在を知った。町としても、現代用語を添えた冊子化や、伝承に沿った干鮑製造の再現などを行った。

100年前とは異なり、冷凍・冷蔵技術が日々進化している。先人が残した製造の奥深さを知り、世界に通用する高級食材の拠点であることに誇りを感じた一方、干鮑づくりを営む人々が年々減少している現実も目の

当たりにした。還暦を過ぎ、野村氏は継承に向けて独立を決めた。

干鮑製法は基本的に、昔ながらのこだわりを踏襲してきた。脱殻、塩漬後、少しずつ温度を上げながら身を煮て、いったん冷やす。室内でアワビをせいろに並べ、遠火で燻製のように乾かす「火山」に入る。やわらかい状態で干すと、最後に形が崩れて身が「流れて」しまうという。

現在は、ナラ材の炭火でいぶしている。野村さんは「煙を出すためにナラやマツの木をくべたが、今は炭火しか使わない。べっこう色から黄色に好みが変わりつつある」と語る。

天日干しも、毎日、天気を見ながら、時間を調整する。形を仕上げるには晴天ばかりでもない。また、屋内に収納した夜も乾燥しすぎないように、水をまくといった作業にもあたる。

大船渡市内は、日本海側や三陸沿岸北部に比べて、冬の降雪量は少ない。西側からは、山肌を沿うように乾いた風が吹き下ろす。そこにアワビの身を並べることで、うま味が凝縮され、宮廷料理の主役を飾る食材となる。高値で取引される干鮑は形に加え、中心に「糖芯」が出てくる。毎年、高品質を追い求めることで、取引業者から信頼を獲得してきた。

「干鮑は、よりいいものをつくりたい。小さな工夫で大きく変わる。それから、アワビに関するものは、みんな商品化したい」と野村さんは語る。保存料や着色料を一切使用せず、新たな製品開発にも余念がない。

干鮑づくりでは、殻に肝(としる)が付いた状態で身を引きはがす。残る肝も商品に生かしている。

平成23(2011)年の東日本大震災以降、復興支援活動で気仙に入っ

アワビの肝を生かした、醤油製品の「あわびの精」



「火山」の作業では炭火でいぶす



た学術機関や企業などとのつながりを生かし、肝を生かした共同研究を進めた。課題となっていた独特の香気を発生させない発酵方法を、岩手大学などの支援を受けて確立した。

コンブやワカメを餌とするアワビは、肝にアミノ酸成分が凝縮されている。深く濃い味わいで、古くから、干鮑作業に従事した「ごほうび」としても重宝され、浜料理に生かされた。

めたような調味料で、磯風味の炊き込みごはんや、焼きそばソース、中華料理などでも活用できる。

身は「ステーキ」としても商品化しているほか、「煮あわび」「粕漬」「焼き」も取り扱う。また貝殻も販売しており、釣り用具や料理を盛る器などとして用途は広い。

創業当時から描いていた、アワビの身、肝、殻すべてを商品としている。

野村氏は「先人が残した干鮑づくりの知恵や、アワビ資源を生かした産業は、これからも残していかなければならない」と未来を見据える。



加工場内で行われる干鮑づくりに向けた「糸通し」作業。90代の地域住民をはじめ、熟練の技でつるすための準備を重ねる

アワビ産地を支える事業所

(有)田村蓄養場三陸営業所

三陸沿岸の高品質を誇るアワビを買い付け、鮮鮑用と干鮑用を見極め、全国に流通させている。

本社は千葉県御宿場町に構える。創業者は田村力氏（1930〜）。きょうだい3人で千葉で漁獲した生アワビを背負い、東京に売りに出る行商から始まり、日本の高度経済成長の流れに乗って事業を拡大させた。

三陸営業所を構えたのは、昭和50年ごろ。当時も活アワビが中心だった。事業拡大に伴い、アワビを蓄養する必要があったが、千葉の海域は

水温が高かった。県内有数の産地である岩手県内を回り、協力先を探した。

三陸町越喜来に拠点を構えた時点でも、生アワビを扱う鮮鮑業者だったが、岩手でアワビを購入しようとする、入札では干鮑業者が高い値段で札を入れる。買い負けが続く中で、いい鮑を仕入れていくために、干鮑づくりにもシフトしていった。

いわば、ノウハウはゼロからのスタート。地域を回り、塩もみや煮上げる作業など、受け継がれている製法を見聞きしながら取り組んだ。

「作り始めた時は、なんでもかんでも干しアワビにしていたと思う」と、三ツ井裕所長（1971〜）は語る。経験が浅い当時はどうしても、思い描いた色や形が悪く、高値にはならなかった。その悔しさをバネにしながら、干鮑にするための身を選び、工夫を重ねた。

三ツ井所長は「当時は神戸の業者を通じて、香港に出していた。ずっと前から出しているメーカーに比べれば、買いたたかれた。でも、加工技術が上がれば上がるほど、他社と見分けがつかなくなる。干鮑製造を始めて10〜15年ほど経過した時だと思う。『今年いちばんいいかもしれないですよ』と言われるようになった。うちは（高値で取引される）大きいものしかつからない。買いたい人を買ってもらおう」と話す。

◇

三陸沿岸でアワビを採捕する開口日があれば、事前入札で落札した海域に、営業所のスタッフが出向く。漁業者が海で採り、漁港で検査を終えたアワビはかごに入れられて営業所に運ばれ、越喜来湾から海水を引いているプール内で蓄養される。この中で、海と同じ状態にアワビを回復させる。そこから、鮮鮑と干鮑用を選別し

ていく。田村蓄養場の強みは、ここにある。一つ一つのアワビをスタッフが手にして見極めることで、良質な干鮑を海外向けに供給し、鮮鮑も国内市場に流通させる。漁場近くで買い付け、一次蓄養できるからこそ、安定した製造を続けることができた。

海岸に近い場所に構えるがゆえに、東日本大震災では甚大な被害を受けた。そこから立ち上がり、未来を生きた子どもたちに地元産の誇りを知ってもらおうと地元小学校に干鮑を提供し、中華料理の高級メニューである姿煮の試食会が行われたこともあった。

鮮度が良いものを使うには、やはり産地から近い方がいい。もともと三陸町に拠点があったことで地の利があったが、近年は、三陸沿岸道の恩恵も受けている。鮮度を保つ環境は格段に向上した。

◇

大船渡東高で生徒たちに講演する三ツ井裕所長



試行錯誤を重ねて干鮑技術を確立した



干鮑は中国や香港の取引が中心とあって、海外の情勢に価格が左右される側面もある。アワビの事前入札から、その影響が色濃く表れる。11月の気仙地区における10キ当たり平均価格をみると、平成30（2018）年は不漁傾向を反映して10万円台まで上昇。翌年は11万円とさらに上がった。

しかし、令和2（2020）年は新型コロナウイルスの影響で、世界的に経済活動が制限を受けると、7万円台まで低下。令和3（2021）年は上昇に転じ、令和4（2022）年は令和元年に近い水準の10万円台まで戻った。

しかし、令和5（2023）年は7万円台、令和6（2024）年は5万円台となった。高水温上昇に伴う成

育不足だけでなく、東京電力福島第一原発のALPS処理水海洋放出に伴う中国の禁輸措置で、干鮑の商品流通が正常に至っていない状況が価格にも反映された。

令和6年10月、三ツ井所長は大船渡東高校に招かれ、三陸産アワビに関する講演を行った。生徒たちを前に「太平洋に面したこの海は、ミネラルが豊富で透明度が高い。コンブを食べ、荒波に耐えたアワビは、品質のいいものになる」と語りかけ、1年前に実際に買い付けた大きなアワビも披露。さらに『キッピンアワビ』という干鮑の呼ばれ方や吉浜という地名は、日本人はあまり知らないが、香港人にとっては、すごい知名度がある」と説明した。

三陸営業所は、生徒の実習などでする活アワビも積極的に提供。干鮑をはじめ「俵物三品」を生かした観光事業でも、食材確保などで協力している。三ツ井所長は「活アワビの国内販路開拓や、新たなアワビ加工商品の開発など、大船渡からアワビの魅力を全国に発信できるように」と話し、今後を見据える。



吉浜などで水揚げされたアワビを事前入札で買い付け、選別作業にも立ち合って品質を確認する

アワビ産地を支える事業所

元正榮 北日本水産(株)

天然物が育つ浜の海水を地下からくみ、目配り、気配りを重ねて養殖事業を展開している。

三陸町綾里の石浜地域に位置する漁港そばに、国内最大級のアワビの陸上養殖施設を構えている元正榮北日本水産(古川季宏社長)。昭和57(1982)年に、社長の父にあたる古川勝弘氏(1939-)がマリン開発(株)として創業し、当時からアワビ養殖のビジネス展開を主事業としていた。

勝弘氏は、海を挟んだ対岸に位置する綾里の田浜地区で育ち、漁業者

の現場を常に見てきた。創業当時もアワビ漁の収量が年々減少していた中で「捕るアワビ」から「育てるアワビ」に乗り出した。

陸上養殖には、一定の面積がある土地はもちろんだが、アワビを育てるためには、大量の海水が必要となる。石浜地区では、地上から5〜7メートルで地下水をくみ上げられる環境にあることが分かった。

地中を浸透してきたプランクトンが豊富な地下海水は、ほぼ塩分濃度は変わらず、自然環境の中でろ過され、さらに表層水に比べ2〜3度低い。ポンプで地上にいったんくみ上げ、さらにろ過器を通し、アワビを育てる水槽に流す。

「われわれは、綾里の海を生かしている」と、勝弘氏の孫にあたる翔太氏(1996-)は力を込める。陸上完全養殖という言葉は、山間部や首都圏でできるような印象を抱かせるが、

北日本水産は、近くの海水をシンプルに生かしてきた。

平成23(2011)年の東日本大震災では、三陸町内にあった3拠点が全壊したが、従業員は無事だった。沿岸一帯が、がれきに覆われた中、側溝に残っていたアワビの稚貝を拾い集めた。海水が確保できる地下の環境は変わらず、自然にろ過された海水を引くことができた。

したアワビの生産につながっている。干鮑と同様、活アワビも基本的には、大きく、重いものが市場で好まれてきた。

個体差がある中、放流や販売に適した大きさを、スタッフが一つずつ手作業で選別する。品質管理は、人の目で徹底してきた。

手をかけるといふよりは、目をかける――。三陸沿岸の自然の恵みを生かし、一人一人が日々の変化を見逃さずに作業にあたること、世界に誇る養殖技術を確立した。

毎日の餌やりも、一定数をまわくのではなく、スタッフがくまなく回り、餌の残り具合や水槽内のアワビの動きをもとに判断している。『毎日100グラム食べたい』というのが、いちばんへたくそなやり方』と翔太氏。多すぎると水槽に餌が残ること、水質環境を低下させ、アワビのストレスにつながり、成育にも影響を及ぼす。



積極的に販路開拓を進める
古川翔太氏

企業300社」にも選定された。



飼料には、国産のミネラル豊富なコンブがふんだんに配合されている。うま味成分が豊富なコンブはもともと、天然アワビが「好物」とする海藻の一つ。殻にも鮮やかな緑色が付き、北日本水産が展開するブランド名「三陸翡翠アワビ」につながっている。

成長ホルモンや抗生剤を使わず、産卵・ふ化から成貝まで、一貫して完全無添加で生産を続ける。国連サミットで採択されたSDGs(持続可能な開発目標)でも掲げる「海の豊かさを守ろう」にも呼応している。未来の環境を見据え、着実に歩みを進めてきた。令和6(2024)年には

出荷されるアワビは、生の状態はもちろん、和食、洋食、中華など幅広い料理で主役を飾る。加工品で人氣を集めるのは「スチーム冷凍あわび」。活アワビを蒸し器でスチーム処理することで解凍後の鮮度を保ち、流水解凍が可能。飲食店だけでなく、家庭からの注文も多い、ふるさと納税でも認知度が高まってきた。

アワビは潮などの流れの強い海中で育つと身が締まる一方、活アワビでは固すぎる面もある。北日本水産の施設内では安定した水流の中で、肉厚でやわらかな身が育っていく。また、「砂」を取り除く必要がないことから、肝(としる)の需要も多い。

翔太氏は、こう語る。

「昔からアワビは非常にシンプルな食材。それが、ぜいたくということを分かっていた。もともとおいしいものは、調理しなくてもいい。食べ方が少ない食材は、そのままでおいしく、それだけ豊かということ。だから多くの人々に愛される」

徹底した管理技術で、殻も色鮮やかなアワビを養殖



綾里の地下海水を生かした水槽施設などを構える

大船渡東高校の取り組み

もてなしの心を育み、感動を届ける食物文化科の生徒たち

地元の海で採れるアワビは、調理の道を志す高校生にとっては、地域資源や高級食材の活用を学ぶ最高の教材にもなる。美味に触れ、さらに感動をもたらそうと研究を重ねることで、将来への新たな可能性が生まれる。

立根町に校舎を構える大船渡東高校。平成20（2008）年に大船渡工業高、大船渡農業高、高田高情報処理科、広田水産高家政科を統合して誕生し、工業や食、情報などを学ぶ専門高校として歩んできた。

このうち、食物文化科の生徒たちは、プロの調理師の指導を受けながら、日本料理・西洋料理・中国料理等の調理技術を学ぶ。卒業と同時に調理師の資格を取得でき、県内外の飲食店や宿泊施設などに就職し、料理の道で活躍を続ける卒業生も多い。

同科では、3年生による「感謝の会」が毎年開かれる。保護者や教員に感

謝の気持ちを込めて集大成の作品を調理・披露する伝統行事。生徒たちは高校生活で学び得た調理技術を生かし、アワビを使ったメニューを含む和洋中折衷の12品を提供。保護者や教員らに3年間の感謝を示した。

令和6（2024）年度は、市内事業所の協力を得て汁物と主菜にアワビを使用。「鱈しんじょの鮑香るお吸い物」「蝦夷鮑のエテュベ」「寿司の三種盛」など、前菜から持ち帰りの菓子に至る多彩なメニュー約60食分を用意した。

生徒たちは役割を分担し、試行錯誤を重ねて考案したメニューを熱心

調理。このうち「蝦夷鮑のエテュベ」は蒸したエゾアワビと温野菜に、肝を使ったソースや干鰯の削り節と北限のゆずを用いたポン酢を添えた。

「エテュベ」とは鍋に食材と少量の水と油を加えふたをし、蒸し煮にする調理法。アワビの食感を残すためにさまざまな調理法を研究し、この調理法にたどり着いた。

地元事業者から提供を受け、生徒たちは前日の仕込み作業で一つずつ殻から身を外し、水洗いを重ねた。肝部分も丁寧に処理。会食では親子で出来たてを味わい、一緒にこれまでの成長の喜びをかみしめた。

また、3年生のうち「食のChallenge」コースを選択した生徒たちは、調理に関する技術向上を図る中で、地域にある食材を生かした伝統料理に挑戦した。そのうちの 하나가、アワビの肝を使った伝統料理「としるの貝がら焼き」。岩手県が認定する「食の匠」が伝承するメニューの一つで、干鰯として用いる身以外の部分を使う。

「としるの貝がら焼き」の調理実習に臨んだのは、いずれも3年生の大畑穂乃佳さん、佐藤春幸さん、菅野蓮さん、千田真聖さんの4人。講師には、三陸町越喜来の樋口圭子氏（1953）を招いた。

生徒たちは、同コースの活動で、地域食材を生かした調理技術向上に向けた学習・取り組みを展開。学校としても、復興庁の「新ハズオン支援事業」を活用した、大船渡商工会議所による市内産アワビの魅力を発信する地域活性化事業の取り組みに参画している。

肝や貝殻を生かした料理の継承は、「浜のまかない」として親しまれてきたものの、広く知られていなかった。実習では、市内事業者が冷凍加工したアワビの肝を使用。みそを塗ったアワビの貝殻に、千切りにしたダイコンと、砂袋などを取り除いてぶつ切りにした肝を置き、味付け後にオー

一つずつ丁寧にアワビの身を取り出す
大船渡東高生



アワビをはじめ地元産の食材を生かした12品を提



食物文化科の生徒たちが力を合わせて「もてなしの料理」を完成させていく④
多くの人数分の料理を一度に仕上げる技術やチームワークも発揮⑤



殻から取り外した身は丁寧に水洗いするなど下準備を徹底



保護者と一緒に会食し、成長の喜びを分かち合った

レシピ紹介

令和6（2024）年12月に開かれたおおふなと産直海鮮まつりでは、大船渡東高校食物文化科の生徒たちが、伝統料理「としるの貝がら焼き」と、生徒考案による「としる醤油の焼きおにぎり」を提供しました。

「としるの貝がら焼き」は、地域の食材を使った調理実習として地元の方に教わったものを、生徒たちが調理・提供しました。また、「としる醤油の焼きおにぎり」は、鮑の風味を気軽に楽しめる料理として生徒が考案したメニューです。

どちらも市販されている商品を使って作ることができますので、ご自宅で挑戦してみてください。

私たちが作りました！



大船渡東高校食物文化科3年生
食のChallengeコースの生徒さんたち

としるの貝がら焼き



【材料】
あわび貝殻 …… 1個
大根 …… 50g
味噌 …… 10g
あわび肝（としる）160g
醤油 …… 小さじ1
酒 …… 小さじ1
みりん …… 小さじ1
砂糖 …… 小さじ1強
有塩バター …… 8g

【作り方】
①あわびの貝殻を10分くらい煮沸消毒する。
②貝の穴に味噌を詰める。
③大根を千切りにして2分間茹で水を切る。
④肝の砂を取り除く。
⑤肝の「ひも」をみじん切りにする。
⑥貝殻に大根、肝の黒い部分、調味料を入れる。
⑦オーブンに貝を入れ10分焼く。
⑧煮立ってきたらかき混ぜてバターを入れる。
⑨肝の「ひも」を加え1分ほど焼く。

としる醤油の焼きおにぎり



【材料】
ご飯 …… おにぎり1個
大葉 …… 少々
A：「あわびの精」（あわびの肝醤油） …… 小さじ1
A：味噌 …… 小さじ1/2
A：みりん …… 小さじ1/2
A：七味唐辛子 …… お好みの量

【作り方】
①千切りの大葉を混ぜ込んだおにぎりを作る。
②フライパンで表面を焼き固める。
③Aの調味料を混ぜたタレを塗り、香ばしい香りがしてくるまで焼く。
※トースターでもできます。

※「としる」とは、あわびの肝の部分の呼び方です。新鮮なものに塩をまぶして、生で貝がら焼きのように火を通して等、あわび漁業者の間で古くから親しまれてきました。

ブンで火を入れた。ひと煮立ちしたタ
イミングで肝から外した「ひも」やバ
ターも添え、再び焼き上げた。
生徒たちは、砂袋を包丁で切り離
したあと、肝部分を流水で丁寧に洗
い、食べた時の舌触りにもこだわりな
がら奮闘。火が入ると、アワビの芳
香が広がった。
試食では「ご飯が進む」「思ってい
た以上に食べやすい」といった声が寄
せられた。

学内での習得だけでなく、地元イベ
ントにも参加。大船渡市魚市場を会
場とする「おおふなと産直海鮮まつ
り」に参加し、炭火焼きで調理した
2品を試食で提供。本来は家庭料理
ではあるが、各種イベントでも提供で
きるよう、効率性を意識した作業手
順にも工夫を重ねた。
試食では口の中に広がるアワビの香
ばしさとおいしさに、好評の声が相次
いだ。感想を聞きながら、アワビの食
べ方や知名度に関するアンケートも行
った。
会場では、市内事業者が加工・製
造するアワビの加工品や蓄養している
活アワビなどを直売。アワビの美容成
分を分析する帝塚山学院大学（大阪
府）の学生が販売に参加した。そこ
に高校生の創作料理が加わり、年代
や業種、地域を超えた「マリアージュ
」が生まれた。



大船渡市魚市場での「おおふなと産直
海鮮まつり」では、一度に多くの来場者
に試食を提供するため、手際よく調理
を進めるためのノウハウも研究。炭火で
火入れし、火の入り具合を細かくチェッ
クしたほか、香ばしさでも関心を集めた

市内事業者が加工・製造するアワビの
加工品を直売。それぞれの技術で、多
様な商品を開発・販売している地元産業
の奥深さも発信した



「としるの貝がら焼き」では肝と一緒に添え
るダイコンの歯ごたえがアクセントになる



貝の穴にみそを詰める。煮汁が漏れるのを
防ぐだけでなく、全体の味も調える



樋口さんからアドバイスを受けながら
調理技術を習得



アワビの肝に付いている「ひも」は、加熱すると
固くなるため、時間差で火を入れるのがポイント



古くから「俵物三品」として国内外に流通した
煎海鼠、干鮑、鱧鱈



江戸時代の木造千石船で掲げられた長さ約4mの
「のぼり旗」。「砂子浜大家」に残されてきた

現在、大船渡市の大船渡駅周辺地区に陸上展示されている「気仙丸」。

江戸時代の交易に活躍した千石船の歴史を伝える役割を担い、木造船建

オランダ船・中国船との貿易に対して「海舶互市新例」を出し、金・銀・銅に代わって俵物の輸出による貿易決済が奨励された。

三陸のアワビは、江戸時代の貿易を支えたといっても過言ではない。それによって、沿岸に住む人々にとってもアワビ漁は欠かせないものとなったほか、海運をはじめ多様な産業が生まれた。

造の技術や資源環境の豊かさを発信している。

気仙丸は長さ18.70m、幅5.75m、高さ5.5m。帆柱の高さは17m。三百五十石積み（約60t）、乗組員は8人、風待ち3日を入れても8日間程度で、気仙の浜から那珂湊港（茨城県）まで航行できたという。

気仙船匠会メンバーらが建造し、平成3（1991）年に完成。翌年には「三陸・海の博覧会」に協賛出展された。

気仙地区千石船建造推進協議会が主体となり、気仙4市町（大船渡市、陸前高田市、住田町、旧三陸町）と各事業所・個人、大船渡地方振興局

からの支援を受けた。

気仙大工には図面がない。板図と呼ばれる1畳ぐらいのものに横図が描かれていて、そこに全ての情報が込められている。大工たちは、そこから縮尺を計算し、現場で合わせていった。

官民が総力をあげ、流れるような曲線美と芸術性の高い伝統和船の復元を成し遂げ、釜石会場のメインゲート近くに置かれた。出展パビリオンの中で異彩を放ち、同船を目的に見学に来た人もいるほどだった。

閉会式では「ジャパン・エキスポ大賞」が授与された。大企業等の出展。パビリオンが大半の中での受賞は、出展に

支援・協力した関係者全員の栄誉として語り継がれている。

その後、大船渡市赤崎町の蛸ノ浦漁港に保留され、映画撮影などに活躍。東日本大震災時は流失、大規模損壊を免れた。

老朽化が進んだことから、気仙大工の技術や歴史継承を見据え、令和2（2020）年に湾内から陸上に引き上げられた。液体ガラス塗装を施し、傷みが進んだ部分を新調。翌年から、おおふなぼーと付近で展示が本格化した。



長寿命化を施し、大船渡市の大船渡駅周辺地区に
陸上展示されている「気仙丸」

千石船と俵物三品

干鮑をはじめ江戸期の交易を支えた資源・技術

三陸沿岸で漁獲し、加工された干鮑が、なぜ海を超えて広く認知されるようになったのか。

貿易の歴史をさかのぼると、船の重要性が浮かび上がる。

大船渡を含む気仙沿岸は、木造船を建造する良質な木材に加え、そこから荒波にも耐える船をつくり上げる匠の技を持つ人々がいた。

干鮑などが「俵物三品」と呼ばれた海運の歴史を探る。

江戸時代、長崎港は唯一の貿易港として栄えた。中国との貿易では、金や銀に代わり、アワビが輸出されていた。

当時、俵に詰めて出荷された海産物は「長崎俵物」と呼ばれた。スルメや鱧鱈、干鮑、煎海鼠（干ナマコのこと）、コンブなどが主な製品で、三陸沿岸が主産地だった。江戸幕府は三陸沿岸の商人に多額の公金を貸し付けることで、俵物となる産品を買集めさせた。

特に、干鮑や煎海鼠、鱧鱈は「俵物三品」として珍重された。干鮑な

どは貨幣に匹敵する価値があるとして「六大乾貨」の一つとされているほか、古くから、干物は「太陽が最後に味付けをしてきている」「生命の特別なエネルギーを得る」といった食べ物として重宝された。また、清王朝時代の18世紀に宮廷料理の「満漢全席」が飛躍的に発展。いずれも中華料理の高級食材として、日本産の輸入が増大した。

当時、日本では生糸や漢方薬などを入手するために金・銀の流出が深刻な問題になっていた。徳川6代將軍・家宣の時に、新井白石の立案で



陸揚げ展示前には、海上航行も行われた



船内の荷室には「船霊様」が納まる柱がある



気仙丸は内部も趣向がこらされている



船尾の美しさは、豊かな木材資源の一端も伝える

江戸時代、自由に航行するのを防ぐため、幕府は帆をかけた船しか造らせなかった。一方で、人口増加に伴い、人流や商流が活発化して「百万都市」も形成される中、各地の城下町や農村から、生活必需品の素早い輸送が欠かせないものとなった。その重責を担ったのが、上方と江戸を結ぶ菱垣船（ひがきせん）や樽廻船（たるかいせん）で、どちらも木造帆船の弁財型船だった。

寛文11（1671）年、豪商・川村端實によって「西廻り」と「東廻り」の新航路が開発されると、弁財船の大型化が進んだ。この三百石積み以上の親船は、語呂も良いことから「千石船」と呼ぶようになった。1石は約150キ^ロで、三百五十石積みの気仙丸だった。

寛文11（1671）年、豪商・川村端實によって「西廻り」と「東廻り」の新航路が開発されると、弁財船の大型化が進んだ。この三百石積み以上の親船は、語呂も良いことから「千石船」と呼ぶようになった。1石は約150キ^ロで、三百五十石積みの気仙丸だった。

明治30年以降、海運目的による和船の造船は行われなくなった。帆を

張る作業がいらぬ動力がある船に移行した。

気仙丸の内部は、ほとんどが荷室となっていた。わらで編み込んだ「かます」の袋に産品を入れ、内部に積み込んだ。

船室には7〜8人乗るが、基本的には船頭のものしか入っていない。船室は、神棚と仏壇が入る構造になっている。船の安全を祈願し、先祖を思いながら航海した。

船室の天井が開き、船室を動かすことで、帆柱の下部が荷室の船底まで届く。人の力で立てられるように工夫が凝らされている。

経済性に優れ、波をしのぐ力や、復元性とともに安全度の高かった千

石船。追い波と舵を守るために発達した船尾構造の美しさをもって、和船の完成品と言われている。

三陸から高級食材を運ぶ気仙の木造船は、匠の集団に加え、良質な木材がなければ生まれなかった。85畳分の帆を支える17本の帆柱は、1本の気仙杉から加工された。気仙丸は、人々の技術と自然資源の結晶でもある。

江戸時代における木造船の繁栄・建造、俵物三品としての海産品流通の歴史は、何も手をつけなければ、単なる過去の栄華に過ぎない。地元から、先人の足跡にロマンや可能性を見いだし、知恵と工夫を重ねる。地域の熱意を追い風に、気仙丸は再び未来へと動き出す。

令和のアワビ漁

課題と今後の可能性

日本で水揚げされる主なアワビは、クロアワビ、メガイアワビ、マダカアワビ、エゾアワビの4種類。県内で水揚げされるアワビはエゾアワビで、クロアワビの亜種に分類される。

自然の中で長い間育ったエゾアワビは、古くから旨味が凝縮することで高級食材として重宝されてきた。良質なコンブを餌としているアワビは、干鮑として加工すると、すっきりとした餡色に仕上がる。

三陸沿岸南部のアワビ漁は縄文期から基本的に原理は変わらず、人々が海中に道具を入れては、1個ずつ船に揚げる。明治期までは、クルマミヤカヤの実を口でかみくだいた「ごり」を海面に吹き付け、広がった油分で波を消し、海底部で見つけてはアワビカギなどで漁獲していた。

海中をのぞきこむ水かがみが普及したのは、明治時代中頃からとされ

る。格段に漁獲環境が向上し、乱獲を防ぐため、漁に出る日を限定する口開け制度が始まった。

アワビカギは、カギ、ホテ、サオの各部からなる。竹を削って作り、弾力のあるホテを、カギとサオの間に取り付け、カギ先を自由に操ることが出来る。現在は、ホテやサオ部分はグラスファイバー製が増えてきたが、漁業者によっては竹にこだわり、良質な材料を求めて各地を訪ね歩くこともあるという。

また、明治時代以前の気仙における漁は、ヤスで突くようにした「突漁」で、殻や身が傷ついてしまうことも多かったとされる。明治の中ごろ、三陸町綾里の熊谷丈之助が、鋼鉄製のアワビカギを作り始めたことも、漁獲量の向上につながった。軟鉄製は強く焼き入れできず、すぐに曲がってしまう欠点があった。

丈之助は、ものづくりで知られる福島や新潟の燕三条で修業。焼き入れの技術を生かし、試行錯誤の末に生み出した「丈印」のアワビカギは「欠けない、曲がらない」と評判を呼ぶほか、浜の特徴をとらえて形状を変えて加工することもでき、いまなお愛用する漁家は多い。

現在、アワビの漁期は11月と12月の2カ月間。各漁協ごとに1カ月ごとに数回の開口日を設ける。11月は午前6時30分から漁が始まり、沿岸の岩礁には多くの小船が並ぶ。

この時期は、えさとなるコンブやワカメが枯れて根元部分だけになり、岩場のアワビを比較的に見つけやすい。漁業者は、箱めがねで海中をのぞき、長いカギさおを巧みに操りながらアワビを捕っていく。漁港に集荷場が設けられ、すぐに選別作業に入る。事前入札で落札した業者がそのまま引き取り、蓄養施設などに運ぶ。アワビ漁は漁師にとつてのボーナスでもあり、作業風景には活気が広がる。

エゾアワビは本来、冷たい海水を好



長いカギさおを巧みに操りながらアワビを採捕する

大船渡商工会議所
令和6年度復興庁新ハズオン支援事業
「蝦夷あわびを活用した地域活性化事業」

古くからアワビの漁獲量は岩手県が全国一で、海外でも高いブランド力を誇り、特に中華圏（中国、香港、マカオ）をはじめとした東南アジアでは有名な乾燥商品として認知されている。

県内では資源保護の観点からアワビの漁期を毎年11～12月に限定しているが、漁獲量は年々減少。磯焼けに起因した餌不足、漁業者の高齢化、後継者不足が大きな要因となっている。

一方、市内には日本では数少ないアワビの陸上養殖を展開している元正榮北日本水産㈱、地元産アワビを鮮鮑や干鮑として国内外に流通させている(有)田村蓄養場三陸営業所、古くからの伝統に基づく干鮑の製造技術を持つ野村海産㈱の3者がなりわいとして事業を行っており、このようにアワビ関連資源がそろっている地域は全国的にも珍しい。これは、大船渡市の大きな強みであり、重要な資源である。

地域資源としてのアワビの活用に取り組み、3者連携、他団体を巻き込んだ取り組みを展開しながら、持続可能な地域づくりにつなげる。

関係者個人・団体一覧

元正榮北日本水産㈱	古川 翔太	大船渡市	古内 弘一
(有)田村蓄養場三陸営業所	三ツ井 裕	復興庁	中村 太紀
野村海産㈱	野村 誠一	復興庁	中地 紗生
岩手県飲食業生活衛生同業組合大船渡支部		岩手復興局	相澤 七帆
	千葉 武継	有限責任監査法人トーマツ	鈴木 初進
岩手県立大船渡東高等学校	柳 本 瑞穂	一般社団法人日本食育者協会	藤 掛 壮
公益財団法人ルイ・パストゥール医学研究センター		(株)東海新報社	佐藤 直美
	小田 滋晃	Studioc Hervor	松 本 直美
帝塚山学院大学	足達 哲也		

あわび
鮑 = 大船渡 ～恵みと知恵の産物～

発行日	令和7年1月31日
発行	大船渡商工会議所
印刷所	(株)東海新報社
監修	小田滋晃（京都大学名誉教授）



各漁港で開口日に行われる選別作業



大船渡市立博物館に展示されているアワビ漁の道具



アワビの稚貝を生産している岩手県栽培漁業協会



漁船に乗る人員の見直しなど、担い手確保にも乗り出している

む。産地は、岩手、宮城、青森各県と北海道が主となっている。その中でも、岩手県は全国一の漁獲量を誇ってきた。しかし、40年前は1500トの漁獲していたが、東日本大震災前には400トとなり、今は100トを下回る年も出てきた。

近年における減少要因の一つは「磯焼け」。コンブなど、本来藻場を形成している沿岸地域で海藻が繁茂しない状況が指摘されている。雑食のウニが大量発生し、海藻を餌とすることで、海底を見ても白い岩場だけが広がる地域が広がっている。

また、海水温の上昇も深刻。大船渡近海の海水温は近年、平年比で5

度前後上昇している時期もある。冷たい海水が北から三陸沿岸へと差し込まない親潮の弱体化が指摘されている。浜の人々からは「海水温が上昇してタコがとどまるようになり、アワビを食べにくい」との声も聞かれる。

三陸海域の特性として、植物プランクトンの大増殖や親潮に乗ってくる動物プランクトン、コンブ類の寒流系海藻、アカモクなど暖流系海藻の各繁殖などにより、多様な生物を産み育ててきた。こうした生態系の原理が揺らぎ、秋サケやサマの不漁、南方系の魚種の増加など、大きな環境変化の影響を受けている。

大船渡市末崎町に構える一般社団法人・岩手県栽培漁業協会の施設では、アワビ種苗を育てている。県内の漁場から親貝を採捕し、翌年に採卵。県内各漁協に計数百万個を供給する。

施設では幼生管理・採苗、屋外水槽飼育で、海水温が10度を超える春に放流時期を迎える。放流から殻長が9センチ以上になる収穫時期までは3～5年を要する。

県産のアワビは例年、中国や香港を中心に引き合いがある干鮑向けが6割以上を占める。令和5（2023）年以降、東京電力福島第一原発のA

LPS処理水海洋放出に伴う中国の禁輸措置などを受け、取引価格低迷が続く。

資源量減少や価格低迷に加え、各浜では、アワビを採捕する漁業者も少なくなっている。漁獲技術をどう未来に継承していくか。三陸町の吉浜漁協では令和5年から、アワビ開口日に1隻に乗る人員を「2人まで」から「3人まで」にした。これにより、若手も熟練の技を間近で見ながら、現場で漁に向き合うことができる。

浜に行けば、多くの人が「アワビは年々厳しくなっている」と口にする。その中でも、人々は知恵をしぼり、前を向く。

