



トルカッキとよばれるワカメ岩掃除。ワカメの胞子が付着しやすいうように、ほかの海藻を削り落す



引き潮のときは陸地、満ち潮のときは海となるワカメ漁場



春になると、海女が採ってきたワカメを乾燥台に並べて干す



乾燥ワカメ。この大きさのものを大蘿(デクック)という



干し具合を見て、乾燥にむらがないように手入れをする



10世紀初めごろ、蔚山地方の豪族に高麗の太祖がワカメ岩を下賜したことを記す石碑



干しワカメを供えた産神膳。産婦は産後3週間ワカメ汁を食べ続ける

韓国の暮らしの必需品

ワカメは韓国語でミヨクという。一二三三年に宋の使者、徐兢が編纂した見聞録『高麗圖經』には、「ワカメは身分の貴賤にかかわらず、好んで食されている」と記されている。現在も大量に消費されていて、干しワカメは、産神膳の供物として欠かせない。また、産婦が汁にして食べ

ると、乳の出がよくなるといわれ、お産の準備物としても必需品である。さらに、韓国人は誕生日にワカメ汁を食べないと福に恵まれないとされる。また、ワカメがぬるぬるしているところから試験に落ちたり、解雇されたりしたとき、「ワカメ汁を食べた」という。このように韓国では、ワカメといえば自動的に誕生日、産後の肥立ち、試験を連想する。

ワカメの生息条件、村の立地条件、社会、経済変化などによって村固有のワカメ漁場利用の慣行が形成してきた。しかし、こうした漁場慣行は、村外の人や都会の人にはほとんど知られていない。リゾート観光地、工業団地建設などによる開発により、ワカメ漁場の面積はだんだん少なくなつておらず、天然ワカメの生産量も減りつつある。

ワカメ漁場と 海女の暮らし

李 善愛
い さんえ
宮崎公立大学助教授

毎年、誕生日になると母親から国際電話がかかってくる。
「今日はあなたの誕生日だからワカメ汁を食べなさい」
そのころ韓国では、ワカメ漁場であるワカメ岩の掃除がおこなわれている。
韓国東海岸に位置する蔚山市内から、バスで四〇分ほどかけて峠を越えると、南北に広がる集落の真ん中にある「漁村契務所」に着く。
漁村契とは、村の共同漁場を管理する漁業組織のことである。旧暦の八月一六日、漁村契員六〇人が集まり、ワカメ漁場の区画割り当たりに、みな真剣な顔でくじびきに臨む。岩の大きさ、ワカメの収穫量に合わせて人数配分をし、くじびきで一年間の岩の主が決まるのだ。くじに外れた人は大きなため息をつき、がかりする。岩の主は同じ漁村契員の海女たちにワカメ漁場を売ったり、岩掃除や翌年のワカメ採

取を頼んだりする。また、新しい岩の主は昨年の岩の主から、自分の岩の境界を教えてもらう。そして天気がよく、潮の流れのよい秋の日を選んで岩を掃除する。
一般的に、漁業は男性主体の活動だが、東アジアでは古くから女性が潜水漁に携わっている。特に韓国では、济州島を中心に、「ヨトよばれ海女の活躍がめざましく、日本へも出稼ぎに来ているほどである。

春になると、海女たちは海でワカメを探り、岸では海女の家族がリヤカートなどをもって収穫を待っている。集落の広場では、海女たちが採ってきたワカメを乾燥台に並べて干す。ワカメは天日によくさらして色が黒いものがよい品とされる。日当たりや風通しが悪いときには乾燥させた赤いものは商品価値が半減する。そのため、ワカメの採取は二週間の天気予報をみてからおこなう。気温が高すぎるとき、表面は乾燥していくも裏は乾燥せず腐ってしまい、風がないとなかまで乾燥しないので、北西風が吹くときを選んで採取し、三、四日間天日にさらす。そのため、年に二、三回しか漁には出れない。干しワカメは海女の家族や親戚のネットワークを通じて、養殖ワカメの大量生産で沈没していた天然ワカメの商品価値が高まりつつある。

ワカメ (学名: *Undaria pinnatifida*)

ワカメは、低潮線付近から漸深帯(2~5m)の岩礁に着生している1年生植物で、日本や韓国、中国沿岸に分布している。ワカメの胞子葉から出た遊走子は岩などに付着して芽を出し、糸状に発育していく。夏を越し、秋になると糸状の体の細胞のいくつかは、生殖器官にかかり、卵と精子ができるはじめる。精子は泳いで卵にくつづいて受精する。受精卵は細胞分裂を繰り返して、水温が20度まで下がる秋ごろ、肉眼で見られる幼体に発育していく。そして冬のあいだに生長したワカメを3月から5月に採取する。