

房総半島における海藻の文化

宮田昌彦¹⁾・富塚朋子¹⁾*

¹⁾ 千葉県立中央博物館・植物学研究所
〒260-8682 千葉市中央区青葉町 955-2

E-mail: miyata@chiba-muse.or.jp

要 旨 藻類を採集して多様に用いるという藻の文化の地域性を検討するために、海藻（海草を含む）に注目し、房総半島（千葉県）を調査対象として、文献史料調査、アンケート調査、聞き取り調査、生物学的フィールド調査を行なった（1995～2006）。その結果、人と海藻のかかわりは、「食べる」「使う（生活の道具として）」「飾る（宗教的な神饌、正月の注連飾りなどとして）」の3つの基本型からなり、海藻の分類、分布特性、生活史と収穫の季節性を考慮すると、7つに類型化できることが分かった。すなわち、(1) 食材型（ノリ型）、(2) 生活資材型（タンパノリ型）、(3) 宗教的資材型（スガモ型）、(4) 食材・生活資材型（フクロフノリ型）、(5) 食材・宗教的資材型（ヒジキ型）、(6) 生活資材・宗教的資材型（ホンダワラ型）、そして、(7) 食材・生活資材・宗教的資材型（アラメ型）である。

房総半島における人と海藻のかかわり、すなわち海藻の文化は、528.9kmに及ぶ海岸線と磯（岩石海岸）、浜（砂浜海岸）、潟（河口や干潟）など多様な海岸地形と島嶼的な地形に暖流系水（黒潮）と寒流系水（親潮）の混合という海況が影響して形成された海藻と海草の種の多様性の高さを背景に、漁業の形態、伝統的な民俗習性、宗教的特性及び都市文化とその経済・流通システムの影響を受けた地域性を示す。

キーワード：海藻、海草、海藻の文化、房総半島、千葉県、食材型、生活資材型、宗教的資材型

人と藻類のかかわりは、農耕技術の発達していなかった採集経済の時代において現在よりも密接であったと考えられる。すなわち、縄文、弥生時代の遺跡調査から、海藻と海草（海産種子植物）に付着する葉上性微小貝類の化石が発掘されて、縄文人や弥生人が海藻や海草を利用したことを間接的に示唆している（黒住，1999；加納，2001）。また、8世紀に書かれた当時の官報にあたる「風土記」（秋本，1998）、10世紀の「延喜式」（黒板，1986）、19世紀の「本草図譜」（北村ら，1988）、「日本製品図説」（高悦，1883）、「有用藻譜」（陶山，1890）などの文献史料から人と海藻類とのかかわりを推定することができ、日本人は1300年以上にわたり、海藻、淡水藻、藍藻、海草（うみくさ）といった多様な藻類と海草を食材として、また生活資

材として、神と精神の共有を図るための宗教的な道具として使うことによって藻の文化をつくってきた（宮田・富塚，2004）。

本研究は、日本の社会・文化の地域的多様性を前提として、藻の文化を日本文化の一要素として位置づけその全体的な地域的構造の解明を目指すものである。そのために、幾つかの地域（領域）を実験的に設定して、人と藻類にかかわる民俗事象（文化要素）の地域的な分布を調べて地域差を明らかにしようとするものであり、特に海岸域の人と海藻とのかかわり、海藻の文化の地域的な構造を明らかにすることを目的とする。それは個々の民俗事象の地域差をもたらしている地域の特徴、言い換えれば、その地域の自然環境や社会的経済的な条件、さらには歴史的要因等の複合的な構造を明らかにすることである。そして、地域性あるいは地域的特性とは、ある地域の民俗を発言させ、その地域の

* 外来研究員

慣行として形成させ、また衰退させるような、隠れた志向性や価値体系をも意味している。

藻の文化の地域性を調べて、その地域差と成り立ちの構造を考察しようとする実験的な試みは、中国を源流とする東アジアの文化交流の中で日本列島を中心に古代から現代において、海藻の文化（Miyata and Orihara, 1998）を中核として形成された藻の文化圏の形成モデルを考察するための手がかりを与えるだろう（Chapman, 1950；Critchley and Ohno, 1998）。

本研究の目的は、地域（領域）としての房総半島における人と海藻（海草を含む）とのかかわりについての民俗事象をできる限り詳細に記述することにある。そして地域的な特性を考察することにある。

方法

実証的で検証可能な地域性研究を目指すには、地域差の内容を示す民俗事象の収集と蓄積を前提とし、実際、現状の詳細な把握と記述が不可欠である。また、文化領域の設定による演繹的方法よりも帰納的な方法が本研究の初期段階では優先すると考え、網羅的な文献史料調査、アンケート調査、聞き取り調査、生物学的なフィールド調査を行った（1995～2006年）。

1. 調査対象地域

人と海藻とのかかわりについての地域性を検証するには、その地域の民俗の担い手や他の民俗事象との関係を調査するという複雑な手続きを必要とすることから、研究対象領域を小さい範囲に限定することが有効であると考えた。そこで地理学的に島嶼的な房総半島（千葉県）（北緯 $36^{\circ}06' \sim 34^{\circ}53'$ ，東経 $139^{\circ}53' \sim 139^{\circ}44'$ ）を調査研究対象領域として設定した。

房総半島は東側を太平洋、西側を東京湾、北側を利根川に囲まれた島嶼的な地形を有し、岩礁海岸、砂浜海岸、東京湾内湾の干潟や浅瀬など変化に富む海岸線が528.9kmに及び、多様な海藻が生育するための基質を提供している（図－

1）。

また、房総半島は、北赤道海流に由来する暖流系水（主として黒潮系）と寒流系水（主として親潮系）が混合する海洋環境により459種（緑藻61種、褐藻101種、紅藻297種）の大型海産藻類が生育し、温帯性の海藻群落に亜熱帯性種と亜寒帯性種が混じる極めて種の多様性が高い海藻相を示す地域である（宮田，1998；吉田，1998）。また、房総は、かつて下総、上総、安房と呼ばれ、律令制度下に税（庸，調）として海藻を納めたことが「大宝律令」（701）に記述された地域でもある。

2. 文献史料調査

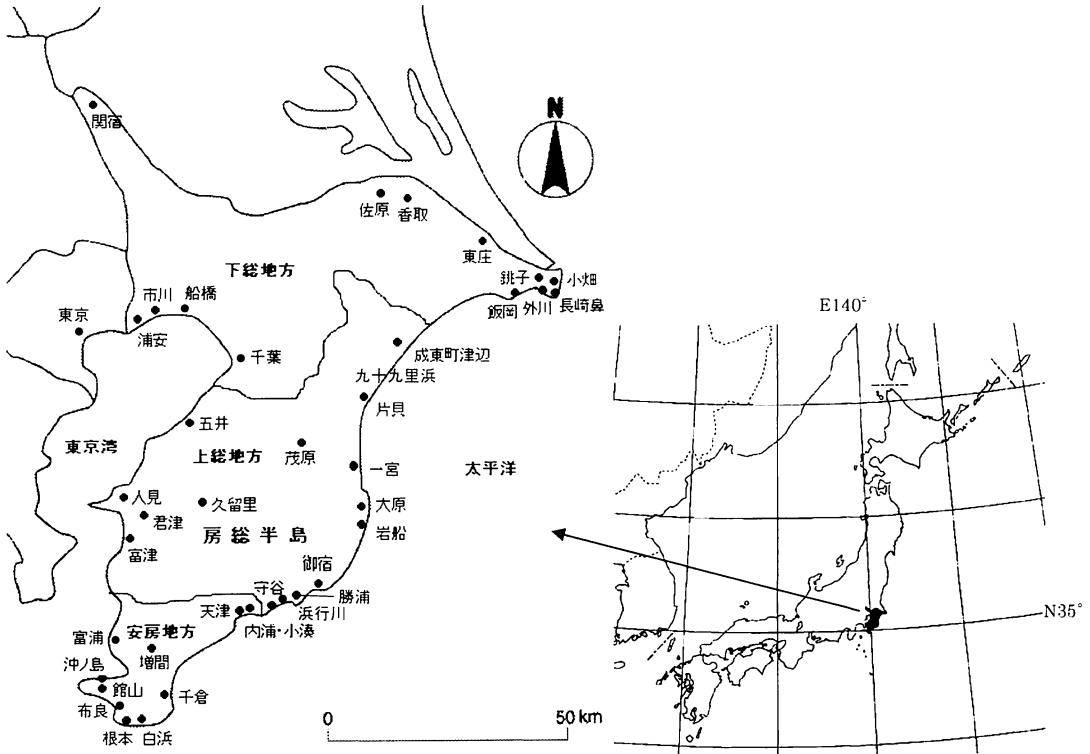
神社や旧家に所蔵されている古文書等の文献史料を直接閲覧した。また、「千葉県民俗関係文献目録・第2集」（1993）などに掲載された、千葉県に関する文献史料の中で人と海藻のかかわりについての記述がある、書き付けを含む文書類（千葉県史料研究財団編，1999；2002）を網羅的に収集し直接閲覧した。

3. アンケート調査（1995～1996年）

（1）アンケート対象者

千葉県漁業協同組合連合会に所属し、房総半島沿岸に管轄海域をもつ57の漁業協同組合から推薦された104人を対象とした（水産業協同組合要覧・平成6年度版）（図－2）。

協力していただいた漁業協同組合は以下のようにある。1. 南行徳，2. 市川市行徳，3. 船橋市，4. 牛込，5. 金田，6. 久津間，7. 江川，8. 木更津市中里，9. 木更津，10. 木更津第二，11. 富津，12. 新富津，13. 富津市下洲，14. 大佐和，15. 天羽，16. 鋸南町保田，17. 鋸南町勝山，18. 富山町，19. 富浦町，20. 館山船形，21. 西岬，22. 波佐間，23. 館山市相浜，24. 館山市布良，25. 白浜町，26. 千倉町南部，27. 忽戸，28. 千倉町中央，29. 白子瀬戸，30. 和田町，31. 江見，32. 鴨川市，33. 天津，34. 小湊，35. 大沢，36. 浜行川，37. 興津，38. 鶴原，39. 勝浦西部，40. 勝浦，41. 川津，42. 勝浦市豊浜，43. 御宿町，44. 岩和田，



図－1 房総半島（千葉県）の歴史地名。下総（しもうさ）地方，上総（かずさ）地方は，大宝律令（701）（大宝元年），諸国郡郷名著好字令（713）で定めた律令制の地域行政区分の国の一つ，総国（ふさのくに）の分割によりできた，下総（しもつふさ），上総（かみつふさ）に由来し，撥音が訛化したと考えられている。下総は現在の千葉県北部，埼玉県と隅田川の東辺，茨城県の南西部を含む範囲であった。また，安房地方は，8世紀，上総の一部が独立した安房に由来する。

45. 大原町，46. 太東，47. 長生，48. 白里，49. 九十九里町，50. 成東町，51. 蓮沼町，52. 横芝町，53. 海匝，54. 銚子外川，55. 銚子市黒生，56. 銚子市，57. 銚子市西。

推薦されたアンケート対象者は，継続して漁業を生業とする人またはその親族とし，生まれてから今日まで海辺を中心とした生活圏を有する人である。

（2）アンケート項目

アンケートは，海藻と海草の全形と生育状況をカラー写真で示すとともに文章で生育環境を概説し，各種について12項目の質問に対して回答を求めた。質問項目は，1）知っているか，

2）標準和名以外の呼び名とその由来を知っているか，3）自分で採集するか，4）食べるか，5）食べる時期に季節性はあるか，6）食べる時期は特別の行事にかかわりがあるか，7）調理の方法，8）食用以外に利用するか，9）神事や仏事など宗教的な行事，あるいは祝事に使うか，10）この海藻に纏わる民話や言い伝えがあるか，11）海藻の形と色が模様や柄として使われていることを知っているか，12）海藻を使って染色するか，またはそれを知っているか，であった。

（3）質問の対象とした海藻の種類

1）「大宝律令」（701）以降の官報及び辞書に類する文献から，日本人が利用してきたことが

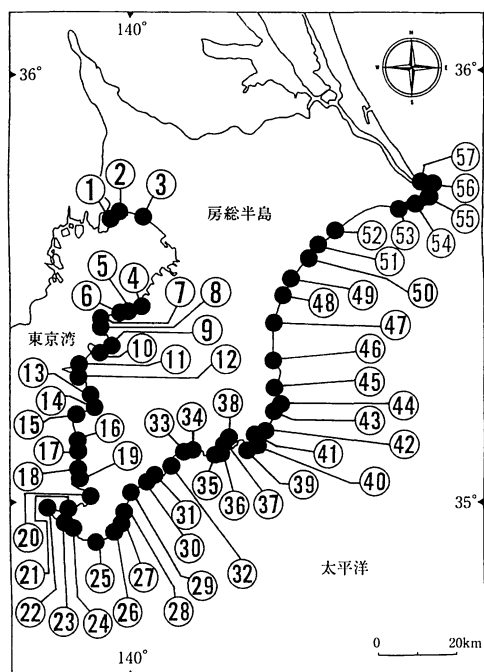


図-2 アンケート対象者と聞き取り対象者の日常の主たる生活圏。[●] [1~57] 号は調査対象者を推薦した漁業協同組合の所在地と概ね管轄水域を示す。

確認できる種、2) 公刊されたフローラのリスト及びフィールド調査で房総半島に生育を確認した種、3) 「第一種共同漁業」の対象種であることを確認した海藻 18 種、海草 2 種であった。なお、栽培種と増養殖種は除外した。

〈緑藻〉4 種：アオノリ (アオノリ属) *Enteromorpha* ssp., ヒトエグ *Monostroma nitidum* Wittrock, アナアオサ *Ulva pertusa* Kjellman, ミル *Codium fragile* (Suringar) Hariot, 〈褐藻〉7 種：ワカメ *Undaria pinnatifida* (Harvey) Suringar, ヒロメ *U. undarioides* (Yendo) Okamura, カジメ *Ecklonia cava* Kjellman, アラメ *Eisenia bicyclis* (Kjellman) Setchell, ハバノリ *Petalonia binghamiae* (J. Agardh) Vinogradova, ホンダワラ *Sargassum fulvellum* (Turner) C. Agardh, ヒジキ *Hizikia fusiformis* (Harvey)

Okamura, 〈紅藻〉7 種：トサカノリ *Meristotheca papulosa* (Montagne) J. Agardh, マクサ *Gelidium elegans* kützinger (テングサ類を含む), ノリ (アマノリ属) *Porphyra* ssp., オゴノリ *Gracilaria vermiculophylla* (Ohmi) Papenfuss, コトジツノマタ *Condrus elatus* Holmes, フクロフノリ *Gloiopeltis furcata* (Postels et Ruprecht) J. Agardh, ハナフノリ *G. complanata* (Harvey) Yamada, 〈海草〉2 種：アマモ *Zostera marina* Linne, スガモ *Phyllospadix iwataensis* Makino である。

4. 聞き取り調査 (1996~2005 年)

聞き取り調査は、海藻の第一種漁業権を有する漁業従事者 (漁業協同組合から推薦された人)、海藻を採集することができる地元の人を対象とした。また、文献情報をもとに、海藻・海草を使う祭りや恒例の年中行事に直接立ち会って調査した。

5. フィールド調査 (1995~2006 年)

房総半島における海藻の分類、生態、分布、生育時期、(千原, 1992; 吉田 1998; 千葉県史料研究財団, 2000.), 収穫時期を調べた。特に海藻の分布域に注目して調査地を決めた。すなわち、寒流系水の影響を受けた銚子地域、寒流系水と暖流系の影響を受けた九十九里地域、暖流系水の影響を受けた勝浦・小湊地域、千倉・館山地域、勝山・保田地域、君津地域、竹岡地域、そして河川の影響を受けた内湾的な富津・木更津地域、検見川・稲毛地域、行徳・市川地域である。

結果と考察

アンケート調査における有効回答率は、72% で 104 人中 75 人の解答であった。質問項目 1) について「知っている」と答えた割合の高かった種を上位から示すと、1. ノリ, 2. ワカメ, 3. アオノリ, 4. ヒジキ, 5. カジメ, 6. ハバノリ, 7. ホンダワラ, 8. トサカノリ, 9. アラメ, 10. コトジツノマタ, 11. アナアオサ, 12. マクサ, 13. ミ

房総半島の海藻の文化

表－１ 房総半島における知名度の高い海藻と海草（アンケート調査：1995～1996）

知名度順位	標準和名	学 名	「知っている」の割合 (%)
海 藻			
1	ノリ（アマノリ属）（紅藻）	<i>Porphyra</i> spp.	97
2	ワカメ（褐藻）	<i>Undaria pinnatifida</i>	96
3	アオノリ（アオノリ属）（緑藻）	<i>Enteromorpha</i> spp.	95
4	ヒジキ（褐藻）	<i>Hizikia fusiformis</i>	94
5	カジメ（褐藻）	<i>Ecklonia cava</i>	83
6	ハバノリ（褐藻）	<i>Petalonia binghamiae</i>	80
7	ホンダワラ（褐藻）	<i>Sargassum fulvellum</i>	72
8	トサカノリ（紅藻）	<i>Meristotheca papulosa</i>	68
9	アラメ（褐藻）	<i>Eisenia bicyclis</i>	64
10	コトジツノマタ（紅藻）	<i>Chondrus elatus</i>	57
11	アナアオサ（緑藻）	<i>Ulva pertusa</i>	51
12	マクサ（紅藻）	<i>Gelidium elegans</i>	49
13	ミル（緑藻）	<i>Codium fragile</i>	44
14	オゴノリ（紅藻）	<i>Gracilaria vermiculophylla</i>	35
15	ヒトエグサ（緑藻）	<i>Monostroma nitidum</i>	28
16	ヒロメ（褐藻）	<i>Undaria undarioides</i>	26
17	フクロフノリ（紅藻）	<i>Gloiopeltis furcata</i>	24
18	ハナフノリ（紅藻）	<i>Gloiopeltis complanata</i>	20
海 草			
1	アマモ	<i>Zostera marina</i>	61
2	スガモ	<i>Phyllospadix iwatensis</i>	37

ル、14.オゴノリ、15.ヒトエグサ、16.ヒロメ、17.フクロフノリ、18.ハナフノリであり、海草は1.アマモ、2.スガモであった（表－1）。

そこで、上記の14種について「知っている」と回答した人の割合を100、白円として、「自分で採集する」、「食べる」、「食べる以外の用途」、「祭事など海藻の直接的な使用ではなく象徴としての使用」を回答した人の割合（円の右上部に数字 [%] で示した）に対応したボリュームをパターンで円内に示した。（図－3）。

ノリ（90%）、アオノリ（35%）、ハバノリ（45%）、トサカノリ（18%）、テングサ類（15%）、ヒトエグサ（6%）、ヒロメ（3%）についても、「自分で採集する」とした回答者が他の使用目的を回答していないことから採集目的は

すべて「食べる」であった。

ヒジキとワカメについては「食べる」に、「神事に使用する」の用途が加わる。しかし、両者の違いは、ヒジキが「自分で採集する」（87%）の中に「食べる」（41%）が含まれ、しかもその「食べる」の中に「祭事に使用する」（6%）が含まれるのに対して、ワカメは「自分で採集する」（90%）のうち、「食べる」（66%）を含むが、「食べる」の中に「祭事に使用する」（4%）が含まれるが、すべてが含まれていない。つまり、ヒジキは「食べて、しかも神事に使用するために採集する」が、ワカメは「食べて、しかも祭事に使用するために採集する」と「食べるためではなく、祭事に使用するためだけに採集する」の用途を示している。

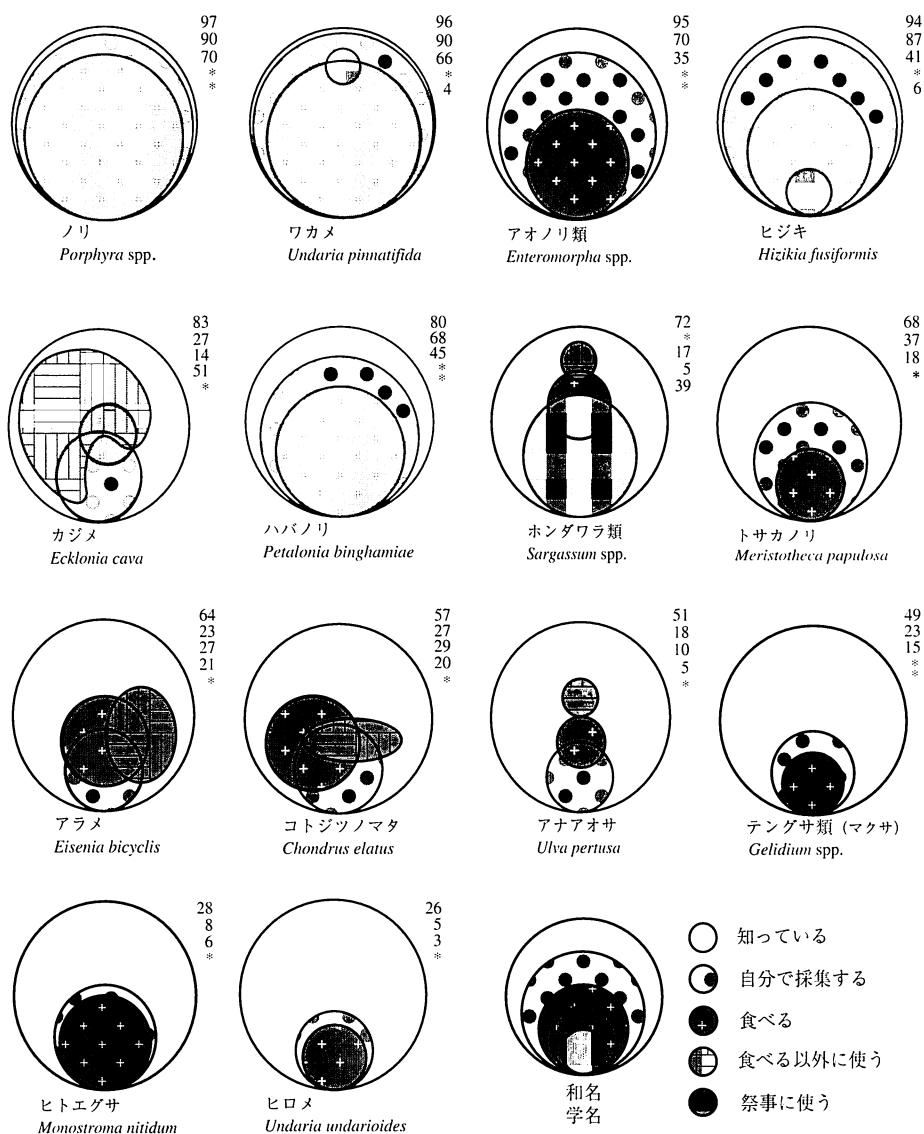


図-3 アンケート調査結果から知名度の高かった14種の海藻について、「知っている」と回答した人の割合を100、白円としてアンケート聴き取り4項目、「自分で採集する」、「食べる」、「食べる以外の用途」、「祭事など海藻の直接的な使用ではなく象徴としての使用」に回答した人の割合に対応したポリュームをパターンで示した。

コトジツノマタやアラメ、カジメ「(自分で採集するのではなく)購入」の割合が高いことを示している。そのデータが示す状況は次の6項目である。

1:「食べるだけのために自分で採集する」

2:「食べる以外だけのために自分で採集する」

3:「食べて、しかも食べる以外にも使用するために自分で採集する」

4:「食べるだけのために購入する」

5:「食べる以外だけのために購入する」

6:「食べて、しかも食べる以外にも使用するために購入する」

このうち、複雑な内容をあらわしているのが、カジメである。カジメは「自分で採集する」(27%),「食べる」(14%),「食べる以外」(51%)であるが、上記の項目のうち、4:「食べるだけのために購入する」という回答がなかった。

ホンダワラ類は、ほかの海藻とは全く異なった用途であることが明かとなった。すべて「購入」であって、聞き取り調査の結果から「祭事に使用する」(39%)はお正月飾りに使うことが主な目的と考えられる。

「食べる以外の用途」では、藻体を加工しないで使用する場合と、藻体から抽出した成分を二次的に利用する場合がある。「象徴としての使用(祭事, 神事, 祝事等)」は、人々の心情を藻に託して使用した場合である。この中で、「自らの手で海藻を採集する」と答えた人は、その多くが「食べる」と答えた。近年の経済流通システムの発達により多様な海藻の購入や海藻の代用となる製品の開発で、「食べる以外の用途」の割合が小さくなったと考えられる。この結果は、「食べる」という人のかかわり方が多数を占めるようになったことを示している。

アンケート調査の結果、人と海藻のかかわり方に3つの基本型があることが明らかになった。すなわち、1) 食材型(食べる)、2) 生活資材型(食べずに生活の道具として使う)、3) 宗教的資材型(宗教的行事及び祝事に使う)である。

さらに、文献史料調査と聞き取り調査から、知名度の高い海藻は歴史的に副食材として多用されてきたものであり、一般に家庭の食卓や店舗の商品棚に並ぶものである。また、食べる以外にもは肥料や糊料の原材料として藻体を直接使用する場合と、洗髪剤のように海藻の成分を使う場合があること、神饌や供物、膳のように祭事、神事、仏事、祝事等のハレの日に使う海藻が伝承されていることが明らかになった。

さらに海藻の分類学的、生態学的調査結果を考慮し、特に生活史、分布特性と収穫の季節性に注目した結果、島嶼的な房総半島という隔離された地域の人と海藻のかかわり方を7つの型に分類できることが分かった。

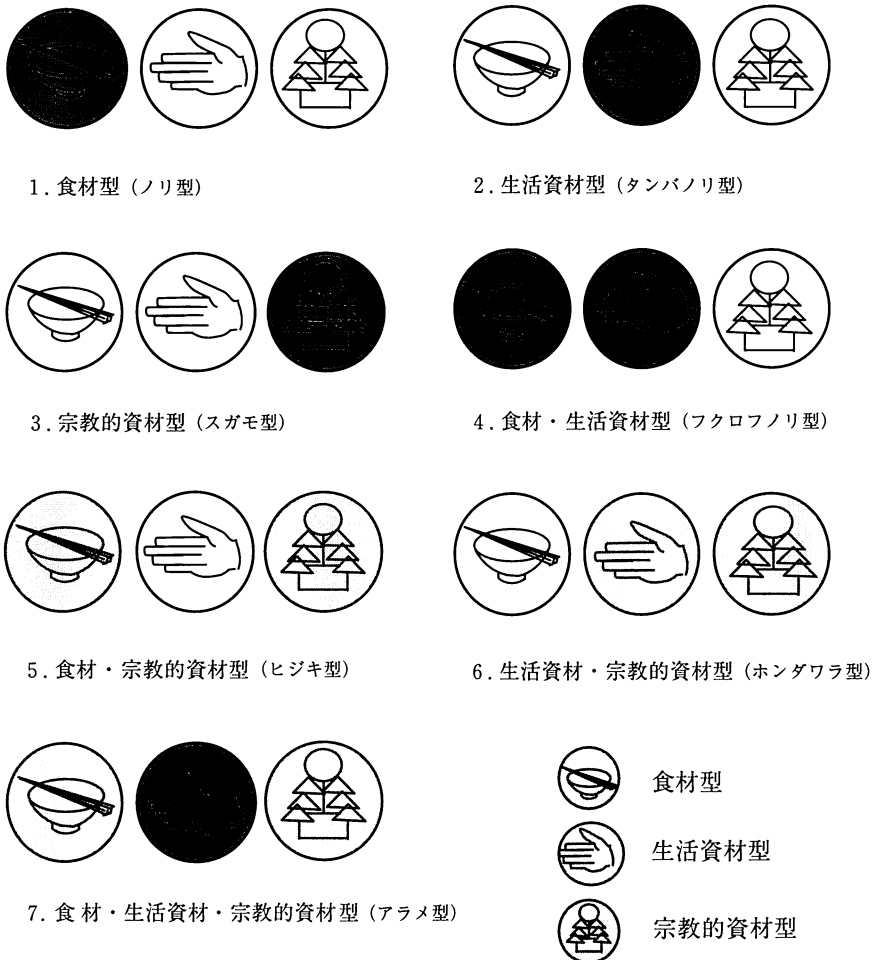
すなわち、(1) 食材型(ノリ型)、(2) 生活資材型(タンバノリ型)、(3) 宗教的資材型(スガモ型)、(4) 食材・生活資材型(フクロフノリ型)、(5) 食材・宗教的資材型(ヒジキ型)、(6) 生活資材・宗教的資材型(ホンダワラ型)、そして(7) 食材・生活資材・宗教的資材型(アラメ型)である(図-4)。

(1) 食材型(ノリ型)

このタイプの海藻は食用のみである。食材型の標徴種は、ノリ(アマノリ属)、ハバノリ、マクサ(テングサ類)、オゴノリ、アオノリ(アオノリ属 *Enteromorpha* ssp.)、ヒトエグサ *Monostroma nitidum*、ヒロメ *Undaria undarioides*、トサカノリ *Meristotheca papulosa*、ミリン *Solieria pacifica* (Yamada) Yosguda、ムカデノリ *Grateloupia filicina* (Lamouroux) C. Agardh がある。

1) このタイプで知名度が最も高い海藻はノリである。

ノリは、分類学的に紅藻・ウシケノリ目・ウシケノリ科・アマノリ属に属する分類群の総称である。マルバアマノリ *P. subobiculata* Kjellman、オニアマノリ *P. dentata* Kjellman、ペンテンアマノリ *P. ishigecola* Miura、スサビノリ *P. yezoensis* Ueda、コスジノリ *P. angusta* Okamura et Ueda、ウップルイノリ *P. pseudolinearis* Ueda 等を含む。形態的にはマルバアマノリ、ペンテンアマノリが大きさ3~7cmの円形状、オニアマノリ(長さ10~15cm幅2~3cm)、スサビノリ(長さ5~25cm, 幅2~15cm)、コスジノリ(長さ6~10cm, 幅1~1.5cm)、ウップルイノリ(長さ10~30cm, 幅2~5cm)が細長い笹葉形と異なっているものの、これらの種は、生態、生育時期、垂直分布が類似し、種類の区別なく採集されている。



図－4 房総半島における人と海藻のかかわり7型

房総半島における人と海藻のかかわりは、食材型（食用とする）、生活資材型（食用とはせずに生活資材として利用する）、宗教的資材型（人の心を表現する）の3つの基本型からなり、さらに房総半島における人々の生活習慣の歴史と海藻の分布特性等から7つの型に分類できる。1. 食材型、2. 生活資材型、3. 宗教的資材型、4. 食材・生活資材型、5. 食材・宗教的資材型、6. 生活資材・宗教的資材型、7. 食材・生活資材・宗教的資材型。

房総半島では東京湾内湾と九十九里浜を除く岩石海岸のほぼ全域に分布する。東京湾内湾においては、ナラワスサビノリ *P. yezoensis* Ueda f. *narawaensis* Miura の養殖が行われ、私たちが購入して食べる海苔は、養殖され加工されたものである。

アマモノリ属は、藻体が柔らかく小形である

という特徴から、食用以外に利用されなかったと考えられる。また、初冬から晩春にかけてよく生長し、干潮時には空中に露出し満潮時に海中に没する潮間帯最上部に生育するために採集のし易い海藻である。ノリが生育する場所は、主に河口域の淡水と海水が混じり合う遠浅の汽水域である。

房総の海苔養殖は、文政4（1822）年江戸の近江屋甚兵衛の指導により君津市人見に始まる。その後、主として富津岬以北の東京湾内湾沿岸に普及したが、明治時代（1868～1912）には安房地方（現在の館山市）の一部でも行われた。養殖は場割りをしてから海苔簀（のりひび）を海底の砂に立てることに始まる。明治時代までは粗朶簀（そだひび）といい、ナラ・カシ・トウジイ（マテバシイ）・クリ・サクラを使用し、周辺の農山村から求めた。ナラ・トウジイの簀には寒切り（2月）と土用切り（8月）があり、土用切りの方がノリの付着が良かった（千葉県教育委員会、1967）。明治十年代（1868～1878）に平野武治郎による簀移植法（沖合いで種付けをした簀を河口付近に立て直す方法）が急速に広まった。大正中期（1930～1935）からモウソウチクやマダケによる竹簀（竹は秋に伐採）となり、その後、支柱を槌での打ち込みから振り棒（マタボウ）やガアタ・スイコで穴を掘って簀を立てた。昭和三十年代中頃（1958～1962）から人工採苗記述が普及した。11月上旬から翌年4月初めまでがノリ採りの期間で、早朝にノリ採り舟で簀へ行き、ノリを採りノリざるに入れごみを除いて洗いざるで洗う。家に運んで叩き台でノリ切り包丁で刻み、真水の桶に放つ。桶からノリ付け柀で適量を掬いとり、ノリ簀の上に置いたノリ枠の中に流し込む。それをウマという道具で干し場を運んだ。干し方は台簀干し（藁製の干し台の上にヨシズを張った台簀にノリ簀をメグシで刺して固定）から、オオサカボシ（干し枠の爪にノリ簀を刺す）となった。干して返して取り込み、ヘラで剥がし、十枚を一帖として縦に二つ折りして束ね道具に挟み、十帖を一束として帯封し、百帖（千枚）が入る平箱（千入れ）に詰めて、問屋に通い帳には枚数と単価が記され、箱と一緒に返された。4月にノリ採りが終わると簀を抜いた（平野、1993）。現在ではこれら採集から板ノリの作製までの一連の作業が機械化されている。

一方、外海（そとうみ）に面した岩浜海岸では外洋性の野生種のアマノリ類が生育する。特に褐藻イシゲ *Ishige okaurae* Yendo や紅藻イボツノマタ *Chondrus verrucosus* Mikami などの他の海藻の体上に着生するベンテンアマノリは、手摘みができるがその他の種は岩面を包丁や貝殻でかきとるようにして採集し、「岩のり」「生のり」や「佃煮」と称して商品化されている。伝承や文献にも食材以外に使用したという記述はない。

市原市五井海岸は、かつてノリの産地として有名であったが、現在では埋立てられノリを採る簀柀は見られない。しかし昔から採りたての生ノリを食べていた習慣が残っていて、生ノリの料理として佃煮（生ノリを洗って水気を切り、だしと醤油、砂糖を煮たものに入れて弱火で3～4時間汁がなくなるまで煮てみりんを入れ5分くらいさらに煮て火を止める）やすまし汁（洗って小さく切り、だし汁を煮立て、醤油、塩で味付けして生ノリを入れ、薬味のねぎを散らす）、酢の物（洗って小さく切り、三杯酢で和える）として食べている（市原市椎津）（農業改良課・農業千葉刊行部、1982）。

特に富津地方は古くからノリの養殖が盛んな地域である。富津岬の北側では特に柔らかいノリが採れ、ノリ作りに向かない天気の良い日や多く採集したときにはこれを三杯酢（よく洗い包丁でたたくようにして切り水を切り、三杯酢で和える）や佃煮として磯の香りを楽しだ（富津市上飯野）（農業改良課・農業千葉刊行部、1982）。

ノリは逸話にも登場する。日蓮聖人御遺文「新尼御前返事」（1275）に「あまのり一袋送給畢 又大尼御前よりのあまのり畏入候」とある（名畑、1964）。生まれ故郷から遠く離れた身延山で修行する日蓮上人（日蓮宗開祖）のもとに、大尼御前（安房国長狭郡東条郷の領主である名越尾張守公時の妻）、同娘の新尼御前から甘海苔1袋が贈られ、上人は故郷の安房小湊（現、

鴨川市内浦・小湊付近)や市河(市川か)、片海(現、山武郡九十九里町片貝海岸か)の浜を思い出したという。

2) ハバノリ *Petalonia binghamiae* は、褐藻・カヤモノリ目・カヤモノリ科・セイヨウハバノリ属である。体は茶褐色、膜状で薄く、高さ10～25cm、幅1.5～5cmの大きさである。冬から春に潮間帯中部付近の岩上に生育し、初夏には消える。房総半島では外房の岩礁を中心に分布している。

ハバノリは、特に房総半島の人々の生活と結びついている。アンケート調査から、ハバノリを「知っている」と答えた人は、全回答者の80%を占め、主に安房地方・上総北部と安房郡天津小湊(現、鴨川市天津)地方に集中した。前者は正月料理の雑煮に火で炙ったハバノリを振りかけて食べる風習のある消費地であり、後者は前者へ供給するハバノリの生産地という関係がある。

ハバノリを使った「はば雑煮」は上総地方、特に山武郡を中心とした地域の正月の雑煮である。鰹節でだしをとり醤油味の雑煮をつくる。炭ごたつのやぐらの上に新聞に挟んだハバノリを載せてゆっくり炙る。雑煮の上に炙ったハバノリを揉んで載せ、削り鰹節や青海苔をかけて食べる(2005年1月7日、山武郡成東町津辺で聞き取り)、(山武郡蓮沼村)(農業改良課・農業千葉刊行部、1982)。ハバノリは「波葉(はば)」「はんば」とも呼ばれ、「幅を利かす」「はばかりに食べる」等から縁起がよいとされ、この地域の漁家では「はば雑煮」がないと正月が迎えられないと言われる。

ハバノリは、水温が下がると生長し、11月から早春にかけて寒風の中、長さ20cm、幅2cmほどに育ったハバノリを採集し、「海苔ず」と呼ぶすのこに広げて風通しのよいところで干す。

天津小湊町の漁家では漁業協同組合の認可を受け、自家消費のほか県内に出荷している。数

年前まではいつでも収穫可能であったが現在では1～2月の大潮の日をはさんで2日間採集し、翌日天日干しにする。したがって、一家総出でこの作業にあたる(1995年1月30日、天津小湊町松ヶ鼻にて聞き取り)。天津小湊町産のハバノリは特に良質で「あまつはば」と呼ばれる。「はばのりの干し風景」は房総の風物詩となっている。年末に刈り取るのを「新はば」、年明けに刈り取るのを「旧はば」と呼び、店頭では10枚2000円から時には1万円以上する場合もある。

室町時代から江戸時代初期にかけて各地の特産を記述した「毛吹草」(1638)(竹内、1943)の中に、安房地方の特産品として「ハッ苔」の記述がある。

3) マクサ(テングサ類)

マクサ *Gelidium elegans* は、紅藻・テングサ目・テングサ科・マクサ属に属し、長さ10～30cm、藻体は平面状に分枝し、長短の枝を羽状に出す。テングサ属の総称としてテングサと呼ばれ、寒天の原料として重要な海藻である。寒天原藻の総称で「天草(テングサ)」には次の種が含まれる。

オオブサ *G. pacificum* Okamura (マクサに似るが小枝が集まって1箇所から出る。長さ15～30cm、幅2～2.5mm。基準産地は南房総市根本)、オニクサ *G. japonicum* (Harvey) Okamura (かたく、幅がやや広く中央がふくれて中肋のようになる。縁や表面から大小の枝を不規則に出す。長さ10～20cm、幅2mm。)、オバクサ *Pterocladia capillacea* (Gmelin) Santelices et Hommersand (オバクサ属、マクサに似るが枝のつけ根付近がくびる。引き抜くと1本ずつばらばらになりやすい。長さ10～20cm、幅1～2mm)、ヒラクサ *Ptilophora subcostata* (Okamura) Norris ヒラクサ属、体は平たく手触りはセルロイド質である。長さ20～30cm)。

テングサ類は低潮線下40mに達する漸深帯

の岩上に生育する。藻体の伸びる初夏から初秋にかけて潜水で採集する。潜水の水深がそれほど深くなく、比較的波の穏やかな場所であることから、採集には女性もあたる。そのほか、打ち上げを拾ったりする。舟で沖に出て潜り貝類を採る「貝海女」(フナアマ)とは別に、舟に乗らず岸の近くで主にテングサを採集する海女は「天草海女」(オカアマ)と呼ばれる(平野, 1993)。

テングサやワカメ、ヒジキなどは、海に潜らず海岸で潮の良い時に鎌で採集する「オカギリ」で行なわれ、オカギリは女性の仕事であるとともに、一種の「ヤクシゴト」(人数、一斉に行なうなどの取り決めがある)である(勝浦市教育委員会, 1980)。

採集した藻体は、天日で干され、俵状につめて出荷する。地元では自宅用に或いは土産用に、真水で洗うのと天日干しを繰り返して白色になった「晒し天草」を店先で見ることができる。寒天原藻の質からマクサやオニクサを「ほんでん」と言い、オバクサを「いぼてん」と呼ぶ(銚子地方)。

房総半島で乾燥までを行ない、自家消費以外のテングサ類は仲買人に買取られ、その多くが長野県へ出荷される。寒天の製造工程には凍結と融解、そして乾燥が必要であり、長野県茅野市を中心とする地域で冬の高原地帯の寒気を利用して天然角寒天づくりが行われる。

マクサは、「ところてん」や「寒天」の知名度は49%に留まった。しかし、アンケート回答者は各地域に分散した。マクサは生育時に紅紫色、洗浄と乾燥を繰り返して白色、「ところてん」や「寒天」となって無色になり、色も形も生育時の様相を留めない状態で食材となる。

房総半島にはテングサ類が多産し、「ところてん」は夏の食べ物として欠かすことのできないものになっている。また、家庭では海から採ったテングサをよく洗ってから庭の芝などの草の上に広げ、1週間程、雨にはあてないように時々

返ししながら昼夜干しを行ない、干し上がったテングサは金づちでたたいて貝殻などを取り除いて洗い、鍋に水を入れて火にかけ、煮立つまでは強火で後に中火にして30分煮、酢を入れさらに30分煮る。煮汁を冷やし固めたものをとってんつきで突き、酢、醤油、揉み海苔をかけて食べる。また、さいの目に切り、あんみつなどで食べる(白浜町滝口、富津市加藤)(農業改良課・農業千葉刊行部, 1982)。

房総半島とテングサとのかかわりは奈良時代に遡り、「延喜式 主計上」(905)(国家の財政を扱う主計寮についての条文)には「上総ヨリ凝海藻、阿波(安房のこと)ヨリ凝海藻ヲ貢獻ス」とあり、「凝海藻」と「凝海藻」は「凝」つまり「固まる」を意味するためテングサ類を指すと考えられる(黒板, 1986, 1986a, 1987)。

テングサ採集の詳細な記録としては、「明治十二年(1879)十一月漁業沿革誌 貝渚村外一村戸長役場」(鴨川市)がある。「石花菜 採法ハ男女ニテ潮ノ干満ヲ斗居村ノ磯根ニ至リ各タマリヲ携ヘ婦人ハ古キ単物ヲ着シ腰ニ藁縄ヲ占メ海水ニ涉リ石花菜水底ミアルヲ掬取り携シ網袋ヲ取出シ該ノ藻ヲ之ニ移シ凡一時間位ニシテ上陸ス 男子ハ是ニ裸身跣足ニ□□テ壺町□裡モ沖ニ遊泳シ深サニ三四間余リノ水底ヘ潜リシ繁茂スル石花菜ヲ見認メツカミ取り タマリニ入レ暫クシテ直ニ陸地ヘ泳着シ該所エ火ヲ焚キ體ヲ温メ又採ル事如此スル三四回ヲナス事通常ナリ」「同採 採場大略ハ字南ハ岡道下海岸ヨリ地続字西ノ浜字る合地先当□□□貝渚村地先字弁天島アリ□□五島ノ内外ヲ經過シ陸地ヲ離ル事三四町距離場所ニ於テ」「同採 季節ハ毎年旧三月ヨリ八月マテヲ専トス」「同採 数量ハ拾ヶ年平均壹年見積高百貫目」「同採 製法ハ海ヨリ採場数度水ニ晒シー一周モ日ニ干シ俵ニシテ他ニ送ル比目方凡十二三貫目ヲ目途トス」(石花菜とはテングサの古称で、潮を見計らって男も女も採集に従事する。女は古着を着て海に入り携帯する網袋に入れて1時間で上がる。

男は海中に潜行して採集する。陸では焚き火をして海から戻ると身体を温める。このようなことを3, 4回繰り返して採集する。そして、採集の場所、季節、量を決めている。)(房総の漁労習俗調査団, 1981)。

ところで、潜水漁は古い伝統を持ち広く行われ、これに携わる者はアマと呼ばれる。男性のアマは「海士」と記し「オトコアマ・オトアマ」と言い、女性は「海女」(オンナアマ)である。近世の寛永年間(1624~1644)及び天和・貞享年間(1681~1688)には三重県伊勢の海士・海蜆人(カツギアマ)が房総半島に来ている。元来、潜水漁は素潜りであったが、明治11(1868)年から器械による潜りも並行し、富津・鋸南・館山・白浜・千倉・鴨川・天津小湊・勝浦・御宿・大原・銚子に分布し、白浜・千倉・御宿では海女の比率が大きい。海女の素潜りは世界で韓国済州島と日本にのみ行われている(平野, 1993)。

高度経済成長期以前の1967年の大川(現、南房総市千倉町)におけるテングサ採りの調査報告書には、「第1回目の口明け(採集)を『ハナの磯』と言い、4月15日~末日の頃のオオシオでナギの日を漁協で決め、有線(以前はダイブリ)で知らせる。ハナのイソには、大川港近くの磯に赤い旗を立てる。その旗がかえった時一齐に海へ入り作業をする。口が開いてからふさがるまで5日間ほどで、それを9月まで年10回程度繰り返す。今年の入札値は50kg当たり2,500円である」とある(田久津, 1968)。

聞き取り調査では、テングサ類(マクサ、オオブサ、オバクサなどの寒天原藻)の干物は、1kg当たり570円で買い取られ、1日当たり17,000円ぐらいとなる(1995年6月15日、安房郡白浜町根本(現、南房総市白浜町根本))。

テングサ類は、館山市布良では下痢や胃腸の具合の悪いときに煮出して煎じて飲んだり、富浦町(現、南房総市富浦)では腫れや痛みをとるにも煮出して患部に塗布するという民間療法

が伝わっている(上野ほか, 1976)。

4) オゴノリ *Gracilaria vermiculophylla* もまた寒天原藻の1種である。紅藻・スギノリ目・オゴノリ科・オゴノリ属で、藻体は円柱状で、細いひも状で長短の枝を各方面に出す。潮間帯から低潮線近くに生育するが、特に淡水の流入するところに多い。長さ10~30cm、太さ1~2mmである。富栄養化したところでは巨大になることもある。流動性のない砂地を好み、岩上でも砂が覆っているところに生育する。

オゴノリも同様に知名度は35%に過ぎない。生育時は暗紅色であるが、「刺身のつま」のように熱処理されて食材となると色が白色から鮮緑色に変わる。また、白い粉末状の「粉寒天」として加工され商品化されている。

京葉臨海開発を目的とした大規模な埋立て(1960~1970)以前には、浦安から船橋に至る地域では3月~11月にかけてオゴトリブネ(3尺7・8寸の舟)に乗り、オゴゲタ・オゴトリ(熊手)や二本ガマで「オゴトリ」(オゴノリ採集)をし、東京のツマ屋に卸していた(千葉県教育委員会, 1967)。

マクサやオゴノリは、最も身近な食材として流通していながら採集時と加工後の形態と色彩が異なっているために知名度が低いと考えられる。

5) アオノリ *Enteromorpha* ssp. は、緑藻・アオサ目・アオサ科・アオノリ属の総称で、藻体は管状で1層の細胞からできている。一般に「青海苔」と漢字表記する。主な種類にボウアオノリ *E. intestinalis* (Linnaeus) Nees・スジアオノリ *E. prolifera* (Müller) J. Agardh・ウスバアオノリ *E. linza* (Linnaeus) J. Agardh・ヒラアオノリ *E. compressa* (Linnaeus) Nees などがある。淡水と混合する汽水域にも生育する。

アオノリ類は、干して細かく砕いて、料理にふりかけたり、青味として使われる。九十九里

平野の南部域を流れる一宮川の河口付近で採れたものが最上とされる（越智，1978）。房総半島ではこの地域だけで養殖がおこなわれている。

6) トサカノリ *Meristotheca papulosa* は、紅藻・スギノリ目・ミリン科・トサカノリ属で、体は膜状であるが、やや厚く、肉のようにぶりぶりした手触りがする。やや不規則に叉状に分枝する。藻体の先は尖ることが多く、縁からも不規則に分枝した小枝を出すことが多く、漢字表記の「鶏冠菜」のごとく鶏のとさかのような色と形を呈する。老成すると表面に凸凹としてくる。分布は房総半島以西の温暖な外海の漸深帯の岩上に生育し、大きさ 25～30cm、幅 1～5cm である。絶滅危惧種である。

トサカノリは、刺身のつまや海藻サラダの食材になるため、波に流れているものや打ち上げを採集する。乾燥して海藻サラダとして販売されているものには、そのまま乾燥した「赤とさか」、脱色して白く透明となった「白とさか」、脱色後緑色に染めた「青とさか」などがある。

7) ミリン *Solieria pacifica* は、紅藻・スギノリ目・ミリン科・ミリン属で、藻体は肉のようにぶりぶりした手触りである。茎と枝は円柱状か少し平たく、枝は規則正しく互生に出る。枝の付け根と茎の基部は強くくびれる。漸深帯に生育し、長さ 25～35cm、幅 3～15mm である。

館山市南部では、海が荒れた翌日には多く打ち上がり、地元の人が採集して自家消費する。さっと茹でて酢の物にする（1999 年 6 月 7 日 館山市沖ノ島）。

8) ムカデノリ *Grateloupia filicina* は、紅藻・カクレイト目・ムカデノリ科・ムカデノリ属で、藻体の中央部分はやや平たく、両縁から狭い葉状の枝をたくさん羽状に出し、和名のとおりムカデのような形をしている。体は根元付近で数本に分枝することもある。潮間帯下部に生育す

る。長さ 25～30cm、幅 2～3mm である。トサカノリと同様に刺身のつまや海藻サラダとして利用される。

(2) 生活資材型（タンバノリ型）

食用とはしない。生活資材としてのみ利用されるのがこのタイプの海藻である。生活資材として畑作の肥料であり、タンバノリのように大量にしかも扱い易く、潮間帯付近で採集できるものは一般に海藻の種類を問わず利用される。そのほかの用途として壁の糊料に使われる。このタイプの標徴種としては、紅藻のタンバノリ、ヒヅリメン、フダラク、ツルツルなどの帯状の紅藻やオオバツノマタ（ツノマタ類）、緑藻のミルがある。これらの海藻は、帯状の紅藻で潮間帯下部から低潮線から漸深帯の波の強くあたるところに生育する。

1) タンバノリ *Grateloupia elliptica* Holmes Yamada は、スギノリ目ムカデノリ科ムカデノリ属で、藻体は葉状で平たく広がり（長さ 20～30 cm）、ときに小穴がたくさんあく。根の部分がかからだの裏側にあるので岩の上に水平に這うものが多い。

ヒヅリメン *Grateloupia sparsa* (Okamura) Chiang は、カクレイト目ムカデノリ科ムカデノリ属で、藻体は膜状で不規則に根元近くで裂けて数枚の長い葉をつけたような形になるものが多いが、分枝しないものもあり、長さ 30cm 以上になる。

フダラク *Grateloupia lanceolata* Okamura Kawaguchi は、スギノリ目ムカデノリ科ムカデノリ属で、藻体は膜状で長さ 30～60cm、ときに 1 m になる。形は帯状、長楕円形、腎臓形などが多く、根元は細く尖る。

ツルツル *Grateloupia turuturu* Yamada は、スギノリ目ムカデノリ科ムカデノリ属で、藻体は膜状で薄く、根元近くは急に細く先端は鋭く尖るものが多い（長さ 30～40cm、幅 5～10cm）。分枝するものは少ないが、根元近くで数本に分

枝するものもある。体は柔らかく粘りが多い。長く淡水につけておくとどろどろになる。

オオバツノマタ *Chondrus giganteus* Yendo (ツノマタ類) は、紅藻・スギノリ目・スギノリ科・ツノマタ属で、体は濃紅色でやや厚い膜状で、くさび形または叉状に分枝するものが多い（長さ 10~50cm）。手触りは革のようでやや硬く、低潮線から漸深帯に生育する。なお、分類学的な基準産地は、銚子市犬吠埼である。

タンバノリやヒヂリメン、ツルツルなど、帯状の紅藻は、日本壁の漆喰の糊料として二次的に使用される。

日本壁とは、現在行われている塗壁のうち、その材料と工法が日本独特で明治維新以前よりの伝統をもつものを言い、土物壁、漆喰壁、大津壁の3つに分類され、このうち土物壁と漆喰壁に海藻が利用される。特に漆喰壁では海藻は石灰や麻布とともに古代から現在に至るまで日本壁の重要な要素となっている（中村, 1954）。現在では漆喰壁の「ノリ」については「日本建築学会建築工事標準仕様書」（日本建築学会, 2005）で建築関係の基準が定められ、その中で規定されている。海藻ノリが十分に研究され、長年に渡り漆喰などの壁に使用されてきたのは、呼吸作用と結露防止という優れた特性をもつ日本壁を生み出したからである。石灰の気硬化性に伴って海藻に含まれる微量元素は石灰に同化し、石灰の粒子間にノリによる「フィルムバリア」が発生しない。そして、硬化後は海藻ノリが残留しないので「粒子間の呼吸作用」が行われ結露を防げる。ノリのフィルムバリアが石灰粒子間に張り付くことがないので、湿気による膨張や乾燥による収縮は発生せず、粒子の「気硬進行」が完璧になるため強靱な壁体となる。壁塗りの作業においても、海藻ノリは浸透性と分散性を発揮するのでコテさばきがよく、壁の表面にノリが浮き出す皮張現象が発生しない。そして、居住者に対して有毒微生物や有毒ガスの発生を防ぎ、快適な居住空間を提供する

（海藻問屋吉田鉄五郎氏より聞き取り）。

夷隅郡大原町（現、いすみ市）では、タンバノリなどの帯状の海藻を総称として「おおは」「おおっぱ」と呼び、打ち上げを採集し海岸沿いに天日干しをし、その干物は 1kg 当たり 500 円前後で漁業協同組合を経由し、あるいは直接仲買人に引き取られ、流通経路によって販売される（1996 年 5 月 7 日、夷隅郡大原町岩船）。

2) ミル *Codium fragile* (Suringar) Hariot は、緑藻・ミル目・ミル科・ミル属で、体は深緑色、円柱状で直立し規則正しく叉状に分枝する（長さ 10~30cm, 太さ 1.5~3mm）。低潮線から漸深帯の岩上に生育し、深所まで到達する緑色の光を効率的に利用するための光合成色素のシホナキサンチンを含有して漸深帯の深所に適応している。

アンケート調査の結果では知名度は低かったが（44%）、戦前戦後までは回虫の虫下しとして利用された。しかし、現在では衛生環境が整い良薬が容易に入手できることから、もはや民間療法としてミルを用いることはない。さらに遡って、古代において同様の調査を行ったならば相当の数値を得るにちがいない。ミルは奈良・平安時代には食用とされ、ノリ（アマノリ属）とともに税の対象とされるなど、古文書に多くの記述を認める海藻である。「延喜式・主計上」では、安房国（現在の安房地方）の調・庸（税）として鰯や細布とともに海藻類では唯一「海松（みる）」（ミルの漢字表記）の記述がある（黒板, 1986, 1986a, 1987）。

フィールドでの聞き取り調査では、かつてはヒラミル *Codium latum* Suringer を乾かして細長く切り、海に潜るときに潜水服の手首の部分に巻いて防水性を高めるのに使用した（1995 年 6 月 15 日、安房郡白浜町（現、南房総市）根本地域でマクサを採集していた海女さんから）。ヒラミルは、藻体は平たく厚い布のようで（長さ 30~60cm, 幅 20~30cm）、フェルト地の手触

りがある。外洋に面する砂浜の低潮線付近の平たい岩上に生育する。

(3) 宗教的資材型（スガモ型）

このタイプは宗教的な行事のみに使われる。海草のスガモが標徴種である。

1) スガモ *Phyllospadix iwatensis* Makino は、海藻ではなく、種子植物単子葉綱・オモダカ目・アマモ科の多年生草本の海草である。葉は長さ1~1.5m、幅0.2~0.5cmの細いバンド状で5本の平行脈があり、縁には小さい鋸葉がある。茎は岩上を長く這う。花は3~4月に咲き、岩礁の潮間帯下部より漸深帯にかけて生育する。

房総半島では勝浦地区以北に分布する。

銚子地方には、海草のスガモを使う「神幸祭（しんこうさい）」がある。荒海を鎮めるため康和4（1102）年に始まり毎年行われていたが、天永元（1110）年より20年毎に催されるようになり現在に至る（「東大社史」（1930）（篠崎，1981））。東大社、雷神社、豊玉姫神社の三社が各々の鎮座地から出御し、銚子の神逢塚で合流して外川町の浜まで神幸する（「東大社御鎮座略記」（1855）（銚子市編纂委員会，1956））。この「神輿御浜下り」のくだりは「利根川圖志」（1836~38）（柳田，1983）にも記載がある。途中、小畑地区では地元の海岸で採集した「がんずな」と呼ぶ海草スガモを巻き付けた「もくのとりい」と呼ばれる鳥居を建立して御輿を迎える。そして、祭りが終わると鳥居に巻き付けたスガモを各自持ち帰って自宅の神棚に供える。東大社に伝わる古文書「神幸祭高神村嘉永三年高見大神幸記録帳」（1851）にもこの鳥居を「磯草之大鳥居」として記録が残っている。

比較のために、類似の例がある山口県大島郡屋代島では、子どもが生まれると子どもの成長を願いアジモを懸けた潮筒を氏神に供える（伊藤，1990）。同郡沖浦村でも戦時中までは神社でお百度を踏むときアジモを拾って潮で清めて

捧げ物にした。家で不幸があるとアジモを潮で湿して乾かぬうちに家の神棚から床すべてに神官が幣を振るようにして清めてまわり忌み明けをする。そして、石風呂にはアジモを敷きその上に横になると病気の治りが早い（原，1951）。アジモとは海草アマモの別名である。その風習には海草にこめられた特別な思いや霊力が認められる（伊藤，1990）。

また、三重県の伊勢神宮を参拝する際には、古来より参拝前に、二見ヶ浦の海浜で心身を清める。その由来として、「天平3（731）年の祭礼の際に二見の長石部島足霍が病で神宮の辺りで死去し、その祟りに天皇が心を痛め塩を物忌みに使われた」とある。潮に浴して清まるというのは神代の巻に出ていた伊弉諾尊の櫛原の故事による。且つ海水は一切の穢惡の掃する所であり、凡そ天下の理窮まり必ず変ずる。窮まらなければ変じない。それ故、河水は冷ややかであるが、海水は温かである。つまり、海水は変じて陽に向かうのである。浜に出て潮を浴することが煩わしい者は汲潮を用いてもよいと「文保記」（鎌倉時代末期1317~1318年に成立）にあり、また、「ムクシホ」というものを用いてもよい。ムクシホとは藻草潮のことで汲潮と同意であり、藻草には潮が凝っているので藻草を湯に放つと潮気がある。そこで藻草を用いてもよいとある（神宮司庁，1940）。その藻草とはアマモである。

アマモとスガモはともに海草で、アマモは砂浜海岸で干潮時に採集でき、スガモは寒流系の海草で岩礁性海岸の潮間帯に生育するので採集し易い。銚子地方ではスガモが多産していることからスガモが使われてきた。

房総半島において、海藻を神饌に使ったという記録は上総夷隅郡臼井郷長者里出身で貴重な郷土史料を残した中村国香（1709~1769）の「房総志料」（18世紀初め）や、旧幕の頃海外新報を著した嶺田楓江（1817~1883）の「房総雑記」（1914）（房総叢書刊行会，1959）の中で、

「海藻薦神」の項に「国俗秋神社には、往々海藻をとり来つて、之を神籬にかけ、或は盤に盛り、神前に供す」とある。また、安房郡白浜町根本の例では「長尾村大字根本の、根本海岸一帯の地は、殊に、鮑と海藻とを産出するので聞こえている。従って、海藻を神籬にかくるの例、この地を以て最とするといふことである。」(藤原, 1919) がある。

房総半島各地では、採集した海藻を神饌として地域の人々が信仰の象徴として、神事、仏事に使った歴史があり、現在も続いている。これは、ひとつの物事を別のものと重ねあわすことによって意味を発生させる表現方法「類化性能」であり(中沢, 2006)、これをもって古代より「海藻」という自然物に心を託す行為がなされ、その行為がそれぞれの時代に受継がれ現代に承継されている。

宗教的資材型(スガモ型)の中で、「宗教的」という意味は、それぞれの地域に住む人々が直接かかわる神事、仏事、祭りなど宗教的な行為を示している。古代律令制国家の時代に法的及び政治的規範となっていた「延喜式」(905)(黒板, 1986, 1986a, 1987)に記録のある神社・仏閣の神饌・供物としては、特産品、すなわち地域性よりも中央の意向を反映し共通性のあるものを対象としたと考えられる。

香取神宮(香取市香取)の「大饗会(だいきょうえ)」の神饌は、「明治十八年制定香取神宮年中祭典式 大饗祭」を記述した「香取群書集成第二巻」(官幣大社香取神宮社務所, 1944)の「神饌調進用途品目」には、当時は、「鮭、鮫、鴨、乾魚、鮭胎子、鮎、大根、柚、海藻(海苔二状、昆布十枚)、鹽水、酒」であったとある。画家の岡勝谷は明治十八年の大饗祭(1885)の神饌の調進や祭儀、祭器を綿密に記録したが、その中にも海藻としてノリとコンブを描いている(香取神宮社務所, 1980)。これらの神饌品目は「延喜式」の祭祀関係の品目と同様の構成となっている。しかし、ノリは今日、食する板状に加

工されたものであり、コンブは房総半島には分布しない。現在(2000年当時)は神饌として、これらの海藻に「棒寒天」が加わっている。それは地域性を踏まえた伝統的な基本型に、流通経済の発展にともない手に入り易いものを加えて混合したことを示唆している。それは、神道国教化の一環として官国幣社の制定や「神社祭式行事作法」(1907)により祭式方法が規定され、神饌の内容についても画一化されたことを示している。

(4) 食材・生活資材型(フクロフノリ型)

このタイプは食べると共に、食用以外に利用する海藻である。フクロフノリ、アナアオサが標徴種である。

1) フクロフノリ *Gloiopeltis furcata* は、紅藻・スギノリ目・フノリ科・フノリ属、濃紅色で茎は円柱状、中空で、不規則に叉状に分枝する(長さ4~10cm)。枝の付け根はくびれることが多く、また枝先は細く尖ることが多い。1箇所から数本の体が群がって出る。高潮線付近及び潮間帯上部の岩上、転石などに生育する。

フクロフノリは乾燥させて「のげのり」と称して商品化されている。サラダや味噌汁の具、刺身のつまみする。2~6月に採集して、洗って干したものを碗に入れて汁を注ぎ、味噌汁の具とする(1995, 11, 11, 銚子市長崎町長崎鼻)。

また、銚子の君ヶ浜を中心とする灯台周辺で春先に海岸の岩についたフクロフノリを採り、生で食べたり、乾燥させて一年を通して、吸い物、汁物、和え物、寄せ物などに用いる。「のげのりのぬた」は、さっと湯通しをし、わけぎといっしょに酢味噌で和える(銚子市春日町)(農業改良課・農業千葉刊行部, 1982)。特に、フクロフノリには血圧を下げる効果があると考えられ、近年の健康志向のなかで注目される食材となっている。千葉県内の鉄道の駅構内の地元の土産や物産展などで、山積みにして量り売りさ

れる光景がある。

さらに、和服が主流の時代に広く着物の洗い張りにフクロフノリを糊として使っていた（フィールドでの聞き取り調査）。洗い張りとは着物をばらばらに解いて洗うことで、水につけることで張り詰めた絹糸が緩んだところで煮溶かしたフノリを薄く引いて天日干しにする。こうして、ただ布の汚れをとるだけではなく布自体をよみがえらせる。フノリを引くことで布の毛羽立ちがなくなり光沢も出て、仕立てもしやすくなる。フノリとはフノリ属の総称で、フクロフノリ・マフノリ *Gloiopeltis tenax* (Turner) Decaisne・ハナフノリ *G. complanata* がある。衣服の糊料をとるノリの意で「布苔」「布海苔」などの漢字をあてる。

また、海女さんは海からあがってフクロフノリで髪を洗ったという（フィールドでの聞き取り調査）。フノリを煮溶かし、どろどろになったものを髪になすりつけてよくもみ洗いしてすすぎ流す（落合、1973）。フノリのぬめりが髪毛と汚れの間に入り込んで汚れを浮き上がらせ、ぬるま湯で洗い流すとフノリ液とともに汚れが落ちるというもので、髪にやさしくふさふさした黒髪になると言われ、昭和初期までは一般にも広く行われていた（坂口、1972）。一般に流通しているシャンプーの原材料としてフクロフノリがあり、フクロフノリの生産地に隣接する君津地域には洗髪材の大規模な原料工場がある。

2) アナアオサ *Ulva pertusa* は、緑藻・アオサ目・アオサ科・アオサ属に属し、藻体は膜状で（大きさ 20～30cm）、生長するにつれて大小の穴があく。潮間帯中部から漸深帯の岩上に生育する。

特に東京湾内湾で浮遊して生長し、春の南風で海岸に大量に流れ寄ることがあり、「グリーンタイド」と呼ばれて公害となっている。

千葉県内ではアナアオサは「かわな」と呼ばれ、千葉市の幕張、検見川、黒砂の一带では干

潟の窪地（うたり）に吹き溜まり、それらを浜に引き上げて天日で干す「かわなの地干し」が昭和 30 年代（1954～1964）頃まで見られ、干物は食品を扱う仲買人や飼料や肥料の問屋に買い取られていった（藤塚、1993）。戦時中は乾燥して細かくしたものをご飯にかけて食べた。アナアオサは扱い易さから主に肥料に使われたが、アオノリ類とともに「ふりかけ」に加工されるほか、せんべいや七味唐辛子に加える。

(5) 食材・宗教的資材型（ヒジキ型）

このタイプは、食べるとともに宗教的に使われる。ヒジキやワカメがこのタイプの標徴種である。そのほか、コトジツノマタやイボツノマタがある。

1) 房総半島産のひじきは良質なものとされ、特に小湊地域のヒジキは「百万貫」と言われた。

ヒジキ *Hizikia fusiformis* は、褐藻・ヒバマタ目・ホンダワラ科・ヒジキ属である。属名の *Hizikia* は和名の「ヒジキ」から付けられた名称であったが、遺伝子解析の結果、系統的にホダワラ属に含めて *Sargassum fusiformis* (Harvey) Setchell とする見解がある。

藻体は円柱状で（長さ 20～100cm）、葉は紡錘形になる。潮間帯下部の岩上に群生する。春の大潮の干潮には総出で「ひじき漁」が行われ房総の風物詩である。藻体は黄褐色であるが、採集して鉄釜で煮て適当な長さに切って干したものが真っ黒い「干しひじき」である。

勝浦市吉尾では、ヒジキを採集することを「ヒジガリ」と言い、3 月中の潮の良い日に一斉に行ない各戸平等に分配された。現在は生のまま漁業協同組合に持っていきが、昔は各戸で「ヒジキの木」をとっておき 7 時間くらい煮てから干して各自が販売した。共同で刈取ったあとは「チラシ」と言い自由に採集できた。同様の方法が浜行川、大沢、興津でも行なわれた（勝浦市教育委員会、1980）。

海藻が神事に用いられる例として「七十五座の神事」がある（富塚，2000）。夷隅郡大原町岩船（現、いすみ市岩船）地区では、大しけにあった七十五座の神々が漂着したという伝説があり、その際この地区の人々は神々にヒジキやワカメなどで供応歓待したとある（「布施大寺三上家系図」弘安（1279）二年）。この伝承から七十五座の神事が行われ、供物として岩船海岸で採集したヒジキを用いる。神饌の品を記したとされる「八幡宮御供米控帳」（写）（建治（1275）元年）（浅野与四郎家文書）にも「ひじき」の文字が確認できる。

七十五座の神事の由来は、中納言藤原兼貞一行が東国遊航の途上台風に遭い、難破した船が岩船地区に流れ着いた事件を伝説化したものとされている。同時代、都では身分の高い大君らが亡くなると葬儀の準備や山陵造りが整うまで死者を仮に置いておくための荒城（殯）宮（あらかのみや）を設置し、上代では1年程の期間を要した。荒城宮に供える食事を「青御物（ひじきおぼの）」と言い、ヒジキを混ぜた飯がその原型とされる（日本語大辞典刊行会，1979）。ヒジキと喪葬との関係は深く、「ひじき」とははっきりと葬式の言葉である（折口，1955）。「養老令」（868）の注釈書である「令集解」の「喪葬令」に遊部の由来を「伊賀の比自支別（ひじきわけ）の娘分に当たる方から出た」とある。遊部とは皇族方の御葬に仕えまつる部族の呼称である（折口，1956）。つまり、葬儀を担当していたのが比自支別の娘でその由来から葬式を意味する言葉が生まれ、海藻ヒジキが使用されてきたのである。ヒジキ以外にも多種多様な海藻が採集できたにもかかわらず、七十五座の神事にヒジキが用いられた経緯は、近くで良質なヒジキを採集できたことだけではなく、漂着した高貴な死者たちに対して「青御物」の慣習を倣おうとしたと推測できる。この神事は今日でも存続し、岩船八幡神社の毎年の祭礼としてある。

なお、「七十五」という数を用いる神事は、香取郡東庄町の東大社で「年中の祭祀七十五度」がある（東庄町史編さん委員会，1982）。そのほか、「七拾余度之祭之名ヲ知事」（永正9（1512）年（宮川上官家旧蔵）と題する写文書にその次第を残す）、島根県八束郡鹿島町の佐太神社の「七十五度」（古来年中の祭祀）、秋葉三尺坊大権現眷属の75神に百味の飲食を献供する儀式である静岡県袋井市の秋葉総本殿可睡斎「七十五膳の御供式」、福島県楢葉町木戸の木戸八幡神社の「七十五膳献膳」など日本全国に類似の祭礼がある。「七十五」という数を用いる根拠としては、自然数の陽の数字の最高が「八十一」であり、その「八十一」は宮中の身分の高い社会で使用されていたため、一般には次に良い数とされる「七十五」を用いた説、また、仏教のアビダルマ（特に「俱舍論」）に「七十五法」があり、一切諸法を分類すると七十五種になり（中村，1988）、明治時代に入り神仏分離令（1868）が発布されるまでの長い神仏混仰の歴史の中で、この仏教の思想が用いられたとも考えられる。

安房郡白浜町では、「ひじきの白和え（ひじいの白和え）」（なべに水に戻したヒジキを入れて加熱し、砂糖、みりん、醤油で味付ける。豆腐はなべに入れて火にかけて水気を取り砂糖と塩を入れてすり鉢ですり、ヒジキと和える）がいつのころからか、行事の中に根づいた料理となっている。祝い事の時にはにんじんを入れ、仏事にはこんにゃくを入れて使い分ける（農業改良課・農業千葉刊行部，1982）。

関宿町木間ヶ瀬地方（現、野田市関宿町）は、歴史的に利根川の氾濫が多く3年に一度は米の収穫のない状況があり、天候に左右されずに収穫できる畑の主要作物の大豆を常に保存していた。また、ヒジキは葬儀の折に本膳やお茶請けに必需なことから常備していたので「ひじき豆」（大豆を水洗いして数時間茹で、柔らかくなったところに水につけて戻したヒジキを入れて、

砂糖、醤油で煮汁がなくなるまでとろ火で煮詰める」という料理が生まれ常備菜とされている。ヒジキと大豆の煮物が全国的に食べられる料理となっているのは、ヒジキと大豆が日本全国に分布し保存食料となっていたことが共通していることと考える。かつては「ひじき豆」は葬儀時以外では食べなかったが（関宿町慈眼院住職談）、今では一般に日常に食べられるようになった（農業改良課・農業千葉刊行部、1982）。ヒジキと葬送の結びつきは、民間にまで浸透し伝えられてきた。

また、安房郡鋸南町の海上神社（かいじょうじんじゃ）でもヒジキを神饌とする。この地域では年に2回採集の機会があり、3月には4日間だけヒジキを採集することができる。「働きごもり」として、採集したヒジキを茹でて酢のものとして供え、白装束を身にまとして皆で食する真摯な儀式を行う（1997、9、3、聞き取り調査）。この儀式を房総の特殊神事として次のように記している。「鹿尾菜神饌（ひじきしんせん）伝承地：安房郡鋸南町岩井袋、鎮座地：安房郡鋸南町岩井袋八八、神社名：海上神社、御祭神：豊玉比古命・豊玉比売命、御由緒：元和3（1617）年の創建 海岸に面しているこの土地では、毎年1月4日と9月4日を「大ごもり」と称し、海上安全の祈願祭を執行するが、その際氏子中の当番2名が当日朝、生ひじきを採りに行き、それに熱湯を注ぎ、神饌として供える。一方、刻んで三杯酢に漬けて直会に用いるほかに、大皿にとって社務所に用意しておく、氏子各戸からの参拝者は家より小皿を携えて来て、参拝後に大皿より取り分けて持ち帰り、屋内の神々に供えて後に家族一同で戴く風習が昔から続いている。ひじきを「大ごもり」に神饌として用いる起こりは不明だが、この土地では、ひじきが海藻中の主要産物であったことを物語っている」（千葉県神社庁特殊神事編纂委員会、1984）。

そして、養老元（717）年創建と伝えられる

館山市の鶴谷八幡神社の祭礼「八幡祭り」（通称ヤアタンマチ）は、安房神社・洲宮神社・下立松原神社・手力男神社・山宮神社・山萩神社・莫越山神社・木幡神社・高皇産霊神社・子安神社の10社（2001年現在）の神輿が出て9月14日～16日に行われる南房総最大の祭りである。その中でも鶴谷八幡宮例大祭の神饌九品の一品にヒジキが用いられる（田村、2004）。

さらに、ヒジキが最も身近な海藻であることは、「てまりうた」として「けさのおかずはなんじゃいな ひじきに あぶらあげ がんもどき」（東葛飾郡浦安町地方（現、浦安市）や「あさのおちやうけなんじゃいな ひじきに あぶらげ てっかみそ」（夷隅郡大原町地方）（中嶋、1972）と歌詞に載っていることでも分る。

2) ワカメ *Undaria pinnatifida* は、褐藻・コンブ目・アイヌワカメ科・ワカメ属で、藻体中央に中肋があり両縁は羽状に深く切れ込む（長さ1～2m）。基部きできる耳の形をした胞子葉（生殖器官）がある。低潮線から漸深帯の岩上に生育する。

ワカメは春2、3月にを採集し、年末から4月に養殖ものを収穫する。ワカメは、みそ汁や酢のもの、サラダとして食用とし、日本全国で流通する。胞子葉は「めかぶ」と呼ばれ、湯通ししてみじん切りにしてわさび醤油で食べる。近年、中肋の固い部分も短冊状に切り味付けした「茎ワカメ」として瓶詰め等で販売される。

ワカメが房総の人々にとっていかに身近で大切な食材であったかを象徴する「増間話」がある。「若布（ワカメ）はミチ（中肋）を取って食べるものと教えられた増間（三芳村、現南房総市）の人が、「道を通して」と勘違いをして、ズルズル引っ張って歩き、肝心の柔らかいおいしい部分を溶かしてしまい、固い部分だけが残ってそれを食べるはめになってしまった。」（川端・金森、1980）。大事な食材のどの部位を

食用とするかを誰にでも理解できるように笑い話として伝えている。

特に房総半島のワカメは古代から知られ、奈良県二条大路出土木簡に上総地方のワカメが貢進物の御贄とある（渡辺，1991）。また，下総地方からも「下総国海上郡酢水浦若海藻御贄太伍斤中」（若海藻とはワカメのこと）と記載された木簡が出土している（平城宮 1-400・日本古代木簡・奈良文化財研究所）。現在，洲崎神社（館山市洲崎）では年に数回ワカメが供応される。また，八坂神社（館山市伊戸）では 7 月 12 日の祭事にテングサ（*Gelidium*），荒磯魚見根神社（安房郡千倉町）の大祭では湯立てに「磯根のもの（テングサ，ワカメ，ヒジキ等）」を供える行事がある（1997 年 9 月 3 日，館山市船形で聞き取り調査）。

このように，房総半島各地では，採集した海藻は神饌として信仰の象徴となり，神事，仏事に使われ，豊作を祈願し海藻を神饌とする神社がある。

3) ワカメの近似種として，ヒロメ *Undaria undarioides* がある。ヒロメは，ワカメ属で，葉状部には明瞭な中肋があるが，縁にはワカメのような裂片上の深い切れ込みはない。形は倒卵形または楕円形でかなり幅が広い。成熟するとワカメとは異なり孢子嚢が中肋の両側に斑紋状に多数密生して一つの大きな斑紋をつくるようになる。漸深帯の深所に生育する。葉状部の長さ 75~100cm，幅 30cm，茎の長さ 10~20cm である。

内房の太房岬富浦では，ヒロメを「おおっぱ（大葉）」「おおばわかめ」と呼び，沿岸部のワカメを「ささわかめ」と呼んで区別している。ワカメが歯ごたえがあるのに対して，ヒロメは口あたりが柔らかく，「砂ワカメ」と称して富浦の特産となっている。

3 月に漁が解禁となると地元の漁船が「戦車」と呼ばれる大型の熊手のような漁具で海底を引っ

張る独特の漁法で比較的深所に生育するヒロメを刈り取り，採集すると富浦町の西浜海岸で砂をまぶして干され，砂浜は絨毯を敷き詰めたようになる。この干し風景は春の風物詩となっている。

4) また，同属のアオワカメ *Undaria peterseniana* (Kjellman) Okamura が房総半島の南部に分布する。アオワカメは体が薄くて柔らかく，ヒロメよりもさらに深い漸深帯の岩上や貝殻上に付く。長さ 1~3.5m，幅 25~30cm である。館山市平砂浦海岸周辺では春の時化のあとアオワカメが打ち上がり，地元の人は拾って自家消費している。

5) コトジツノマタ *Condrus elatus* は，紅藻・スギノリ目・スギノリ科・ツノマタ属で，藻体は濃褐色で平たくやや厚い（長さ 2~30cm）。体の上部で規則正しく叉状に分枝する。質は硬く弾力がある。採集しようとひっぱってもなかなかとれない。波の激しくあたるところの低潮線から漸深帯の岩上に生育することから採集にはオトコアマ（海士）があたる。コトジとは和楽器の琴の琴柱（ことじ）の形に似ていることに因る。

コトジツノマタは，特に房総半島・外房地域において人とかかわりの強い海藻である。

アンケート調査の知名度は 57% で，全回答者が銚子地方と隣接する地域に集中した。正月や人寄せ（人が集まる）のときにつくる郷土料理「かいそう（海藻こんにゃく）」の原藻として銚子地方を中心とした地域が主たる生産地であり消費地でもある。地元では原藻のコトジツノマタを「ながまた」「おおまた」と言う。「かいそう」は，コトジツノマタを羊羹状に煮固めた料理で，千葉県内でも地域により様々な料理名称があり，「海藻蒟蒻」「かいそう」「けーそー」「黒羊羹」（銚子地方），「かいそう」（成東地方），「黒豆腐」（茂原地方）などと呼ばれる。こんにゃ

く状に調理したものを1パック150~200円で売られている。

銚子市長崎では、1月~5月の干潮時には海女が「なだいそ」で岩ノリやフクロフノリを採集し、洗って干して直接販売する。6月~12月に海士が海岸から1~2kmの「おきいそ」でコトジツノマタ、ツノマタ、テングサ類を採集する。コトジウノマタは「かいそうこんにやく」として付加価値をつけてから販売するか、原藻として漁協を通じて出荷する。「なだいそ」と「おきいそ」は海藻の生育環境が違うため、採集の時期や海藻の種類が異なり、さらにその流通・販売方式も異なる。つまり、環境・経済・社会条件と男女分業等が絡み合って「なだいそ」と「おきいそ」の二分化が慣行化され、これがこの地域の海藻の資源枯渇を防止している。

採集したコトジツノマタは根付漁業権者が浜で買い取る。値段は採集開始時に協議して決め、1989年は1kg当り320円であった。採集した直後は糊分が弱いため加工することができない。5~6ヶ月ほど貯蔵しておくと、藻体は赤色から黒色に変わる。根に付いた石や雑草を取り除き、水で揉み洗いすると再び赤みを帯びた色になる。熱湯の入った釜に入れて攪拌し、水を入れながら藻体の原形が無くなるまで炊きあげると青く変色する。糊状にして張り、剥がれやすくするために井草を敷いた型枠に押し込み、ある程度固くなったらパックや箱に詰めて販売する。「かいそう」は固いほど客受けがよい。長崎地区からは原藻が銚子や利根川流域内陸の八日市場、旭、佐原、東金などへ出荷される。採集量は、昭和40年代(1965~1975)では年に7000kgであったが、昭和の終り頃(1988年頃)には3000kgに減少した(早稲田大学人間科学部人間基礎科学科, 1990)。

そのほか、同一地域に生育・分布しながら浅い潮間帯下部に生育するために採集し易く、分類学的に同属のイボツノマタ *Chondrus verrucosus* がある。体の上方に黒いいぼ状の生

殖器官ができるのが特徴である。体は平たく、上部で1回叉状に分枝するもの、全く分枝しないでへら形のものなどがある。潮間帯中部の岩上に生育し、高さ5~7cm幅1~3cmである。イボツノマタを原藻として野菜も煮込んだ「新かいそう」がつくられ、コトジツノマタからつくるものを「本かいそう」として区別する。

「かいそう」の由来は、円福寺(銚子市)の尼さんが長崎、外川海岸にて岩石についたコトジツノマタを採り、つくったと伝えられる。この海岸は、正月頃「かたまりが良くなる」すなわちコトジツノマタが岩石について塊状に繁茂することから「身上がかたまるように」と気持ちこめてつくられ、普及した(越智, 1978)。

海上郡飯岡町上永井地方(現、旭市)は大正6(1931)年の秋、大飢饉となり、米作皆無となった。人々はそれまで許されていなかった通蓮洞(つうれんどう)より下永井海岸一帯の海藻類を食用に採集することを嘆願し、許可を得た村人たちは直径2m余りのトンネルを掘り網を使って降り、海藻を採集できるようにし、飢饉を凌いだ。それ以来、一般の人でもコトジツノマタを含む海藻の採集ができるようになった。「かいそう(けいそう)」のつくり方は、コトジツノマタに付いた石や貝を取り除いて水洗いし、水を入れた鍋に入れて、最初は強火で、藻体が溶け始めたら中火にしてかきまわしこげつかないようにしながら溶けるまで煮る。次に塩、醤油を加え型に流し込み、冷やす。そして、一口大に切り、好んで鰹節、青海苔をかけ醤油をかけて食べる。お正月時のほか、酒の肴、お茶請け、ご飯のおかずにする(飯岡町上永井、佐原市返田、松尾町本柏)(農業改良課・農業千葉刊行部, 1982)。

「かいそう」は「利根川図志」(1836~38)に「海藻蒟蒻(世人飯沼こんやくといふ)、味噌汁に煮て産婦あとはらの薬と云ふ」とあり(柳田, 1938)、江戸時代にすでに銚子の特産品であり、その料理方法が知られていた。

房総半島各地では、正月を中心とした特殊神事として「おびしゃ」がある。「おびしゃ」とは年頭にあたり、太陽の恵みを請い、その年の豊作豊漁を祈願する行事である。

山武郡成東町津辺（現、山武市津辺）地区で行われた「おびしゃ」（2001年1月21日）では、海のものとしてスルメやコンブ、山の物として野菜など多くの神饌を供するが、それらとは別に、乾燥したコトジツノマタとごまめ（カタクチイワシの干物）が祭壇にのぼる。そして、集まった人々の膳にはコトジツノマタを調理した「かいそう」が並ぶ。式の最後に、世話役たちは大豆でつくったふつうの豆腐と「かいそう」を前にして口上を述べ、切り分けて食べて引き継ぎを行う。その際、神饌としてコトジツノマタとごまめだけを掛け軸などの神具とともに木箱に納めて次回へと引き継ぐことから、コトジツノマタが身近な海の幸として神格化されて重要な役割を担っている。

ところで、「ハレ」とは神祭、冠婚葬祭の祝儀・不祝儀、年中行事の数々であり、これは生活の基盤である日常の「ケ」の生活減退により「ケガレ（ケ枯れ）」の現象が起こり、それを回復するためにハレの行動が施行されるという。つまり、日常生活はハレとケのダイナミズムにより営まれている（宮田，1977）。房総半島には、多様な「ハレ」の行事に海藻を用いる。

（6）生活資材・宗教的資材型（ホンダワラ型）

生活資材や宗教資材に使われる。この標徴がホンダワラ類である。

1) ホンダワラ類とは、褐藻・ヒバマタ目・ホンダワラ科・ホンダワラ属に属するもので、房総半島では、ホンダワラ *Sargassum fulvellum*, アカモク *S. horneri* (Turner) C. Agardh, シダモク *S. filicinum* Harvey, マメタワラ *S. piluliferum* (Turner) C. Agardh, ヤツマタモク *S. patens* C. Agardh, ヨレモク *S. siliquastrum*

(Mertens et Turner) C. Agardh, ノコギリモク *S. macrocarpum* C. Agardh, タマハハキモク *S. muticum* (Yendo) Fensholt, トゲモク *S. micracanthum* (Kützinger) Endlicher, イソモク *S. hemiphyllum* (Turner) C. Agardh, エンドウモク *S. yendoi* Okamura et Yamada 等を使う。

共通した特徴は、気胞という中空の浮き袋をたくさん付けて海中にあって起き上がり、茎や葉に類似の形態を示すことから陸上植物の樹状のように見える。長さは1m以上になり、扱い易いものを採集する。低潮線から漸深帯の岩上にしっかりと着生しているので、藻刈り鎌を使用して採集する。打ち上げも多い。

ホンダワラ類は肥料として使用する。農家の人が打ち上げを拾う姿を確認している。適度な塩分を含んだホンダワラ類は、化学肥料よりも土壌を柔らかく肥沃にする（館山市館山沖ノ島）。海藻を畑の作物の肥料に使う利点は、カルシウム、カリウムなどの塩分を含んでいるために土壌を中性化し土を柔らかくすることにある。房総半島では、肥料に使う海藻は「藻草（もくさ）」あるいは「もく」と称して自給肥料として重要な役割を果たしてきた（植松，1989）。天保6（1835）年には「萩生村藻草刈二付金谷村訴状」（現、富津市金谷、萩生で起きた藻草の盗み刈りに付いての訴状）が出され、翌天保7年には「藻草伐取出入内済二付差出一札」が出ている。昭和12（1937）年ごろの長尾村（現、南房総市白浜町）では、肥草（肥料に使用するための藻草）を専門に採集する海女が800人くらいいたとある（瀬川，1975）。「房州見物村の採藻慣行」（現在の館山市見物）（服部，1954）にあるように、藻草採集の取決めや受渡し等について記録した江戸～明治時代の文書も多数残っている（古島，1977（江戸時代復刻）；遠藤，1891）。勝浦市浜行川地方では、お正月の注連飾りのためにホンダワラ類を採集する。

一般に正月にはその年の田畑の豊凶を祈願する（神を祭ってお願いをする）ために門飾りを

付ける風習がある。それらを「ものづくり」といい、まゆだま、餅、紙切れ、短冊など地方にゆかりのものを飾る。まゆだまを「ほだれ」と言う地方もある。正月飾りにホンダワラを使うのは、「くひつみ」（正月の飾りものの一つの蓬莱のこと）に飾るもので、「ほだれ」と関係がある。近世では、「穂が垂れ」という祝福の言葉「ほだれ」を連想させるホンダワラを用いたとある（折口, 1938）。また、ホンダワラ類はその気胞の形が米俵に似ていることから「穂俵」と漢字で表記され、穂も俵もめでたい字であるゆえに正月の祝いに用いる（水原, *et al.*, 1984）。正月飾りの起こりは「山づと」から始まる。山づとは山の贈り物の入れ物の義で、山人が里へ持ってきてくれる聖なる山の物で、鎮魂の伝説と結びついて、物忌みのしるしとして家の内外に懸けられるようになった。それで浄められた村の人々は、神の物となった家の内に忌み籠る。同様に、海藻ホンダワラは海の禊をついだしるしである（折口, 1928）。

子どもが七歳になると「七五三」のお宮参りをするが、海に面した夷隅郡大原町周辺では朝早く浜辺で浜砂を一升ますに入れて「ぎばさ」と呼ばれるホンダワラを添えて産土神（うぶすながみ）に奉納する七つ子の「磯下り（いそおり）」を行う（大原町で聞き取り調査）。

安房郡白浜町塩浦は遠浅の砂浜の入り江をもち、集落の小山の山頂には浅間神社がある。浅間参りは6月30日～7月1日の浅間神社の祭礼の折に行われる。ほら貝の鳴る音を聞いて、氏子たちは素足のまま、初めに浜の斎場（コトリバと呼ばれる垢離とり場。砂で土俵状のものを築き四隅に忌竹を立てる。）に行きシオハナ（潮花—海草）とお賽銭、御神酒を供えて拝む。道順に弁天様、地蔵様、古祠から本殿、そして山を降りる途中にも小祠へとシオハナらを供え拝みながら戻り家に帰る。特にその年生まれの幼児のある家では、祖父が赤い鉢巻をさせた孫を赤紐で背負って誕生日と姓名を墨書し

た赤い幟旗を持って参る。これは氏子入りの儀礼と考えられる。なお、シオハナは漁師会に頼んで役付きの者にあらかじめ用意してもらう（田村, 2004）。シオハナとはホンダワラであり、以前は海辺に寄ってきた藻を採集したが現在では一括してあらかじめ用意しておき、最近では素足ではなく足袋やズックを履く人もいる。浅間参りは御輿担ぎのように一斉に集まって行くものではなく、富士山の山開きの6月30日の合図を待って夕方より翌朝まで三々五々それぞれにお参りに出かける（白浜町で聞き取り調査）。

ところで、福岡県宗像地域は古代より海との関係が深く宗像神社御祭神は海神であり、特殊神事の「古式祭」の神饌には玄海町江口の浜で採取するホンダワラ属の海藻を奉納してきた（宗像神社復興期成会, 1966）。また、三重県では伊勢神宮参宮前の禊として「無垢塩草」（むくしおくさ）（海草アマモ）を用いて無垢塩の祓いを行う（神宮司庁, 1940）。さらに、山陰地方に「塩搔き」（しおかき）という風習があり、忌明けの際に浜辺に行き海水を汲み、海藻を採集してそれを氏神に奉納し、海藻の一部を家の神棚に捧げる。それに使用する海藻を「塩草」（しおくさ）と言い、ホンダワラを多用する。島根県松江市秋鹿町の秋鹿神社では拝殿前に塩搔き用の木組みがありホンダワラと海水の入った竹筒を掛ける。「出雲国風土記」（733）に出雲大社と共に登場する佐太神社にも同様の木組みがある。塩搔きは神社の行事ではなく、あくまで個人的な慣わしである。（内田, 1995）。

塩浦の浅間参りは、コトリバ（垢離とり場）で身を清め、個人的な行為として地元の神様にホンダワラを奉納する等、日本の南西から北上する地域における祈りの表現形と共通項が見られる。

浅間神社にお参りする風習は南房総各地で見られ、各地域の山には浅間神社が奉られている。浅間信仰とは富士山の霊威を崇める山岳信仰の象徴である。それが海岸域で広まったのは、漁

のため海に出た際、その航海上及び帰還の時に、地域の山当ての山形がその大切な目印となっていたからである。現在白浜町は花卉栽培や観光産業も盛んであるが、生業の基本は漁業であることから浅間信仰が受け入れられた。塩浦の浅間参りは、裸足参り、シオハナの饌供、氏子入り儀礼の状況等、房総の民俗事象の古形を今に伝えるものである（田村，2004）。つまり、海藻（シオハナ＝ホンダワラ）を用いることは「祈り」の原型を表象するものである。

佐原市（現、香取市）に伝わる「佐原囃子」は天正年間（1573～1591）に田楽・散楽（猿楽）・神楽ばやしに源を発し、享保年間（1716～1735）に江戸文化の影響を受けて発達したが、その主要曲「松飾り」（「数え歌」とも言う）に、「十とや 年神様の おかざりはおかざりは だいだいかちぐり ほんだわら ほんだわら」とある（廣川，1998）。また、夷隅郡御宿町でもほぼ同じ歌詞で（「かちぐり」が「九年穂」となる）「手まりかぞえ唄」として毎年行われる春日神社の「初籠り」の際、獅子舞に併せて現在も歌われている（御宿町史編さん委員会，1993）。さらに、君津市久留里地方の「てまりうた」にも同様の歌詞があることから（中嶋，1972）、房総半島で広く歌い継がれてきたと考えられる。この言葉をもって表現することの原型は「催馬楽（さいばら）」に遡る。催馬楽は、奈良時代後半頃に成立した庶民の風俗歌を平安時代には貴族に広まり、鎌倉時代まで貴族から庶民まで広く親しまれた雅楽であるが、その催馬楽の一つの「伊勢海（いせのうみ）」には「ナノリソ」（ホンダワラの古名）が詠まれ、平安時代末期の歌謡集資料「梁塵秘抄口伝集」（佐々木，1970）にも記述され、ホンダワラは長く日本人とともにあり、その心を託す象徴としてある。

これらはホンダワラそのものを実際に使うのではないが、二次的な心の表現として古くから言語化され抽象化して使われており、正月飾り

や七五三と同様にいずれもホンダワラの吉祥的意味に願いを込めたものである。

（7）食材・生活資材・宗教的資材型（アラメ型）

このタイプの海藻は食材のほかに、生活資材、宗教資材として利用する。その標徴種はコンブであるが、房総半島には生育しない。しかし、コンブ科アラメ属のアラメとカジメが分布する。

1) アラメ *Eisenia bicyclis* は、褐藻・コンブ目・コンブ科アラメ属で、茎は円柱状で葉はベルト状でしわがある。近縁種にカジメ *Ecklonia cava*（カジメ属）がある。アラメの1年目の体は1枚の笹の葉状であるが、2年目以後茎が二又に分枝してその先に葉をつけるのに対し、カジメは分枝せずに茎の上部に葉をつける。いずれも長さ1～2mになり、低潮線から漸深帯の岩上に生育し、3～5年の寿命があり、深さ5～10mの海底に大きな群落をつくる。この群落は海中林と呼ばれ、魚や貝類のよい棲みかとなる。貝類の餌ともなる。夏に採集し、アルギン酸の原料となり、食品の安定剤として利用する。アラメとカジメの垂直分布を比較するとアラメがより浅いところに生育し、一方水平分布をみるとアラメは津軽海峡以南に分布する。カジメは日本では千葉県夷隅郡大原沿岸が分布の北限である。なお、アラメは、ワカメ「若布」より形と手触りが荒く感じられることから、「荒和布」や「荒布」の漢字で表記されてきた。

房総半島を中心とする関東地方一部では、現在のアラメのことをカジメといい、カジメのことをアラメと呼んできた。しかし、戦後の理科教育にかかわる言葉と和名を統一する際、紀伊地方（和歌山県、三重県、奈良県）で用いられていた呼び方を基準としたために、房総半島の一部ではその呼び方が逆転したところがあった。そのためアンケート調査ではアラメとカジメを逆に考えられている可能性があり、聞き取り調

査でも、標準和名で呼ぶ人と逆の名で呼ぶ人、さらにこれまでアラメとカジメを区別する必要がなかったために同じ種類と認識する人が混在していた。それゆえ、アラメ・カジメについては、どちらの種を示しているのか分からない回答があった。本論文では標準和名にしたがい、茎が分岐するアラメと茎が分岐しないカジメとして記述する。

アラメは「とろろあらめ」（別名「かじめとろ」）として食べる。噛むとねばねばした食感が得られ、納豆と同じように食べる（富津地方）。富津地方では、冬の強風の吹いた翌朝は海岸にたくさんのアラメが打ち上げがある。アラメはヨードが豊富で少しずつ食べると健康に良いと言われることから生のまま食べる。乾燥して保存して常備している。「とろろあらめ」は生のアラメの根元の固いところを取り除いてよく洗って、端から細かくきざみ、みじん切りのねぎ、鰯節、醤油をかけてよく混ぜる。味噌汁には刻んだアラメを碗に入れ煮立った味噌汁を注ぐ（富津市花輪）（農業改良課・農業千葉刊行部、1982）。

また、「あらめ煮」は、アラメの茎の二又の部分の夏みかんとともに茹でて柔らかくしてから、人参や油揚げとともに甘辛に煮たものである（館山地方）。「あらめ煮」は歴史性のある伝統的な日常の料理である。江戸時代初期の料理書、「年中番菜録」（1625）（吉井、1981）に「荒和布 平あらめ宗旦あらめともいふ（中略）あぶらあげなど取合せにしめて用などしかるべし ひしき あらめは近年茶席のはやりものなり あらめのるいは梅ずすこしいてゆでるよし はやくやはらかになるなり 江戸にては惣菜にも用ゆ」とあり、油揚げと煮ることや、果実の酸味を利用して柔らかくするなど、現在とほぼ同じ料理方法を記述している。

食用以外の利用として「カジメ風呂」がある。採集したアラメを天日で干したものを湯に入れる。湯は茶色に変色する。美容と健康に良いと

言われる（銚子地方）。海からあがった海女たちが湯にアラメを入れて冷えた身体を温めたのが「カジメ風呂」の始まりであると言う（安房郡白浜町）。昭和6（1931）年の全国民間薬調査資料に、隣接する茨城県大貫町でも「打撲傷

カジメヲ乾燥シ飯粒デ練リ少量ヲ取り患部ニ塗ル 神経痛 カジメヲ煎ジテ内服スルカ或ハ入浴スル」（薬学科・塚本、1933）とある。これは近年ヨーロッパを中心に行われているタラソセラピーの一つである。タラソセラピーとは「海洋気候の中で、海水、海藻、海泥を用いて行う療法」（フランス医学アカデミー）であり、その歴史はヒポクラテス（紀元前460～377、ギリシャ）が皮膚病に温かい海水の風呂が効果があると提言したことに始まり、ヨーロッパで研究が進み、タラソセラピー国際協会（1913年、フランス）が設立された。海藻は海中に浮遊するミネラル分を組織の中に集め、潮汐や海流が絶えず供給する新鮮な海水を使い、ビタミンや微量元素類、ミネラル塩類、タンパク質を蓄える。フランスのブルターニュ地方では主にヒバマタ属 *Fucus* とコンブ属 *Laminaria* の海藻が用いられる。ヒバマタはビタミンDとフクステロールを合成し、コンブはビタミンEを合成する。

「カジメ風呂」は標準和名にしたがえば「アラメ風呂」である。そして、現在では地域の振興・特産としてアラメを粉末加工した温浴剤を開発販売している（安房郡白浜町）。

そして、褐藻類特にアラメやカジメに豊富に含まれるヨードは甲状腺ホルモンの不足と肥満の治療に用いられる。

また、第二次世界大戦中にはアラメやカジメやから火薬の原料であるアルギン酸を取り出して爆薬をつくっていた（勝浦市守谷地域）。昭和16（1941）年8月には千葉県経済部長から漁業共同組合長に「カジメ採集ニ関スル件」の命令が出され、房総半島南部の漁業従事者は海藻採集に総動員された。

やはり、戦時中の急場凌ぎとして、銚子市長崎では海藻の加工や製塩を行っていた工場が、塩とアラメを利用して代用醬油も製造した（早稲田大学人間科学部人間基礎科学科，1990）。

さらに、最近海藻を利用する方法として、コンクリートブロックの上にアラメやオオバモク、アカモクなどの海中林を形成して魚の産卵や稚魚が生育する人工漁礁をつくらうとしている（東京湾アクアライン海ほたる海中林造成事業平成8～13年度、千葉県）。その他、カジメは養殖アワビの良い餌となり、稚貝アワビを茹でたカジメで飼育することで放流までの生育期間を大幅に短縮する試みがされている（千葉県水産試験場）。

また、カジメは、アワビとその餌という関係から神饌に使われてきた記録がある。「あわび神饌 伝承地：安房郡白浜町根本、鎮座地：安房郡白浜町根本九二〇、神社名：三嶋神社（みしまじんじゃ）、御祭神：大山祇命 当地方は天平17（745）年税の一種として、あわびを朝廷に送った事を記した木簡が平城宮址より出土し、江戸期には当地方の領主の江戸の旗本から、あわび漁に対し特別に課税していた事を証する文書が現存するなど、古代よりあわびを貴重な産物としてきた。当社の例祭は8月1日であるが、神饌に海の幸として必ず活あわびを供えるのが古例である。なお当社の別名は搗布明神（かじめみようじん）であり、例祭早朝土地の人々は海岸より搗布（カジメの古名）を採って神社に持参し、鳥居の柱下に供える風習がある」（千葉県神社庁特殊神事編纂委員会，1984）。2005年6月に同神社に確認したところ、カジメを鳥居に供える風習は10年ほど前からは行われていない。

長生郡一宮町に鎮座する玉前神社は上総国にまつられた古社で、平安時代の「延喜式神名帳」に名神大社としてその名をとどめている。その玉前神社の祭礼でもカジメを用いる。「玉崎祖母大明神、里人ばあがみさまといふ。（略）一

の宮玉前神前に至り神輿を東の方中當歳駒を牽きたる酔翁、岩井の神輿の前に出で、種々祝儀物をねだる。かりまめ何十駄・かじめ何百駄などと、たいそうなる事を云ふ」（房総叢書刊行会，1959）。祓戸での祭儀の神饌にカジメを供える（千葉県史料研究財団，1999）。

館山市相浜では戦前までアラメやヒジキ等の海藻を茹でて炊き込んだ「海藻ご飯」を日常食としていた（植松，1989）。救荒時には米や麦に海藻を混ぜて炊き、食糧を確保した。海藻飯はいわゆる糧飯（かてめし）であり、人々の窮状を救ってきた。

この研究結果は、房総半島の人々が、日常生活の中で海藻とどのように対峙してきたかを示している（表-2）。すなわち、房総半島に営みをもった人々と海藻とのかかわり方を3つの基本型を含む7つに類型化することができた。すなわち、(1) 食材型（ノリ型）、(2) 生活資材型（タンバノリ型）、(3) 宗教的資材型（スガモ型）、(4) 食材・生活資材型（フクロフノリ型）、(5) 食材・宗教的資材型（ヒジキ型）、(6) 生活資材・宗教的資材型（ホンダワラ型）、そして、(7) 食材・生活資材・宗教的資材型（アラメ型）である。

食糧としての海藻に注目するならば、千年以上にわたる食事行動の中で海藻を食材とするために、原始的な採集から栽培、増養殖の生産技術と保存可能な乾物などの食品加工技術を発展させるとともに、多様な食品開発によって海藻を流通させ、食べ易くする料理の方法を発明して食するための作法と美意識をもって食べるという一連の営みの総合されたものとして海藻の食の文化を定義することができる（Miyata and Orihara, 1998）。特に紅藻アマノリ類は、海苔として米の食文化と共鳴し日本人の食生活の中に最も身近な副食材としての地位を得た。

このように、海藻の食の文化は、海藻の文化の中核をなし、日本人の日常の生活文化の一要素

素としてある。人と海藻とのかかわりは民衆の日常性として、堆積する生活様式の中で反復されながら構造化されている習慣や習俗の中に位置づけられ、地域性に深くかかわっている。

房総半島に営みをもった人々は、採集経済の時代にあつては、身近な食料宝庫として浅海域を認識し、海藻は魚と同様に主たる採集目標であった可能性がある。しかし、海藻が歴史的に神饌として用いられていたことは食料という実用的な意味だけではない。鮑や鰹、塩とともに海産物を普遍的に神に捧げるということは、特別なものとして位置づけられて漁労民としての歴史性が投影されている（表-2）（網野，1990）。日本列島の太平洋沿岸に沿って北上する黒潮の本流は、房総半島沖で南下してくる親潮と混合する。つまり、房総半島は黒潮の終着点にあたる。黒潮はフィリピン諸島東南海域に発し台湾近海を経て北上し、その本流は太平洋沿岸に沿って北上する。その潮流に乗って沿海文化が生まれる。沿海文化とはその後背地の文化よりも海岸に沿って横へと似た要素が広がっていくというものである。黒潮に沿って、紀伊の「白浜」という地名が下田を経て千葉県南房総市「白浜」に、同様に紀伊の「勝浦」が千葉県の「勝浦」、紀伊の「目良」が南伊豆町の「妻良」へ、そして千葉県館山市の「布良」、静岡県伊東市の「川奈」が館山市の「川名」といった具合に同じ発音の地名が伝わっている。また、漁法と生活習慣が伝播した。

これまで「海」から文化を捉えることが歴史的に行なわれてこなかった。実際、日本文化の研究は、水田稲作農耕民を中心とする史観で始まった（宮田，1993）。土地や米を中心にみる見方は国家とその制度のあり方と深くかかわりを持ち、「漁民」「漁村」は非常に狭義の意味ではなく、漁民といわれる人の多くは漁だけでなく、製塩を行ったり、漁獲物を持って交易にでかける商業にも携わり、船で物資を運ぶ廻船人も兼ねていた。また、漁民であってもごくわず

かでも土地を持つことは制度的には「百姓」と呼ばれ、海の仕事は「農間稼ぎ」とされた。すなわち、農業が主で漁業は副であるという意識の中で捉えられ、海を相手に生業を営む人たちは、農業を国本とする国家において中央ではなく周辺の者とされ、公的な記録に載ることも少なかった。そして民俗学者柳田国男（1988）は、海のかなたからみることによって民俗文化の本質が分かるのではないかとして「海上の道」を提唱した。

漁業という生業形態と生活体系が規定する価値の志向性が人々の心意傾向を大きく規定している可能性がある。沿岸社会の地域的差異は、特殊なものを除けば、質的な違いであり、量的な違いではない。地域的差異の本質は、異質な対立ではなく、同質的なものの程度の差ではないかと考えられる。

本研究の成果として、房総半島という領域内で海藻の文化の地域性、言い換えれば地域差を生み出している要素としては、中央からの波状伝播による時代差とする考え方があるが、(1) 民俗的な違い、(2) 生業の特性（内湾域と外洋域での漁業形態の違い）、(3) 生活様式の違い、(4) 藩制・宗派の違いに見られる地域社会の文化の受容度の違いや政治的条件、宗教の影響、(5) 地元にはどのような文化があり、また、それがどのように継承されたのか、前代文化の継承の度合の大小又相違、そして、(6) 地理的条件（地形、地質、気候といった自然的諸条件）による違いなどを指摘できる（宮本，1958）。

今後藻の文化の研究の方向性として、人々の価値体系や志向性というものが、いかなる要因（自然環境、生業、地域、社会関係などに）によって、どのように規定され、どのように変形され、慣行化するのか、そういった人間（あるいは漁村共同体）からみた地域性創出のモデルの構築が必要である（岩本，1993）。

表-2 房総半島における人と海藻のかかわり

標準和名	学名	第一種共同漁業権対象種名	異名	地域(神社名)	「食べる」	「食べる以外に使う」	「祭る」	事例
緑藻								
ボウアオノリ	<i>Enteromorpha intestinalis</i>	ほうあおのり		一宮町	食用			雑煮や焼きそば、せんべいなどにふりかける
ヒトエグサ	<i>Monostroma nitidum</i>		あおさ		食用			ふりかけ
アナアオサ	<i>Ulva pertusa</i>		あおさ	館山市沖ノ島		肥料		畑の肥料
ミル	<i>Codium fragile</i>			安房		税(庸・調)		木簡に記述(平安時代中期)
褐藻								
アラメ	<i>Eisenia bicyclis</i>		かじめ かじめ	銚子長崎鼻 銚子 館山 富津 長生郡一宮町(玉前神社)	薬用 薬用 食用 食用			入浴剤 かじめ風呂 あらめ煮 とろろあらめ あらめ神事
カジメ	<i>Ecklonia cava</i>	かじめ*					神事	
ヒロメ	<i>Undaria undaroides</i>			館山	食用			
ワカメ	<i>Undaria pinnatifida</i>	わかめ		各地	食用			
ヒジキ	<i>Hizikia fusiformis</i>	ひじき		大原町岩船(八幡神社) 天津小湊 安房郡鋸南町(海上神社)	食用 食用		神事 神事	七十五座の神事 はたらき籠り
ハバノリ	<i>Petalonia binghamiae</i>	はばのり**	はば はば はば	天津小湊 館山 成東から館山 浜行川 館山市沖ノ島	食用 食用 食用			あぶつてもんでご飯にかける 正月の雑煮(はば雑煮) お正月飾り(東京へ出荷)
ホンダワラ類	<i>Sargassum fulvellum</i>	ほんだわら				肥料	年中行事	
紅藻								
アマノリ属	<i>Porphyra</i> spp.	あまのり		富津 佐原市香取(香取神宮)	食用		神事	大饗会
アマノリ属								正月
コトジツノマタ	<i>Chondrus elatus</i>	ことじつのまた	かいそう	銚子 銚子から成東にかけて	食用 食用			正月, おびしゃ(成東町津辺)
イボツノマタ	<i>Chondrus verrucosus</i>	つのまた(いぼつのまた)	新かいそう	銚子	食用			正月
タンバノリ	<i>Grateloupia elliptica</i>		おおっぱ	大原岩船		壁ノリ料		
オオバツノマタ	<i>Chondrus giganteus</i>	おおばつのまた						
マクサ	<i>Gelidium elegans</i>	てんぐさ, どころさ(まくさ)		各地	食用			寒天原藻
オオブサ	<i>Gelidium pacificum</i>	てんぐさ		各地	食用			寒天原藻
オバクサ	<i>Pterocladia capillacea</i>	てんぐさ		各地	食用			寒天原藻
ミリン	<i>Solieria pacifica</i>			沖ノ島	食用			
フクロフノリ	<i>Gloiopeltis furcata</i>	ふのり(ふくろふのり)	のげのり	銚子 君津	食用			健康食品
トサカノリ	<i>Meristotheca papulosa</i>	とさかのり		各地	食用	整髪料の原料		サラダ
オゴノリ	<i>Gracilaria vermiculophylla</i>	おごのり		各地	食用			刺身のつま・寒天原藻
オニクサ	<i>Gelidium japonicum</i>	おにくさ						寒天原藻
ユイキリ	<i>Acanthopeltis japonica</i>	ゆいきり						寒天原藻
ムカデノリ	<i>Grateloupia filicina</i>				食用			サラダ
スガモ	<i>Phyllospadix ivotensis</i>		がんずな	香取郡東庄町(東大社), 海上郡海上町(雷神社), 香取郡小見川町(豊玉姫神社)			神事	神幸祭のとき“モクノトリイ”に巻く

*第一種共同漁業対象種に「かじめ」とあるが、正確な同定が必要である

**ハバノリとセイヨウハバノリが混在する可能性がある

謝辞

千葉県漁業協同組合連合会の協力要請に基づき、本調査・研究のアンケート調査、聞き取り調査の対象者を推薦した57の漁業協同組合に御礼申し上げます。また、黒住耐二上席研究員（千葉県立中央博物館）、安井肇博士（北海道大学大学院）には、日本人と海藻のかかわりについて、調査方法と議論の方向性についてアドバイスを戴きました。

文献

- 秋本吉郎. 1987. 風土記の研究. 1085 pp. ミネルヴァ書房, 京都.
- 網野善彦・大林太良・大島襄二. 1990. 海の文化・海民の文化. *In* 網野善彦ほか（編）海と列島文化 1, pp. 1-12. 小学館, 東京.
- 房総の漁労習俗調査団（編）. 1981. 房総の漁労習俗調査報告書 房総の海女・海士. pp. 10. 千葉県教育委員会, 千葉.
- 房総叢書刊行会（編）. 1959. 房総叢書 第三輯 史伝（三）地誌（一）. pp. 186. 房総叢書刊行会, 千葉.
- 房総叢書刊行会（編）. 1959. 房総雑記（嶺田楓江（雋士徳）1914）. 房総叢書 pp. 920. 房総叢書刊行会, 千葉.
- Chapman, V. J. 1950. Seaweeds and their uses. 287 pp. Methuen Co. Ltd. London.
- 千葉県神社庁特殊神事編纂委員会（編）. 1984. 房総の祭事. pp. 213, 217, 219. 千葉県神社庁.
- 千葉県教育委員会（編）. 1967. 東京湾の漁撈と人生. pp. 81, 85. 隣人社, 東京.
- 千葉県史料研究財団（編）. 1999. 千葉県の歴史 別編 民俗 1（総論）, pp. 566-579. 千葉県, 千葉.
- 千葉県史料研究財団（編）. 2000. 千葉県の自然誌 本編 4（千葉県の植物 1－細菌類・菌類・地衣類・藻類・コケ類－. pp. 492-700. 千葉県, 千葉.
- 千葉県史料研究財団（編）. 2002. 別編 民俗 2（各論）. 575 pp. 千葉県, 千葉.
- 千葉県史料研究財団（編）. 1993. 千葉県民俗関係文献目録 第2集. 120 pp. 千葉県, 千葉.
- 千原光雄（監修）. 1992. 海藻. 292 pp. 学習研究社, 東京.
- 銚子市史編纂委員会（編）. 1956. 銚子市史. 1151 pp. 銚子市史編纂委員会.
- Critchley, A. C. and M. Ohno, (ed.). 1998. Seaweeds resources of the world. 443 pp. Japan International Cooperation Agency, Tokyo.
- 遠藤慶三郎. 1891. 地方棉作要書. *In* 岡 光夫（編）. 1984. 明治農書全集. 第五巻特用作物. 第六項. 播種肥料, pp. 18-24. 農山漁村文化協会, 東京.
- 藤澤衛彦（編著）. 1919. 日本伝説安房の巻. pp. 194. 日本伝説叢書刊行会, 東京.
- 藤塚悦司. 1993. カワナの地干し. *In* 須藤 功（編）. たたずまい 写真でみる日本生活図引, pp. 126-127. 弘文堂, 東京.
- 原 安雄. 1951. アジモ－山口県大島郡沖浦村秋－. *In* 民間伝承. 第15巻第11号. pp. 15. 日本民俗学会, 東京.
- 服部一馬. 1954. 房州見物村の採藻慣行－漁村における共同體的規制－. *In* 櫻田勝徳著者代表. 常民文化研究第69 常民文化論集 1, pp. 201-212. 日本常民文化研究所, 東京.
- 平野 馨. 1993. 働く人びと. pp. 139-144. 崙書房, 千葉.
- 廣川邦男（編）. 1998. 佐原囃子集成 別冊解説編. pp. 34-35, 52. 財団法人土屋文化振興財団助成金交付事業 佐原囃子連中創立五十周年記念出版 佐原囃子連中.
- 井上光貞（校注）. 1976. 律令. 「大宝令賦役令（701）, 養老律令（920）」. *In* 日本思想大系 3, pp. 249-259. 岩波書店, 東京.
- 伊藤 彰. 1990. 鐘崎と海人文化. *In* 宮田

- 登. 海と列島文化 第3巻 玄海灘の島々, pp. 405. 小学館, 東京.
- 岩本通弥. 1993. 地域性論としての文化の受容構造論 ―「民俗の地域差と地域性」に関する方法論的考察一. 国立歴史民俗博物館研究報告 52: 3-48.
- 神宮司庁 (編). 1940. 大神宮叢書 神宮隨筆 大成 前篇. pp. 146-149. 神宮司庁, 東京.
- 神宮司庁 (編). 1985. 古事類苑 (普及版). 植物二十八藻. pp. 877-930. 吉川弘文館, 東京.
- 加納哲哉. 2001. 微小動植物遺存体の研究. In 國學院大学大学院研究叢書. 文学研究科 7. pp. 121-180. 國學院大學, 東京.
- 勝浦市教育委員会 (編). 1980. 勝浦市の民俗 第2集. 24 pp. 勝浦市教育委員会.
- 官幣大社香取神宮社務所 (編). 1944. 香取群書集成 第二巻, pp. 322-323. 官幣大社香取神宮社務所.
- 香取神宮社務所 (編). 1980. 香取群書集成 第二巻 大饗祭絵巻 (下巻). pp. 12-223. 香取神宮社務所.
- 北村四郎・塚本洋太郎・木島正夫. 1998. 本草図譜総合解説二巻 巻五十一薬部水菜類. pp. 738-749, 1207-1226. 同朋舎, 東京.
- 高悦 一 (編). 1883. 日本製品図説 - 雑海藻. 18pp. 内務省蔵版, 東京.
- 黒住耐二. 1999. 遺跡出土の貝類よりみた日本人の自然環境利用. In 尾本恵市 (編) 平成10年度文部科学省研究補助特定領域研究「日本人および日本文化の期限に関する学際的研究」. pp. 43-44. 国際日本文化研究センター特定領域研究「日本人・日本文化」事務局,
- 川端 豊・金森美代子 (編). 1980. 房総の昔話. pp. 299. 三弥井書店
- 古島敏雄 (校注). 1977. 百姓伝記 (上). 巻六 不浄集 (江戸時代, 元禄頃までの農村史料). pp. 170. 岩波書店, 東京.
- 黒板勝美 (編). 1986. 延喜式 後篇, pp. 759, 761-762, 764-765, 767, 769-770, 775-776, 795, 865-866, 868, 870, 929, 942. 吉川弘文館, 東京.
- 黒板勝美 (編). 1986a. 交替式・弘仁式 延喜式 前篇, pp. 70, 104-106, 109-119, 150, 236-286. 吉川弘文館, 東京.
- 黒板勝美 (編). 1987. 延喜式 中篇, pp. 561, 564, 491-595, 599-600, 606, 613-622, 658. 吉川弘文館, 東京.
- 宮田昌彦. 1998. 房総の海藻. In 科学技術教育 Vol.37. No. 4. pp. 2. 千葉県総合教育センター, 千葉県.
- Miyata, M. and S. Orihara, 1998. A preliminary report of Nori eating culture, with special reference to the change of cooking recipes. Journal of Tokyo Bay Science 1(2): 47-54.
- 宮田昌彦・富塚朋子. 2004. 藻の文化. In 大野正夫 (編). 有用海藻誌, pp. 455-474. 内田老鶴圃, 東京.
- 宮田 登. 1993. 列島の民俗文化をどうとらえるか. In 網野善彦. 日本像を問い直す. pp. 49-51, 小学館, 東京.
- 宮田 登. 1977. 土の思想. pp. 11-49. 創文社, 東京.
- 宮本常一. 1958. 民俗の地域性. In 日本民俗学体系 二巻. pp. 67-80. 平凡社, 東京.
- 水原秋櫻子・加藤楸邨・山本健吉 (監修). 1984. 日本大歳時記 新年, pp. 190-193. 講談社, 東京.
- 宗像神社復興期成会 (編纂). 1966. 宗像神社史 下巻, pp. 381-385. 宗像神社復興期成会, 福岡.
- 名畑応順ほか (校注). 1964. 新尼御前返事 (1275). In 日本古典文学大系 82 親鸞集 日蓮集, pp. 436. 岩波書店, 東京.
- 中嶋清一. 1972. 房総のわらべうた. pp. 62, 85-86, 浦辺恒夫発行.

- 中村 元. 1988. 佛教語大辞典 上巻, pp. 583-584. 東京書籍, 東京.
- 中村国香. 1709-69. 房総志料. *In* 房総叢書刊行会編. 1959. 房総叢書 第三輯 史伝 (三) 地誌 (一), pp. 91-93, 186. 房総叢書刊行会, 千葉.
- 中村 伸. 1954. 日本壁の研究. pp. 6-13, 305-330. 相模書房, 神奈川.
- 中沢新一. 2006. 折口信夫 古代から来た未来人. *In* 知るを楽しむ私のこだわり人物伝. pp. 95-97. 日本放送出版会.
- 日本大辞典刊行会 (編). 1979. 日本語大辞典 第一巻, pp. 1392-1394. 小学館, 東京.
- 日本建築学会 (編). 2005. 日本建築学会建築工事標準仕様書 J A S S 1 5 左官工事. 256 pp. 日本建築学会, 東京.
- 農業改良課・農業千葉刊行部 (編). 1982. 房総のふるさと料理. pp. 39, 40-42, 149-150, 166, 223-225. 千葉県農業改良協会, 千葉県.
- 越智 寿 (編著). 1978. 房総の味覚散歩. pp. 201. 土筆書房, 東京.
- 落合 茂. 1973. “洗う”文化史話. pp. 194. 花王石鹼株式会社, 東京. (非売品)
- 御宿町史編さん委員会 (編). 1993. 御宿町史. pp. 812. 御宿町, 千葉.
- 折口信夫. 1923. 和歌の発生と諸芸術との関係. *In* 折口博士記念古代研究所 (編). 折口信夫全集第十七巻. 1956. pp. 78-87. 中央公論社, 東京.
- 折口信夫. 1928. 翁の発生. *In* 古代研究 I - 祭りの発生. 2002 pp. 345-347. 中央公論新社, 東京.
- 折口信夫. 1938. 周期伝承 十四 正月の山入り 昭和 13 年 6 月 23 日. *In* 折口信夫全集ノート編第 7 巻. 1971. pp. 387-389. 折口博士記念古代研究所, 東京.
- 折口信夫. 古典の擬古的傾向. *In* 折口博士記念古代研究所 (編). 折口信夫全集第十九巻. 1955. pp. 178-179. 中央公論社, 東京.
- 坂口茂樹. 1972. 日本の理髪風俗. pp. 61. 雄山閣出版, 東京.
- 佐々木信綱 (校訂). 1970. 梁塵秘抄口伝集 (巻第十一. 後白河法皇御撰と言われる. 平安末期). pp. 128. 岩波書店, 東京.
- 瀬川清子. 1975. 海村生活の研究. *In* 柳田國男 (編). pp. 141-142. 国書刊行会, 東京.
- 篠崎四郎 (編). 1981. 銚子市史. pp. 952. 国書刊行会, 東京.
- 竹内 若 (校訂). 1943. 毛吹草 (松江重頼. 1638). pp. 56-187. 岩波書店, 東京.
- 田久津勝. 1968. 大川調査報告書 1967. *In* 田久津勝 (編). 房総の海村. 1968. pp. 40. 早稲田大学人類学会, 東京.
- 田村 勇. 2004. 房総の祭りと芸能. pp. 34-42, 61-78. 大河書房, 東京.
- 富塚朋子. 2000. 房総半島における海藻と神事. 千葉県史料研究財団だより 11: 10.
- 東庄町史編さん委員会 (編). 1982. 東庄町史 (下巻). pp. 840. 東庄町.
- 陶山清猷. 1890. 有用藻譜. 第一編. 71p 集成堂. 東京.
- 内田律雄. 1995. 古代出雲の塩と鉄. *In* 水野祐 (監修) 瀧音能之 (編). 出雲世界と古代の山陰 古代王権と交流 7. pp. 232-234. 名著出版, 東京.
- 上野 勇ほか (編). 1976. 千葉県の民間療法. pp. 145. 明玄書房, 東京.
- 上野和男. 1991. 日本の地域性研究における類型論と領域論. 国立歴史民俗博物館研究報告 35: 242-255.
- 植松明石 (編). 1989. 相浜の民俗 - 千葉県館山市相浜 -. pp. 101, 140-141. 跡見学園女子大学民俗研究会, 東京.
- 早稲田大学人間科学部人間基礎科学科 (編). 1990. 漁村生活の構造と変化 - 銚子市長崎地区の事例平成元年度・地域社会学調査実習報告書 第 2 集. pp. 176-177, 182-183, 207-208. 早稲田大学人間科学部人間基礎科学科,

- 東京.
- 渡辺晃宏. 1991. 「二条大路木簡」にみえる諸
国貢進物, 二条大路木簡の内容. *In* 奈良国
立文化財研究所 (編). 長屋王邸宅と木簡,
pp. 131-137. 吉川弘文館, 東京.
- 薬学科・塚本赳夫 (編). 1933. 日本民間薬草
集覧. pp. 19, 93. 帝国女子医学薬学専門学
校 春陽堂, 東京
- 柳田国男. 1988. 海上の道. *In* 柳田國男全集
第一巻. pp. 3-34. 筑摩書房, 東京.
- 柳田国男 (校訂). 1938. 利根川図志 (赤松宋
旦. 1836-38). pp. 370, 381. 岩波書店, 東京.
- 吉田忠生. 1998. 新日本海藻誌. 1222 pp. 内田
老鶴圃, 東京.
- 吉井始子 (翻刻). 1981. 年中番菜録 (豊兆楼
主人. 1625). *In* 翻刻江戸時代料理本集成
第6巻. 298 pp. 臨川書店, 京都.

Regionality of Folk Customs in the Boso Peninsula, with special reference to Culture of Seaweeds

Masahiko Miyata¹⁾・Tomoko Tomizuka^{1)*}

¹⁾ Department of Plant Sciences, Natural History
Museum and Institute, Chiba
955-2 Aoba-cho, Chuo-ku, Chiba 260-8682, Japan
E-mail: miyata@chiba-muse.or.jp

Regionality of folk customs in the Boso Peninsula, with special reference to the culture of seaweeds, was investigated by researching documents, sending out questionnaires, hearing of coastal fields and biological fieldworks during 1995 – 2006.

As a results, the relations between peoples and seaweeds are composed of 3 basic types of Eating, Using as a tool of daily life and Decoration as *Shinsen* offering food to God or *Shimekazari* sacred straw festoon. Then there are finally 7 types of the relations between peoples and seaweeds in the Boso Peninsula on the background of high diversity of specie of seaweed and seagrass and *kuroshio-bunka*, as follows, (1) Edible materials-type (*Nori*-type), (2) Living materials-type (*Tanbanori*-type), (3) Religious materials-type (*Sugamo*-type), (4) Edible・Living materials-type (*Fukurofunori*-type), (5) Edible・Religious materials-type (*Hiziki*-type), (6) Living・Religious materials-type (*Hondawara*-type) and (7) Edible・Living・Religious materials-type (*Arame*-type).

* a visiting scientist