



愛知県知多郡南知多町大字篠島字神戸三〇二一  
TEL 〇五六九一六七二〇〇九  
FAX 〇五六九一六七二八八一

千四七〇三三〇五  
篠島漁業協同組合

お魚を愛する人、  
みんななウエルカム。  
シラス漁獲量  
日本一の島、篠島。

今まで  
食べたことない  
シラス。



ふわふわの食感に感激。篠島のシラスの御用名は…

- |                       |                         |                        |
|-----------------------|-------------------------|------------------------|
| ㈱太次平商店…… 0569-67-2954 | 大一商店…… 0569-67-2666     | かつや商店…… 0569-67-2214   |
| カネカ水産…… 0569-67-2167  | (有)マルキ商店…… 0569-67-3070 | (有)孝栄水産…… 0569-67-2814 |
| テルニ商店…… 0569-67-2526  | 愛三商会…… 0569-67-2025     | かじや水産…… 0569-67-2122   |
| マルイチ水産…… 0569-67-3030 | 丸正商店…… 0569-67-2815     |                        |

篠島水産物加工業協同組合



# 神様の食糧届けます！ おんべ鯛奉納祭

「おんべ鯛祭の日は不思議なほど晴れる」

篠島漁協組合長の吉戸一紀さん(70)が言うとおり、10月12日は朝から澄み切った秋空が広がった。

「おんべ鯛奉納」は、塩漬けの鯛を伊勢神宮に奉納する篠島の伝統行事だ。朝7:00 篠島と地続きの島である中手島を出発した「おんべ鯛奉納行列」は、太一御用の幟を立てて漁港までの道を進む。太一とは天照大御神のこと。「我々は天照大御神にお遣いする者ですよ」という意味だという。

漁港からは船に乗り換え、三重県伊勢市の神社港へ干鯛が運ばれる。遠く鎌倉時代以前から、こうやって鯛を運んでいたのか…… そう思うと感慨深い。

「おんべ鯛奉納」は、1192年(建久3年)伊勢神宮の資料に登場するのが文献で遡れる最古の記録とされている。古くから伊勢湾の沿岸地域で特産物が採れる地は、御饗所として神宮と深い関係を持っていた。長い歴史を持つ「おんべ鯛奉納」だが、



1928年(昭和3年)に奉納船は取りやめになり、陸路で運ばれていた時期もある。漁協の組合員が中心となって「おんべ鯛奉納行列」と「奉納船」が復活したのは1998年(平成10年)のこと。

幟の後は鯛が納められた2つの唐櫃が続ぎ、青い法被姿の子供達が舟形の山車を曳く。行列が漁港に到着すると、すさまじい神事が始まる。そして、あれよあれよという間に樽酒が割られ、干鯛が船に乗せられ、すぐに奉納船団6隻が出港!!!

えっ? もう行くの? 行列が着いてから30分も経っていない。

篠島には「待つ」という動詞はない。漁業の島なので、のんびり待っていると魚が腐ってしまうから! この気の早い島民が大切に伝えてきた「おんべ鯛奉納」の伝統は、これからも誇りと共に子供達に大切に引き継がれていくだろう。 やたらとテンポが早い所も含めて。





ひてはる  
教えて! 秀春さん!

# 篠島の漁船にまつわるあれこれ



篠島の船の船首には特徴的な唐草が描かれていますが、いつ頃から描くようになったのですか?

船首の唐草模様は世界中に昔からあります。唐草模様を描く習わしが、ここ篠島に残っていると言う方が正しいでしょう。魔よけと言う人もいますが、あまり意味はないと考えています。コスト面では一切の無駄を省かなければならない中、それでも装飾としての唐草を描くことは、職人の意気、粋の類いだと思います。



フナダマ様は船霊様と書きます。中には男女一対の人物、五穀、穴空き銭、白粉、紅、針、麻糸、サイコロ2つ、船主に最も近い女性の髪が納められています。木造船の時は左舷側の梁をくりぬいて埋め込まれていました。今は檣をくりぬいた「家」を別に作って、やはり左舷側に固定しています。小さなもので内寸は高さ2寸8分、幅2寸、奥行き1寸5分です。  
(注一 寸は3.03センチ)

篠島の船を作る上で何に一番気を遣いますか?

すべてに気を遣います。無理矢理優先順位を付けるとすれば、まずは安全でタフな船体であること。船は一カ所の変更でも多くの要素が絡み合っています。だから「すべて」という答えになっ てしまいます。設計時には20年間の船齢を頭に置いていきます。その間、コストがかからない船体であることが重要です。たとえばシラス漁船は、20年間では最大で2800回出漁すると予想されます。一日10時間の操業では、28000時間です。漁船を走らせたり止めたりを繰り返して操業するため、巡航速度で走っている時間を50%とする と、14000時間の計算になります。風向、波高、船速で刻々と変化する船体にかかる負荷を予想するには、机の上では限界があります。強度計算もベースにありますが、船体の厚みや構造を決めるのは今までの経験が優先されます。小型漁船は、大型船のように「計算の積み上げで全てを決めるブロックを組み合わせるような建造」ではありません。手の中のひらの中で粘土をこねるようにして、一つの形にするイメージです。船主がどのような船を望んでいるかを何処まで把握できるか。要求を限られた船体の中でどうまとめるか、これが設計です。船の設計で一番大切なのはバランスです。「今、自分は何かにとらわれていないか。全体が見えていないか」と常に自問しています。

船に魂を入れる儀式があり、海の神様である八王子社のお札と「フナダマ様」を祀ると聞きました。それは船のどこに取り付けるのですか? 中には何を入れるのですか?

たまには、いいね。でんしゃ旅 駅から宿まですべてコミ!

# 篠島コース

休前日の宿泊が超おトク!!

- 日帰り昼食プラン**  
1DAYフリーきっぷ 名鉄電車全線、名鉄海上観光船(西宮線-篠島線)  
昼食 + 入浴
- 宿泊プラン**  
2DAYフリーきっぷ 名鉄電車全線、名鉄海上観光船(西宮線-篠島線)  
宿泊(1泊2食) お食事 + 入浴



設定期間 / 平成24年3月31日まで (年末・年始は一部ご利用いただけません。)\*写真はすべてイメージです。詳しくは名鉄主要駅設置の専用パンフレットまたは [名鉄でんしゃ旅](#) [検索](#) をご覧ください。 **MEITETSU**

高速船代がセットになったお得なプラン! [篠島] とらふぐ料理

- おしながき
- 前菜
  - てっさ
  - てっちり
  - てっぴ
  - から揚げ
  - 雑炊
  - お造り(季節の魚)
  - 焼魚又は煮魚
  - ゆでダコ
  - 香物
  - フルーツ

事前予約制 ご利用の3日前までに 大人2名様以上でお申込み下さい。

お値打ちプラン	■旅行代金 昼食~1泊2食休前日(定期船往復料金を含む) 大人お1名様	11,800円~18,800円				
	■篠島旅館 コース(税込)	大人	小人			
	■篠島民宿 コース(税込)	大人	小人			
	昼食	11,800円	3,700円	昼食	11,800円	3,700円
	1泊2食平日	16,800円	7,700円	1泊2食平日	15,800円	6,700円
	1泊2食休前日	18,800円	9,700円	1泊2食休前日	16,800円	7,700円

期間 ▶ 平成23年10月1日~平成24年3月31日(12月30日~1月4日はのぞく)

名鉄海上観光船(株) イーグルツアーズ 0120-594-360 <http://www.meikaijo.co.jp>



# 「秘密にしておきたい路地裏」

知多半島の先に浮かぶ漁業の島、篠島。  
その迷路のように張り巡らされた路地裏には、  
漁師町に暮らす人々の濃密な気配が溢れている。



早朝一人で路地を歩いていたら迷子になってしまった。  
もう帰ろうと思っているのに、なぜか何度も同じ場所に出てしまう。  
薄い水色のペンキが剥げかけた理容店の前。  
海岸通りから一本入った場所。  
足もとには白黒の、目が小さい猫がいる。  
この猫には、さつきからもう3度も会っている。

\*

PR大使として9月から私が住み始めた篠島は周囲約9キロの小さな島で、狭い土地に家々が密集して建てられている。  
その家と家との間を、人がやっと通れるような細い路地が折れ曲がりながら走っている。  
他所から来た私には入って行くのが躊躇われるような、細い細い路地だ。  
勇気をだして息をひそめ、そっと足を踏み入れる。  
テレビの音がかすかに聞こえる。  
洗濯物が揺れている。  
ふと気づくと、おじいさんが玄関先に新聞を広げ、硝子戸から差し込む朝の光で

新聞を読んでいる姿が見えたりする。

\*

八王子社という海神を祀った神社の脇にある急な坂道を登る。  
坂から枝分かれして左の方に下りていく階段には、一段ずつに発泡スチロールが置かれ、ナスやネギ、トウガラシなどが植えられている。  
薄紫や黄緑色に塗られた木造の家々や民宿が立ち並ぶその間の小道には、小さな階段が続いていて、思わず先をのぞいてみたくなる。

\*

ある日の夕方、滞在先の家のお母さんに頼まれて、6軒先の葉屋にハマ



チの子供をもらいに  
行った。

島には魚屋がない。  
魚は獲ってくるか貰うかどちらかだ。  
凧いだ夕方の海を見ながら、ぶらぶらと歩く。  
この時間の海は、ピンクと淡い群青色が混ざった色に見える。  
葉屋のおばさんは、魚をそのままビニール袋にゴロンと入れて渡してくれた。  
ハマチの子はアブコと呼ぶらしい。  
アブコもらつて来たよ。と家に帰ると、お父さんが魚を見て、これはシオだ。と言った。

シオは、カンパチの子供だ。  
カンパチは大きくなると、頭の部分に漢数字の八が黄色く浮かぶそうだ。  
島に来たばかりの私には、魚の顔を見ても、さっぱり区別がつかなかった。

\*

島に来て、三か月半が過ぎた。  
島の人たちとも、ようやく話ができるようになってきた。  
アブコとシオの違いも、今では見分けられるようになった。  
こんなささやかな変化が私にはうれしい。



## 編集後記

PR大使として4ヶ月前に島へ来た頃は、まるで外国に来てしまったかのように心細い気持ちでした。9月から12月までの間、何をやっても不器用な私を、島の方々は精一杯支えてくれました。私が戸惑いながら作ったこのPR誌は、島の方々の期待に応えられているでしょうか？ 今まで篠島の存在を知らなかった皆さんが、篠島に興味を持つきっかけになることを願っています。応援して下さいました全ての方に感謝しています。本当にありがとうございました。奥山暁子



篠島漁協組合長の吉戸一紀さんと穴子一夜干しをご馳走さまでした。



<http://aichi-rito.jp/>

本冊子は愛知県の「平成23年度緊急雇用創出事業基金事業あいちの離島情報発信事業」業務の一環で作成しました。

発行人：奥山暁子  
発行年月日：2011年12月25日  
デザイン：東京100ミリアルスタジオ