伊豆地方・仁科のテングサ

農林中金総合研究所
主任研究員　古江　晋也

夏の訪れとともにスーパーなどでは、涼やかな見た目のトコロテンや寒天入りのあんみつが並ぶようになります。トコロテンや寒天の原料はテングサと呼ばれる海藻であり、ほぼ全国の沿岸地域で採取されていますが、伊豆地方のテングサは、煮出した糊（のり）の固さが「柔らかくなく、固くなく、絶妙である」といわれ、高級和菓子店でも使用されているそうです。伊豆地方では 3 月にテングサの入札が始まりますが、この入札が全国で最も早く開催されることから「伊豆の相場で全国のテングサ相場が決まる」といわれてきました。ここでは静岡県賀茂郡西伊豆町仁科地区のテングサを紹介します。

テングサ漁の主流は素潜り漁

仁科地区のテングサ漁は毎年、5 月下旬から 9 月末まで実施されます。解禁日は伊豆漁業協同組合仁科支所の運営委員会が状況を見ながら決定し、解禁日が決まると町内放送で公表されます。また支所には解禁を示す旗が掲げられ、9 月末まではためきます。

9 月末で禁漁となる理由は、イセエビなどを漁獲する刺し網漁が始まるからであり、漁業者の安全性を確保するためです。漁法は、多くの爪が付いた万牙（まんが）と呼ばれる漁具で比較的水深の深い場所に生えたテングサをとる万牙漁、船から錘（おもり）を抱えて潜水するギリ漁、樽を使用した樽潜り漁などがありますが、現在では素潜り漁が主流となっています。

かつての仁科地区では、何十軒もの漁業者が万牙漁を行っていたそうです。しかし万牙を製造する業者が徐々に廃業したことから万牙が手に入らず、今日では 1 軒の漁家だけが万牙漁を行っています。万牙の爪は竹製で、漁期が終了した 11 月頃に漁業者が一本ずつ竹を削り、メンテナンスを行います。

素潜り漁をしている漁業者数は 50～60 人ほどですが、そのなかで常時漁を行っているのは 20

仁科のテングサでつくったトコロテン

トコロテンの原料となるテングサ（オカマグサ）

竹製の爪を取り付けた万牙

素潜り漁

～30 人ほどです。ウェットスーツを着用した組合員が船に乗り合わせ、仁科漁港から船で 20 分ほどの距離にある漁場に向かいます。操業は早朝 8 時からスタートします。素潜り漁をしている漁業者は 5～6m ほど潜り、指にテングサを絡めてむしります。2 時間ほど作業を行うと、10 時頃に一度漁港に戻り、漁獲したテングサを港で天日干しします。そして午後にもう一度、素潜り漁を行い、テングサを港で干す作業を実施し、1 日の作業が終了します（テングサ漁は 15 時までに終了します）。

この他、テングサ漁には、「寄り草漁」と呼ばれる漁法もあります。寄り草とは、海が荒れた時にちぎれたテングサのことであり、寄り草を採集する漁が寄り草漁です。寄り草漁は漁期以外の期間も採集することができます。

テングサの天日干し、選別から入札まで

テングサを漁獲した後、漁業者はすぐに天日干し作業を行います。この理由は、すぐに天日干し作業を行わないとテングサに含まれる糊の成分が変化し、トコロテンがつくれなくなるからです。そのためテングサ漁期の晴れた日の仁科漁港周辺では、テングサの天日干しがあちらこちらで見られます。テングサが干しあがると、漁業者は自宅の倉庫で保存し、西伊豆地域特有の西風が強く吹き、海が荒れる秋から冬にかけて選別作業を始めます。

テングサ（オカマグサ）の天日干し作業

テングサ（寄り草）の天日干し作業

伊豆漁業協同組合仁科支所

左から西伊豆統括支所長の槙野隆夫氏、
仁科支所長の山本伸人氏、龍海丸の山田雅志氏

仁科地区で漁獲されたテングサは、ほとんどがマクサという海藻であり、水深が浅いところにある質の良いマクサは「オカマグサ」と呼ばれます。それに対し、オカマグサより品質は劣りますが、漁獲量の多いのが「オバクサ」です。オバクサは主に寒天の原料となります。藻などが付着したため黄色くなったテングサは「ベトクサ」と呼ばれます。このほかにも、テングサにカキが付着しているか、塩抜きをしているか、テングサ以外の海藻が混じっているか、などを基準に選別が行われます。

選別が行われたテングサは、生産者でもある漁協運営委員会の委員が確認したうえで漁協が買い取ります。漁協は等級ごとに 25 kg程度の俵状にまとめる「製本」といわれる作業を行い、後日、入札が年間 6 回ほど開催されます。今日の製本作業は機械で行われていますが、1970 年代半ばまでは樽にテングサを詰め込み、圧縮をかけながら足で踏みかためて俵状に成型していました。この作業を「樽ダンス」と呼んでいました。

漁獲量が減少しているテングサ

高度成長期以前の仁科地区は「世帯収入の 8 割はテングサである」といわれるほどテングサ漁が重要な産業でした。そのためテングサ漁の解禁日になると、親の手伝いをするため小学校や中学

カサゴの稚魚

カサゴの稚魚の放流

校では「テングサ休み」という休校措置がとられていたそうです。しかし、最近のテングサの漁獲量は減少傾向にあります。

その理由については、黒潮の大蛇行、海水温の上昇、河川改修などによる栄養塩の減少など、さまざまな要因が指摘されています。また海藻は冬に成長しますが、温暖化の影響からか、その成長期にこれまで見かけなかった魚が海藻を食べつくし、「岩肌が白くなった」という指摘もあります。資源の減少傾向はテングサだけでなく、イカなどでも見られ、ヒジキが成長しないという声もあります。こうしたなか伊豆漁業協同組合仁科支所では、例えば、東洋水産株式会社の支援を得てカサゴの稚魚や、西伊豆町の支援を得てアワビ、ヒラメ、マダイ、カワハギの稚魚の放流事業に取り組むなど、水産資源の回復に力を入れていますが、テングサを含む水産資源全般については厳しい状況が続いています。

かつての仁科地区は半農半漁で生計を立てる人々が多くおり、水田から海にさまざまな栄養分がもたらされていました。しかし水田が減少するようになると、水産資源も徐々に減少するようになったと感じる漁業者は少なくありません。テングサが地域にとって欠かせない食材であり、天日干し作業は地域の風物詩となっています。そのため漁獲量が減少している原因の究明と効果的な対策が望まれます。

2022 年 7 月 15 日

（ふるえ　しんや）