

<p>■ 魚介 海女漁</p> <p>○魚介のコーナー扉絵</p> <p>○海女小屋体験 外観</p> <p>○看板アツプ</p> <p>○海鮮を焼いてくれる海女三橋さん</p> <p>○伊勢海老</p> <p>○アワビ</p> <p>○話す三橋さん</p> <p>○和具港の風景</p> <p>○集まってくる海女さん</p> <p>○出航する船</p> <p>○船上の海女さんたち</p> <p>○漁の準備をする海女さん</p> <p>○ヨモギをすり潰す手元</p> <p>○水中メガネをヨモギの葉で拭く</p> <p>○次々に海に飛び込む海女さんたち</p> <p>○ウキに捕まる白服の海女さん</p> <p>○海に潜っていく</p>	<p>19:55</p> <p>20:01</p> <p>20:52</p> <p>20:43</p> <p>20:33</p> <p>20:25</p>	<p>N 三重県で忘れていけない名物。海女(あま)が摂る、新鮮な魚介類。</p> <p>N ここは、海女小屋の雰囲気味わいつつ、現役の海女さんの話を聞きながら、新鮮な魚介を味わえる観光施設。</p> <p>「あわび、サザエ、ウニ。お魚を突く人もありますね。でもやっぱりアワビが主流で獲りたいですね、やっぱり」</p> <p>N そう話す現役海女、三橋さんに同行し、漁を見せていただくことに。</p> <p>N あまり知られてはいませんが、実は三重県は、現役の海女の人数が日本で、その数700人余り。</p> <p>N 漁が解禁となる1月から9月は、こつした海女の乗り合い船が沢山海に浮かびます。</p> <p>N すりつぶしたヨモギの葉を。水中メガネのくもり止めに使うのも、その伝統。</p> <p>N 海女漁は、ウキに捕まり、海中を覗き込み、獲物を見つけたら一気に潜って撮ってくるというもの。</p>
---	---	---

<p>○水中の主観映像 ○岩場からサザエを取る</p>	<p>21:17</p>	<p>N 僕たちには岩にしか見えない この中から、 サザエなどの貝類などを きっちり見つけて捕まえます。</p>
<p>○ウキの網に入れる</p>	<p>21:28</p>	<p>N うん、お見事。</p>
<p>○海に浮かぶ海女さんたち ○船に戻る</p>	<p>21:31</p>	<p>N 海に入ること2時間。 船に戻った海女の皆さん。 収穫は？</p>
<p>○開けられた獲物たち ○港に接岸した船</p>	<p>21:38</p>	<p>Z いや でも大漁に気分が乗るが、 最近では、水揚げ量が 減っているそうです。</p>
<p>○仕分けをする海女3人 ○あわびアップ ○計量</p>	<p>21:51</p>	<p>N 港に戻って、仕分けをしたら、 その場で計量し、 買取(かいとり)価格が 決定します。</p>
<p>○港ロング ○カツオを切る三橋さん</p>	<p>22:03</p>	<p>N 漁の後、三橋さんが 三重の郷土料理を 作ってくれました。</p>
<p>○カツオアップ ○ご飯に入れる ○手でこねる ○大葉をかける</p>	<p>22:11</p>	<p>N 醤油漬けにしたカツオを、 酢飯に入れて手でこね合わせ、 そこに、自家製の大葉を たっぷり振りかけた手こね寿し。</p>
<p>○手こね寿司商品カット</p>	<p>22:25</p>	<p>N カツオの臭みもなく、 すっきりとした味。 まさに「美し(うまし)」「 郷土の味わいです。」</p>