

歴史探訪

クラブ! 其の134

History Inquiry Club



文化財課 ☎23局 3635
FAX 22局 3811

貝づくし渥美2

時は移り平安時代。都の貴族のロマンティックな歌に、渥美半島の貝が詠まれています。

● しらなみの いらごか崎のわすれ貝
人わするとも 我わすれめや
なぐさめに ひろへば袖ぞ ぬれまさる いらごか崎の わすれ貝
この歌に詠まれる「わすれ貝」は、薄紫の美しい色で古代から人々を魅了し、香を入れる容器にも使われました。現在でも、伊良湖をはじめと



▲表浜で拾ったワスレガイ

する表浜の海岸で拾うことができます。

また、平安時代の歌人の西行も「あこやとる いかひのからをつみおきて たからのあとを みするなりけり」と詠んでいます。これは、真珠を採るためのイガイの貝がらが積み重なった様子の歌ですが、本当に平安時代に真珠を採っていたのでしょうか。

江戸時代の地理書「参河の国名所図絵」には、渥美半島の産物に、アサリが記されています。そして、現在の豊橋市大崎町については、「串あさり 当所の名産なり」という記述があります。串あざりは、江戸時

代に田原へ来た渡辺華山も食べています。

他にも「石貝(忘貝)、胎貝鱧(保存のため塩と飯で熟成させた)」についても記されています。そして、昔は表浜で拾えたハマグリ(実際はチョウセンハマグリ)は白い碁石に使用され、「伊良胡白と呼ばれ、那智黒と並び称された」と書かれています。

また、江戸時代の終わりには、安政の大地震の津波被害の対策として、貝がらで堤を築いた「貝がらぼた」(堀切町)など、貝の話題には事欠きません。

現在でも、記録に出てくる貝以外にも、タカラガイやサクラガイなどの心を奪われる美しい貝を海岸で拾うことができます。まさに渥美半島は貝に恵まれた半島です。それは、内湾、太平洋、干潟、岩礁、砂浜など、多様な海の環境に恵まれた日本でも稀にみる地勢のおかげなのです。

このように、私たちの食生活ばかりでなく、渥美半島の特産品として重要な位置を占めてきた貝。これらの資源の価値を認めてきた私たちの先輩に、感謝しなければなりません。しかし、何よりも感謝しなければな



▲「貝づくし渥美」リーフレット

らないのは、この豊富な貝をはぐくんできた渥美半島の自然です。

渥美半島と貝の

つながりの歴史を振り返り、改めて「貝づくし渥美」のリーフレットを見て、ますます貝のありがたさを感じられました。

※那智黒…三重県の熊野那智地方の海浜に産する光沢のある黒石で、碁石などに加工された

(増山)

今月の「表紙」

▼田原市内でも数多く生産されているカーネーション。花言葉は、「母への愛」、ピンク色は「感謝」など、色によって異なるのだそうです。広報を編集して思うのは、読者の皆さんのこと。さまざまなご意見や情報をくださることへ、日ごろの「感謝」の気持ちを込めて(〇)

【表紙の写真】カーネーションの花束