



海女



鳥羽・志摩の美しいリアス海岸の海で、約2,000年前から営まれてきた「海女漁」。素潜りであわびや海藻などをとるこの伝統的な漁法は、平成29(2017)年3月に国重要無形民俗文化財に指定されました。

「海女小屋体験施設」で豪快に 伊勢えびやあわびを味わう

鳥羽市や志摩市には海女小屋体験施設があり、現役の海女さんとおしゃべりを楽しみながら、炭火で旬の魚介類を焼いて食べることができます。海女小屋は、海女たちが漁の終わりに体を休め、仲間と楽しく過ごすための小屋。海女小屋を再現した施設に入ると、白い磯着に身を包んだ現役の海女さんが優しい笑顔で迎えてくれます。



伊勢えびや
あわびをもっと
堪能する。



海女さん自らが調理してくれる海の幸は絶品

潮風を感じながら、海女さんといっしょにかまどを囲み、海に生きる元気で明るい海女さんの語りに耳を傾けましょう。炭火で次から次へと新鮮な魚介類が焼かれ、お皿の上に並べられます。どれも素材そのものの旨みが凝縮されていて、海女小屋ならではの味わいを堪能できます。

海女小屋「はちまなかまど」
鳥羽市相差町819
TEL.0599-33-1023(はちまなかまど予約案内所)
<http://amakoya.com/>

海女小屋「相差かまど」(相差海女文化資料館)
鳥羽市相差町1238
TEL.0599-33-7453
<https://osatsu.org/>

海女小屋体験施設「さとうみ庵」
志摩市志摩町越賀2279
TEL.0599-85-1212
<https://satoumian.com/>

