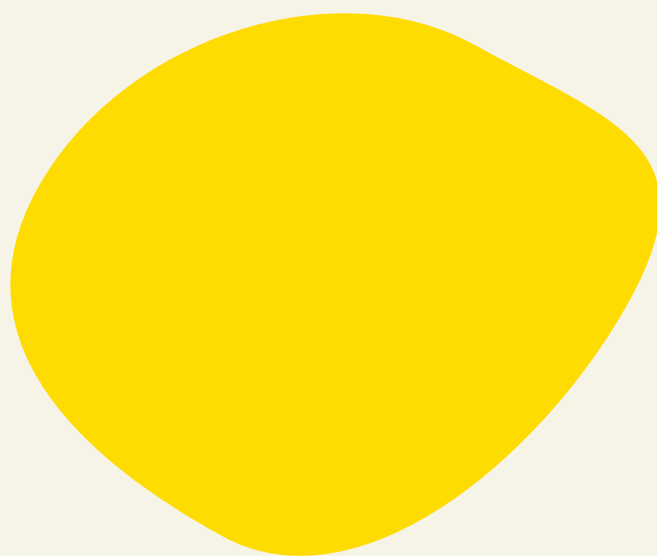


I s e s h i m a ス イ ッ チ

旅人と地域を結ぶリレーションの起点
ー 伊勢志摩インバウンド ー



はじめに

自然や歴史・文化に恵まれた伊勢志摩は、
2023年に観光庁の「地方における高付加価値なインバウンド観光地づくり」
モデル地域に選定されました。

伊勢志摩は年間2000万人以上が訪れる国内有数の観光地で、
近い将来、さらに多くのインバウンドゲスト(旅人)が訪れると見込まれます。

本テキストは、観光に限らず交通や宿泊をはじめ
伊勢志摩の様々な事業者の皆さまとともに地域を盛り上げ、
未来へ観光をひとつの手法として地域を残したい、という思いから制作しました。
そのため、ここにしかない伊勢志摩の「循環の物語」を通して、
滞在の価値と魅力をストーリー形式でお伝えします。

市町や業界の垣根を越えて
ぜひ、地域の滞在価値の追求と、まちづくりにご活用いただければ幸いです。

インバウンドゲストの迎え方

インバウンドゲストが日本を、そして伊勢志摩を選んできた理由には、いくつかの共通点と、それぞれの想いがあります。

伊勢志摩を訪れるインバウンドゲストの多くは、

東京や京都など、すでに一度は日本を旅した経験を持つ方々です。

日本が好きで、さらに深い日本らしい魅力に触れたいと考えています。

そのような方々がガイドに求めているのは、

地域の細かな情報や知識そのものではなく、

興味関心に寄り添う姿勢です。

そこでガイドは、単なる通訳や一方的な情報提供者という役割よりも、

ゲストと過ごす時間をお互いに楽しみ、魅力を伝えながら、

地域や人とゲストをつなぐ気持ちが喜ばれます。

また、異文化を持つインバウンドゲストとの関係性づくり(リレーション)には、

3ページに掲載したような、少しの工夫も必要です。

ぜひ本テキストを通して、魅力を伝える楽しさを想像してみましょう。

未来への循環づくり

なぜインバウンドの受け入れが、未来のまちづくりにつながるのでしょうか。

日本はこれまでにない人口減少社会を迎え、

国内の観光客は減少とともに、経済活動も縮小していくと考えられます。

その影響は、地域の歴史や文化の継承にも及びます。

消えつつある地域の伝統や暮らしこそ、

日本の地方の有する価値と既に想起されるブランドであり、

多くのインバウンドゲストは、そうした日本らしさに心を惹かれています。

いまそこにある伊勢志摩の魅力を俯瞰して改めて見つめ、

ガイドや事業者の皆さんが、自分の言葉でお伝えしていくこと。

小さな食堂、土産物店でのちょっとした会話も、旅の素敵なエッセンスです。

そのひとつひとつが輪となって広がり、地域は磨かれ、未来へとつながっていきます。

あなたが伝えたい伊勢志摩の魅力は何ですか。

と一緒に地域の未来を描きながら進んでいければ幸いです。

目次

伊勢志摩のコアバリュー

伊勢志摩 - 自然と人が紡ぐいのちの循環	04
伊勢志摩の地形と自然	06

伊勢神宮 - 神宿る森、祈りの道

いのちの循環の源流 - 伊勢神宮	08
伊勢神宮とは	09
神道と伊勢神宮	10
伊勢神宮の聖なる森	11
伊勢神宮の祭典と儀式	12
未来へつなぐ「遷宮」の精神	13
神饌と「自給自足」の精神	14
伊勢神宮の社殿	15
お伊勢参り	16

海女文化 - 豊饒な海と生きる

自然の恵みの循環-海女	18
海女とは	19
海女漁の特徴	20
海女の風習	22
海女と海女漁の現状	25

英虞湾の奇跡 - 真珠養殖と人の技術

人々の叡知と自然の循環が育む、もう一つの宝 - 真珠	26
天然真珠	27
英虞湾と真珠養殖	28
真珠と海女	29
真珠養殖の技術	30
真珠養殖業の現在	31

ガイドのポイント 1 異文化理解に基づいた「双方向」の発信

- 非言語コミュニケーションの活用
笑顔やさりげないアイコンタクト、ジェスチャーを交えながら、言葉の壁を越えて、安心感や想いを伝える。

- 「聴く力」と深掘り質問
一方的に説明するのではなく、ゲストの表情や反応に目を向け、質問を通して、日常の暮らしや地域ならではの文化・慣習、食事など、本当に関心のあることを引き出していく「双方向」のやりとり。

- 相手の文化への興味と尊重
ゲストの国や地域の文化・習慣、宗教的な背景(食事制限や礼拝の習慣など)をあらかじめ知っておき、それに寄り添った会話やさりげない配慮をすること。

ガイドのポイント 2 情報を価値に変える「ストーリーテリング」

- 「やさしい」表現で本質を解説
専門用語や難しい歴史の言葉はできるだけ使わず、ゆっくり、はっきりとした、わかりやすい言葉で、文化の本質を伝えること。

- インタープリテーション
文章に込められた意味や流れ、気持ちをくみ取り、相手の言語や文化に合わせて伝え方を工夫しながら、共感が生まれるように伝えること。

- エピソードの構築
単なる事実(年号や名前)を並べるのではなく、その土地の歴史や文化を、やさしい物語(エピソード)として伝え、ゲストの「もっと知りたい」という気持ちを引き出す。



伊勢志摩 - 自然と人が紡ぐいのちの循環

伊勢志摩地域には、二つの大きな特徴があります。一つは、伊勢神宮を中心に深く根ざした歴史と文化。

もう一つは、美しい海岸線と点在する数多くの島々です。

この海は、伊勢海老やアワビ、真珠といった豊かな恵み、そして息をのむような絶景を私たちに与えてくれます。

一方で、伊勢神宮は日本人の「心のふるさと」とであると広く信じられてきました。

伊勢志摩は、単なる景勝地ではありません。ここは、いのちの循環が今もなお、絶えることなく繰り返されている場所なのです。

その循環は、単なる生態系のサイクルに留まりません。

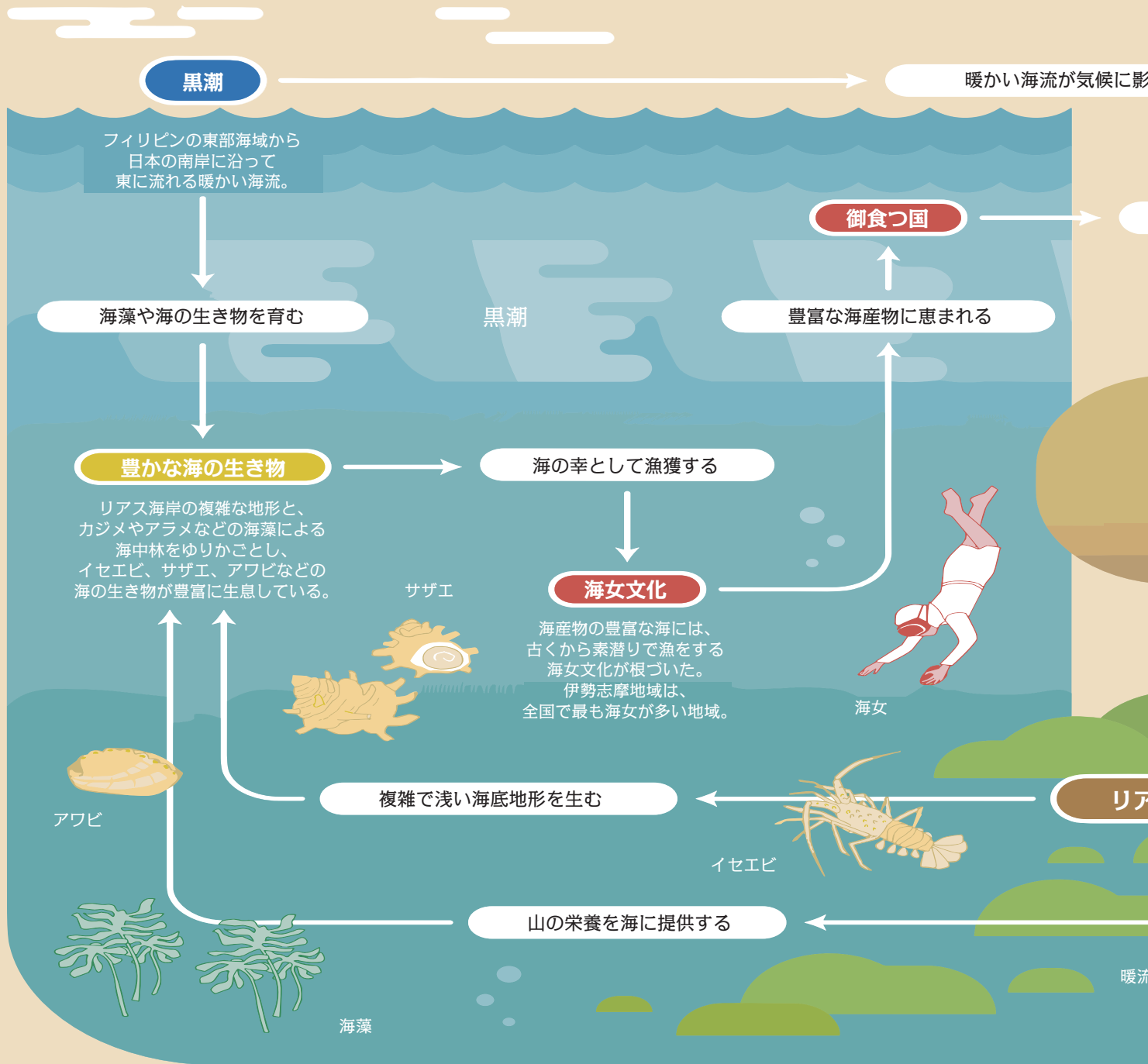
伊勢志摩の自然と、そこに生きる人々が守り続けてきた精神的・文化的な遺産が、時代を超えて一つに溶け合っているのです。

ここを訪れば、豊かな自然と、その傍らで暮らす人々が織りなす、美しい調和の姿を見ることができるでしょう。



Ise-Shima – Timeless Cycles of Nature and Human

The Ise-Shima region has two main characteristics. One is the deep history and culture centered on Ise Jingu (Shinto shrine), and the other is the beautiful coastline and many small islands. The sea provides us with blessings, spiny lobster, abalone, pearls as well as breathtaking ocean views, while many believe Ise Jingu is the spiritual heart for the Japanese people. Ise-Shima is not only a destination of scenic beauty; it is a place where the cycles of life continue to unfold. These cycles encompass more than just the ecosystem's lifecycle; they embrace the timeless spiritual and cultural heritage of humanity combined with the nature of Ise-Shima. Here, you can see the harmony between the abundant nature and the people living here.



伊勢志摩の地形と自然

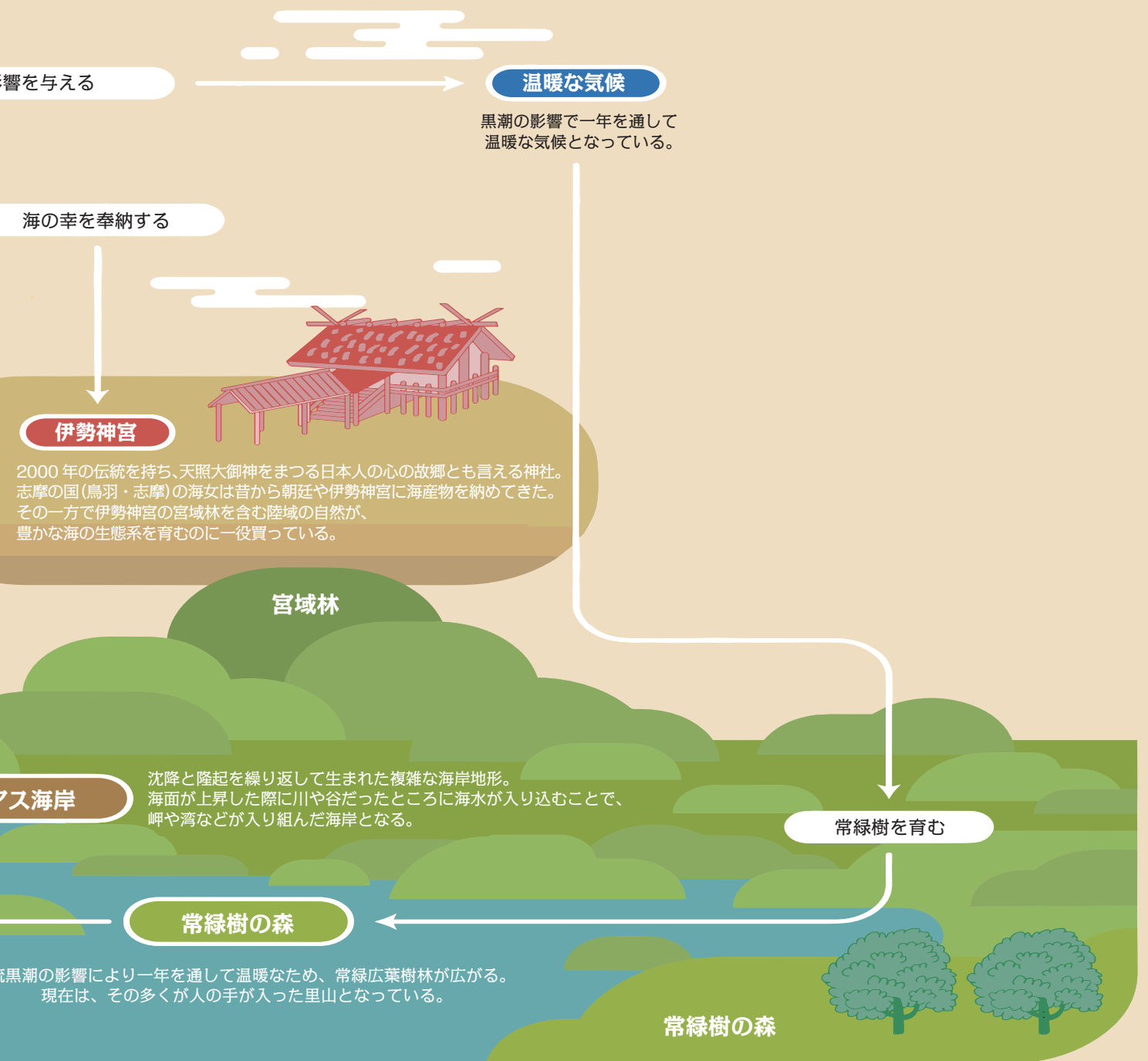
森、海、里、そして文化の相互作用

伊勢志摩を象徴するのは、複雑に入り組んだリアス海岸や、無数の入り江や湾が織りなす美しい景観です。周囲の山々や森から流れ出す栄養豊かな水が、温暖な黒潮と混ざり合うことで、多種多様な生き物たちが躍動するための最高の環境が整えられています。

地域の大部分は、約600平方キロメートル(約233平方マイル)に及ぶ「伊勢志摩国立公園」に指定されています。この国立公園は、大きく二つのエリアに分けられます。一つは、伊勢神宮とその後方に広がる青々とした深い森。もう一つは、多くの島々や湾、岬が複雑に入り組んだ海岸エリアです。

伊勢志摩国立公園の大きな特徴は、その土地の96%以上が私有地であるという点です。そのため、ここでは単なる美しい自然景観だけでなく、人と自然との間に育まれた神聖な関係性を垣間見ることができます。自然と調和しながら生きる人々の日常、歴史、文化、そして伝統。訪れる人々は、それらを肌で感じることができるのです。

※政府が土地の大部分を所有するアメリカなどの国立公園とは異なり、日本の国立公園は、土地の所有権に関わらずその区域を指定する仕組みとなっています。



環境省ホームページ (<https://www.env.go.jp/nature/nationalparks/list/ise-shima/feature/story/>) を加工して作成

The Topography and Nature of Ise-Shima

The Interaction of Forests, Sea, Villages, and Culture

Ise-Shima is characterized by the beautiful scenery of its jugged coastline, many inlets, and bays. Nutrient-rich waters flow down from the surrounding mountains and forests, and mix with the warm ocean currents, creating the perfect conditions where a wide variety of creatures can thrive.

Most of the region is designated as Ise-Shima National Park, which spans approximately 600 Square Kilometers (or 233 square miles). The national park can be broadly divided into two areas. One is Ise Jingu and the lush forests that extend behind it. The other is the coastal area, which has a complex topography, featuring many small islands, bays, inlets and capes.

Ise-Shima National Park is mostly privately owned land (over 96%). Ise-Shima national park offers not only beautiful natural landscapes but also reveals the sacred relationship between people and nature. Visitors can see and feel the daily lives, history, culture, and traditions of the local people who have learned to live in harmony with nature.

※Unlike national parks in countries like the U.S., where the government usually owns all the land, Japan designates national park areas regardless of land ownership.



伊勢神宮 内宮 宇治橋 (写真提供: 神宮司庁)

いのちの **循環** の源流 - 伊勢神宮

伊勢志摩の「いのちの循環」は、伊勢神宮の森から始まります。

古来、この森は聖なる場所として、地域の人々によって大切に守られてきました。

森が生み出す清らかで澄み切った水は、五十鈴川などの川を伝い、やがて海へと辿り着きます。

そして、森の栄養分を多種多様な海の生き物たちへと届けるのです。

この地に暮らす人々は、神宮の森をすべての生命を育む源として敬い、深い感謝と畏敬の念とともに日々を過ごしています。

Ise Jingu, the Center of “Cycles of life”

Ise-Shima's cycles of life begin in the forests of Ise Jingu. Since ancient times, the forests have been protected by the locals as a sacred place.

The pure and clear water from the forests, which flows down the rivers such as the Isuzu River, eventually reaches the sea,

bringing the nutrients from the forests to various marine creatures. The people of this region live with a deep sense of gratitude and

reverence toward the Jingu forests, recognizing them as the source that sustains all life here.



内宮 正宮(写真提供:神宮司庁)

伊勢神宮とは

国の平安を祈りつづける日本の聖地

日本全国にある数多の神社の中でも、伊勢神宮は古くから格別のお宮として崇敬されてきました。その中心となるのが、皇大神宮(内宮)と豊受大神宮(外宮)の二つの正宮です。

内宮にお祀りされているのは、太陽を象徴する^{あまてらすおおみかみ}天照大御神です。一方の外宮には、天照大御神の「お食事」を司り、私たちの衣食住を守護する^{とようけのおおみかみ}豊受大御神がお祀りされています。内宮は約2000年前に、そして外宮はその約500年後に創建されたと伝えられています。

伊勢神宮を語る上で、日本の皇室との深いつながりは欠かせません。この絆を理解することは、神宮の持つ意味をより深めることになります。内宮に祀られる天照大御神は、歴代の天皇陛下の御祖先であると信じられており、この思想が日本神話と歴史の根幹をなしています。日本では、この信念が2000年近くにわたり守り続けられてきたのです。

ゆえに、伊勢神宮は皇室にとって、御祖先である神に祈りを捧げる「精神的な根源」とみなされています。^{ちよし}国家の繁栄や五穀豊穡を願う最も重要な祭典の際には、天皇陛下は神宮に勅使を差しかわされます。また、天皇陛下ご自身も人生の重要な節目には神宮をご参拝され、御祖先へとご報告をなさるのです。



外宮 正宮(写真提供:神宮司庁)

What Is Ise Jingu?

Japan's Sacred Place of Prayer for the Peace of the Nation

Among the countless Shinto shrines found throughout Japan, Ise Jingu has long been worshipped as a uniquely sacred site. At its heart are two main shrines: Kotaijingu (or Naiku) and Toyo'uke-daijingu (also known as Geku).

The first shrine, Naiku, is dedicated to Amaterasu-Omikami who represents the sun. The second shrine, Geku, is dedicated to Toyo'uke-no-Omikami who provides the meals for Amaterasu-Omikimi. She also provides three essentials for humankind, food, clothing, and shelter. It is said Naiku was established about 2,000 years ago, and Geku was founded about 500 years later.

You can't talk about Ise Jingu without mentioning the Japanese imperial family. Understanding the connection deepens the meaning and significance of the shrine. The emperor of Japan is believed to be a direct descendant of Amaterasu-Ōmikami, who is enshrined at Naiku. This belief forms the foundation of Japanese mythology and history. In Japan, this belief has been preserved for nearly 2,000 years.

For this reason, Ise Jingu is regarded by the imperial family as their spiritual origin - the place where prayers are offered to their ancestral deity. For the most important shrine rituals, the emperor sends his envoy to Ise Jingu, to pray for the prosperity of the nation and abundant harvests. The emperor himself visits Ise Jingu at important stages in his life to share the news with his ancestor.



熊野市丹倉神社の「磐座信仰」を示す巨岩のご神体

神道と伊勢神宮

神道と日本人

神道は、日本人の日々の暮らしの中から生まれた信仰のかたちです。古来より人々は、農業や漁業などを通じて自然と密接に関わりながら生きてきました。自然は私たちに多大な恵みを与えてくれる一方で、時に圧倒的な災厄や破壊をもたらすこともあります。人々はこうした自然現象の背後に、超自然的な力、すなわち「神」の存在や働きを感じ取ってきました。

そびえ立つ山、巨岩、樹木、そして滝。自然界のあらゆるものが先祖たちの心に深い感銘を与えました。それらは神々が宿る場所と信じられ、畏敬の念とともに崇拜されるようになったのです。やがてこうした聖地には社殿が建てられ、現在の「神社」という形が誕生しました。

神道の精神は、日本人の日常生活の至るところに見ることができます。その価

※神社を囲むようにして存在する森のこと

値観は、数千年の時をかけて育まれてきました。神社を囲む「鎮守の森※」は、神々が住まう聖域とみなされています。また、地域のコミュニティは神社で行われる祭礼を通じて協力し、団結を深めてきました。豊作や大漁を祈り、自分や家族の幸せを願う個人の祈り。地域の繁栄と安寧を願うコミュニティの祈り。そして、神道の中心にある皇室は、国家の平和を祈ります。こうした幾重もの祈りが一つになり、現代、そして未来の世代へと続く国の繁栄をもたらすのです。神道におけるもう一つの根幹をなす概念は、「清浄」への敬意です。神社は常に清潔に保たれ、儀式に参列する者は、あらかじめ心身を清め、整えなければなりません。このように、神道とは特定の教義ではなく、神々への信仰が日々の思考の中に溶け込んだ「生き方」そのものなのです。

Shinto and Ise Jingu

Shinto and the Japanese People

Shinto is a belief system that was born from the everyday lives of the Japanese people. Since ancient times, people have lived in close relationship with nature through farming, fishing, and so on. While nature gives us great blessings, it can also cause overwhelming disaster and destruction. People sensed that something supernatural was behind these natural phenomena, a presence, the workings of *kami* (deities).

Things in nature such as mountains, rocks, trees, and waterfalls made deep impressions on our ancestors. They were believed to be dwelling places of the deities and thus came to be revered and worshipped. Over time, structures were built at these sacred sites, leading to the birth of Shinto shrines.

The Shinto mindset can be seen everywhere in Japanese daily life. Its values have been cultivated by the Japanese people over thousands of years. The forests that surround Shinto shrines (*chinju no mori*) are considered sacred places where the *kami* live. Local communities learned to cooperate and strengthened their unity through the festivals held at Shinto shrines, praying for a good harvest and a good catch. People wish happiness for themselves and their family, while local communities pray for the wealth and well-being of their region. The imperial family, at the heart of Shinto, pray for the peace of the nation. Their prayers unite with the prayers of communities and individuals to bring prosperity to the nation now, and for future generations. Another fundamental concept in Shinto is the respect for purity. Shinto shrines are always maintained in a state of cleanliness, and those who participate in rituals should purify, or unclutter their bodies and minds beforehand. Thus, Shinto is not about dogma, but a way of life, where faith in *kami* is integrated into everyday thinking.

神道と伊勢神宮

前述の通り、神社は自然界に宿る^{やおよろず}八百万の神々をお祀りする聖域です。その中には、特定の地域やコミュニティを守護する^{うじがみ}「氏神」様も含まれます。天照大御神は、皇室の御祖先であると同時に、日本という国全体の守護神、すなわち日本人の^{総氏神}「総氏神」として崇敬されています。

Shinto and Ise Jingu

As previously mentioned, Shinto shrines are sacred places where a great number of *kami* residing in the natural world are enshrined. Among them are the *ujigami*, guardian deities of a specific area or local community. Amaterasu-Omikami is regarded as the “supreme *ujigami*” for Japanese People, revered as both the ancestral deity of the Japanese imperial family and the guardian deity of the entire nation.



内宮参道(写真提供:神宮司庁)



伊勢志摩スカイライン展望台から遠方に望む神宮の森



五十鈴川(写真提供:神宮司庁)

伊勢神宮の聖なる森

信仰が守る、森の「いのちの循環」

伊勢神宮に広がる広大な森は、水源を^{かんよう}涵養し、水量を調節する極めて重要な「水源の森」として機能しています。この森のおかげで、五十鈴川には常に清らかなで澄み切った水が流れています。この水は、地域の人々の暮らしや農業を支えるだけでなく、森の栄養分を運ぶことで周辺の海を豊かにし、地域の真珠産業にも大きく貢献しています。さらに、人々がこの聖域を大切に守り続けてき

たことで、森の中には手付かずの貴重な自然が残されました。その結果、この地には約140種の鳥類、850種以上の植物を含む、約2,800種もの多様な生き物たちが息づいています。この森は、信仰と自然が共にあってこそ、豊かな「いのちの循環」が維持されるという何よりの証なのです。

The Sacred Forests of Ise Jingu

Faith Protecting the Cycles of Life in the Forest

The vast forests of Ise Jingu function as vital watershed forests, sustaining and regulating water resources. Thanks to the forests, the Isuzu River maintains a constant supply of clear, pure water. This water supports local daily life and agriculture. The nutrients from the forests also nourish the surrounding ocean and contribute to the local pearl industry. Moreover, the people's efforts to protect the sacred precincts have preserved precious, untouched nature within the forests. As a result, the area is home to about 2,800 species, including about 140 species of birds, and more than 850 species of plants. These forests are a living proof of how faith and nature together support the cycles of life.



神嘗祭 (写真提供: 神宮司庁)

伊勢神宮の祭典と儀式

年間を通じて捧げられる祈り

伊勢神宮で執り行われる祭典や儀式は、五穀豊穡、そして国家の安泰と平和を願う祈りです。その数は年間1,500回以上にも及びます。伊勢神宮は、内宮と外宮を中心に大小125の神社で構成されており、それぞれの社で独自の祭典が行われています。

数ある祭典の中でも、最も重要とされるのが「^{かんなめさい}神嘗祭」です。神嘗祭は、その年に収穫されたばかりの新米を天照大御神に捧げ、恵みに感謝する儀式です。この祭典は、日本人の生活と文化の核である「^{やしろ}稲作」と深く結びついています。神話によれば、天照大御神の御孫であるニギノミコトが天から地上に降り立つ際、天照大御神は自ら育てた稲を託し、地上で稲作を広めるよう命じられたと伝えられています。このように、お米は天(神々)からの授かりものと考えられてきました。豊かな収穫は国を豊かにすると信じられており、この儀式を執り行うことは、天皇陛下の最も重要な責務の一つとされています。



神嘗祭 (写真提供: 神宮司庁)

Rituals and Ceremonies of Ise Jingu

The Most Important Annual Ritual

The rituals and ceremonies held at Ise Jingu are prayers for abundant harvests, and for the stability and peace of the nation. More than 1,500 rituals and ceremonies are held each year.

Ise Jingu includes 125 Shinto shrines of various sizes, centered around Naiku and Geku and each conducts its own rituals.

Among the many rituals, the most important is *Kanname-sai* (Harvest thanksgiving). *Kanname-sai* is a ceremony in which the first rice of the year is offered to Amaterasu-Omikami in gratitude for her blessings. This ceremony is deeply connected to rice cultivation, which lies at the heart of Japanese life and culture. According to myth, when Amaterasu's grandson (Ninigi-no-Mikoto) descended from heaven to earth, she entrusted him with rice she had cultivated, instructing him to begin rice farming on earth. In this way, rice is regarded as a gift from heaven (or the *kami*). Abundant harvests are believed to make the nation rich, and this ceremony is regarded as one of the emperor's most important responsibilities.

未来へつなぐ「遷宮」の精神

しきねんせんぐう
式年遷宮

式年遷宮は、20年に一度執り行われる最も神聖な儀式です。この儀式では、神宮内のすべての社殿が建て替えられるほか、約714種・1,576点の御装束神宝も新調されます。社殿の隣には同じ広さの敷地(古殿地)がありますが、そこに全く同じ社殿を造り、完成した後に神様に新宮へとお遷りいただくのです。このようにすることで、常に瑞々しく清らかな状態を保ち、神の力を高めると考えられています。1,300年にわたって続けられてきたこの式年遷宮という営みによって、「常若・永遠の若々しさ、絶え間ない再生」という古代の思想が現代まで受け継がれてきました。

かつて遷宮に使われる材木は神宮周辺の森から切り出されていましたが、14世紀初頭頃からは高品質なヒノキが地元で不足し、現在の岐阜県や長野県から運ばれるようになりました。しかし、再び自給自足可能な森を取り戻すため、

神宮は1923年に「200年計画」のヒノキ植林事業を開始しました。その努力が実を結び、2013年の第62回式年遷宮では、約700年ぶりに神宮の森の木材が一部使用されることとなったのです。

今回の式年遷宮は2033年に予定されています。その準備は約9年前から始まり、33もの儀式や行事が行われます。二つの正宮(内宮・外宮)の神々が新宮へとお遷りになった後も、123の別宮や摂社などの建て替えが10年近く続きます。神宮のすべての社を新しくすることは、聖域全体の生命力を維持することに他なりません。20年ごとに先祖と全く同じ作法で同じ儀式を繰り返すことで、私たちは世代を超えて同じ精神性を共有することができます。こうして古代の卓越した技術、芸術的伝統、そして信仰が、時代を超えて今に伝えられているのです。

「遷御の儀」をはじめ、33の祭と行事。

御神木のお祭り	社殿建築のお祭り	神遷しのお祭り
2025年	2028年	2033年
5月 山口祭 やまぐちさい	4月 鎮地祭 ちんちさい	10月 御装束神宝読合 おんしょうぞくしんぼうとくごう
5月 木本祭 このもとさい	2029年	10月 川原大祓 かわらおおはらい
6月 御杣始祭 みそまはじめさい	11月 宇治橋渡始式 うじばしわたりはじめしき	10月 御飾 おかざり
6月 御樋代木奉曳式 みひしろぎほうえいしき	2032年	10月 遷御 せんぎょ
9月 御船代祭 みふなしろさい	3月 立柱祭 りちゅうさい	10月 大御饗 おおみけ
2026年	3月 御形祭 ごぎょうさい	10月 奉幣 ほうへい
4月 御木曳初式 おきひきぞめしき	3月 上棟祭 じょうとうさい	10月 古物渡 こもつわたし
4月 木造始祭 こづくりはじめさい	5月 檐付祭 のきつけさい	10月 御神楽御饗 みかぐらみけ
5月～7月 御木曳行事(第一次) おきひきぎょうじ	7月 薨祭 いらかさい	10月 御神楽 みかぐら
5月 仮御樋代木伐採式 かりみひしろぎばっさいしき	2033年	2034年
2027年	7月～8月 御白石持行事 おしらいしもちぎょうじ	内宮、外宮、荒祭宮、多賀宮に続き、
5月～7月 御木曳行事(第二次) おきひきぎょうじ	9月 御戸祭 みとさい	残りの12所の別宮でも遷宮が
	9月 御船代奉納式 みふなしろほうのうしき	執り行われます。
	9月 洗清 あらいきよめ	
	9月 心御柱奉建 しんのみはしらほうけん	
	9月 杵築祭 こつきさい	
	10月 後鎮祭 ごちんさい	

※予定表は前回斎行の例

The Spirit of Shikinen Sengu: Passing Tradition on to the Future

Shikinen Sengu

Shikinen Sengu is a sacred ritual held every 20 years. In this ritual, all the shrine structures within the precincts are rebuilt, along with approximately 714 types and 1,576 items of sacred garments and ritual treasures. Notice that next to the shrine building, there is a plot of the same size. They can build identical shrines and move the *kami* to the new building when it's completed. This periodic renewal maintains a constant state of freshness, enhancing the shrine's divine power. The ritual of *Shikinen Sengu* (or scheduled reconstruction) has continued for 1,300 years. By the cyclical rebuilding, the ancient concept we call *Tokowaka*, meaning "eternal youth or perpetual rejuvenation", has been passed down to the present day.

Traditionally, timber for *Shikinen Sengu* was harvested from the surrounding Shrine forests. However, from about the early 14th century, high quality Japanese cypress (*hinoki* cypress) has not been available locally, so they started to bring timber from (present day) Gifu and Nagano Prefectures. In order to once again have a self-sustainable source of the wood, Jingu started a 200-year cypress-planting project in 1923. Thanks to that effort, at the 62nd *Shikinen Sengu* in 2013, the Shrine forests here contributed some of the wood for the first time in about 700 years.

The next *Shikinen Sengu* is scheduled for 2033. Preparations for the ritual begin about nine years in advance and involve 33 ceremonies and events. Even after the deities of the two main shrines (Naiku and Geku) are enshrined in their new shrine buildings, the process of rebuilding the 123 affiliated shrines continues for nearly ten more years. Renewing all shrines of Ise Jingu preserves the vitality of the entire sacred precinct. By repeating the exact same rituals in the exact same manner as our ancestors did every 20 years, we can share the same spirituality with each generation. In this way, ancient craftsmanship, artistic tradition, and faith have been passed down through ages.



内宮の別宮、伊雑宮で隣接する御神田で執り行われる御田植祭の様子 (写真: 阪本博文)



海の博物館に展示されている神饌のレプリカ

神饌と「自給自足」の精神

しんせん
神饌とは

神饌とは、神々に捧げられるお食事のことです。外宮では、一年中欠かすことなく毎日二回、このお食事が供えられています。その内容は、お米、塩、水、お酒に加え、季節の野菜や果物、そして鰹節や魚、海藻といった地元の海の幸などです。これらの供物は、神宮の自給自足を維持するために、すべて地元産の食材のみで調えられています。神宮は自らの手で、お米、野菜、果物、そして塩を作るための専用の施設や耕作地を有しているのです。

自給自足が持つ意味

古来、日本では、神道の儀式は農林業と分かちがたく結びついてきました。自らの手で供物を育て、作り出すことで、人々は神々への感謝と祈りを捧げます。自然災害から守られ、豊かな収穫を授かるよう神々に祈る—この実践を通じて、日本人にとっての精神の原点である「人間、自然、そして神の三位一体」が具現化されています。

自らの労働によって神聖な供物を生み出すことは、「^{しんじんきょうしよく}神人共食」という古代からの概念を反映しています。これは、神と人が同じ食事を分かち合うことを意味します。神々に捧げられたお食事は、通常、儀式に参列した人々に振る舞われます。人々は食べ物とともに、神々からの恩恵(御神徳)をも受け取ることができますと信じているのです。伊勢神宮では、神域を流れる五十鈴川の水でお米が育てられ、神域の中で神御衣(神様の衣)が織られます。このように、儀式と日々の営みは、途切れることなく一つに結びついています。この永続的な実践こそが、伝統的な儀式が日常の中に織り込まれた、日本の精神的基盤を守り続けているのです。



日別朝夕大御饗祭 (写真提供: 神宮司庁)

Sacred Offerings and the Spirit of Self-Sufficiency

What Are Shinsen (Sacred Offerings)?

Shinsen refers to the food offerings presented to the deities. At Geku, meals are offered twice a day, every day of the year. These offerings include rice, salt, water, sake, seasonal vegetables and fruits, and local seafood such as *katsubushi* (dried bonito), fish, and seaweed. These meals are prepared using only locally produced ingredients in order to maintain the self-sufficiency of the shrine. The shrine has its own fields to produce rice, vegetables, fruits, and salt.

The Significance of Self-Sufficiency

Since ancient times in Japan, Shinto rituals have been an integral part of agriculture and forestry. By cultivating and producing offerings with their own hands, people express gratitude and prayers to *kami*. The people pray to *kami* for protection from natural disasters and for abundant harvests. Through this practice, they embody the Japanese spiritual origin of the unity of humans, nature, and divinity.

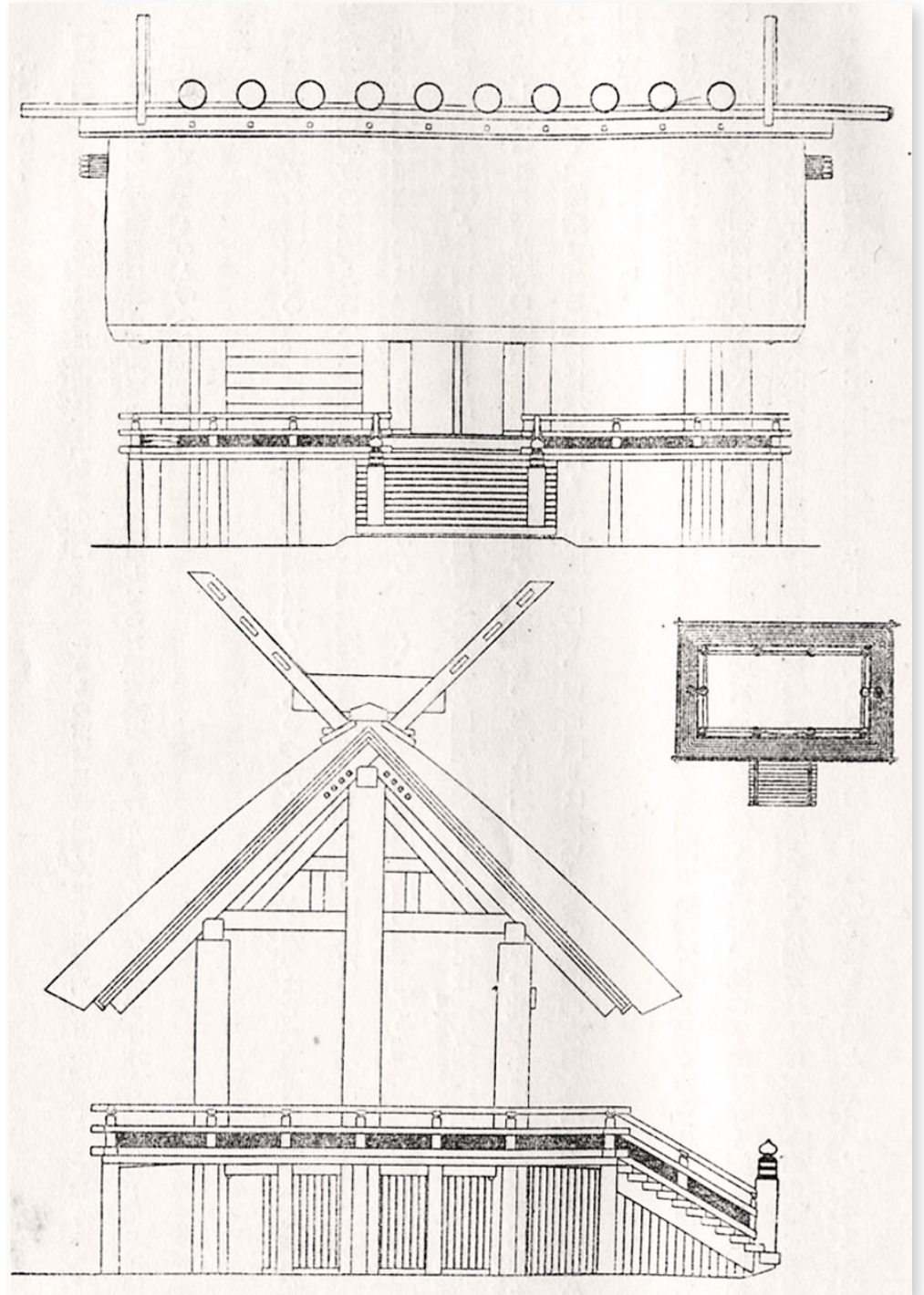
Creating sacred offerings through one's own labor reflects the ancient concept of *shinjin-kyoshoku* - the sharing of food between gods and humans. The meals offered to *kami* are usually shared with those who attended the ceremonies. The people believe they can receive the blessings from *kami* as well as the food. At Ise Jingu, rice is grown using the water of the Isuzu River, which flows through the shrine grounds, and textiles are woven in the shrine precincts. Thus, rituals and daily life are seamlessly united. This enduring practice preserves the spiritual foundation of Japan, where traditional rituals are interwoven into daily life.

伊勢神宮の社殿

建築から読み取れる思想

伊勢神宮の正殿の建築様式は、一般的な日本の住宅や城郭とは一線を画しています。そこには、日本で最も古く、最も純粋な形式とされる「神明造」が守り伝えられています。歴史的な西洋の大聖堂や宮殿の豪華な装飾や精緻な彫刻とは対照的に、伊勢神宮の建物には飾り立てるような装飾がほとんどありません。柱や構造材には無垢のヒノキ材のみが使用され、塗料を一切塗らないことで、木本来の色や木目が美しく生かされています。屋根は茅で葺かれ、すべてが自然の素材のみで構成されています。この簡素な美しさは、「神々は飾りのない自然のままの姿を好まれる」という信仰の表れなのです。

さらに詳しく見ると、建物が床の高い「高床式」であることに気づくでしょう。このデザインは古代の穀倉に由来すると考えられており、神道と稲作との密接な関わりを物語っています。西洋建築が自然に対して幾何学的な秩序を重んじ、自然を制御しようとする傾向があるのに対し、伊勢神宮の建築は、自然に感謝し、自然の循環の中に調和して生きるという思想に基づいているのです。



唯一神明造の図

The Shrine Buildings of Ise Jingu

Japanese Philosophy Reflected in Architecture

The architectural style of the main sanctuaries of Ise Jingu is completely different from that of Japanese houses or castles. It preserves what is considered the oldest and most pure architectural form in Japan, known as *Shinmei-zukuri*. In striking contrast to historic Western cathedrals and palaces, the buildings of Ise Jingu feature little to no ornate decoration or elaborate carvings. Only solid, unpainted Japanese cypress (*hinoki* cypress) is used for the pillars and structural elements, allowing the natural color and grain of the wood to remain visible. The roofs are thatched with *kaya* (a kind of pampas grass), and only natural materials are used throughout. This simplicity reflects the belief that the deities prefer the unadorned beauty of nature. If you look closer, you will notice the building's floors are high off the ground. This design is likely from ancient grain storage which reveals the close relationship between Shinto and agriculture. Western architecture, tends to emphasize imposing geometric order over nature and controlling it. By contrast, the architecture of Ise Jingu is based on a philosophy of gratitude toward nature and of living in harmony with its cycles.



歌川広重「伊勢参宮・宮川の渡し」

お伊勢参り

お伊勢参りとは何か

もともと伊勢神宮は、皇室や一部の貴族のみが参拝できる場所でした。庶民の参拝が許されるようになったのは13世紀頃からと言われています。その後、参拝のための道が徐々に整うにつれ、伊勢へ行くことは庶民にとって最大の憧れとなりました。伊勢神宮への巡礼は「お伊勢参り」と呼ばれましたが、その中でも特に驚異的な社会現象となったのが「おかげ参り」です。

17世紀から19世紀にかけて、「お伊勢様が呼んでいる!」という衝動に突き動かされ、家も仕事も投げ出して突発的に伊勢を目指す人々が後を絶ちませんでした。その数は数百万人にものぼりました。記録によれば、式年遷宮の翌年にあたる19世紀初頭には、わずか半年の間に460万人もの人々が伊勢を訪れたといいます。当時の日本の総人口が約3,000万人であったことを考えると、これは驚くべき数字です。

興味深いことに、巡礼者の中には柄杓一本だけを手に、手ぶらで旅をする人々もいました。当時は、沿道に住む人々が巡礼者に食べ物や宿、助けを差し出す「せぎょう施行」という習慣が浸透していたからでひしやくす。柄杓さえあれば、人々は無事

に目的地に辿り着くことができました。施しをする側も、こうした善行を通じて自らも徳を積むことができると信じていたのです。

当時は現代のように自由に旅行ができる時代ではありませんでしたが、お伊勢参りだけは例外でした。それは、故郷を離れて外の世界を見るまとない機会であり、日本全国から人々が群れをなして伊勢へと押し寄せました。中には数ヶ月かけて歩き通す人もいました。

なぜ、この巡礼はこれほどまでに人々を熱狂させたのでしょうか。その答えは、お伊勢参りが「信仰」と「エンターテインメント(娯楽)」を實に見事に融合させていたことにあります。旅の途中で観光を楽しみ、温泉に浸かり、地元の村にはない名物料理を堪能する。現在の内宮近くにある賑やかな通り「おはらい町」に見られるように、街道沿いの宿場町は旅人たちで溢れかえっていました。当時の人々にとって、お伊勢参りは人生最大のイベントであり、精神的な清めと異文化体験を同時に叶える、唯一無二の旅だったのです。

Pilgrimage to Ise

What Is Oise Mairi?

Originally, Ise Jingu was a place of worship reserved for the imperial family and a limited number of aristocrats. It is said that from around the 13th century, ordinary people were also allowed to visit the shrine. As pilgrimage routes were gradually developed, traveling to Ise became a dream of the common people. The pilgrimages to Ise Jingu were called *Oise Mairi*. Among these pilgrimages, the most extraordinary example was known as *Okage Mairi*.

From the 17th to the 19th centuries, a large number of people flocked to Ise, leaving their work and homes behind, suddenly struck by the feeling that "Ise is calling us!" Millions of people made their way to Ise. According to the records, in the year following *Shikinen Sengu* in the early 19th century, as many as 4.6 million people visited Ise in just six months. This is an astonishing figure considering that Japan's total population at the time was around 30 million. Interestingly, pilgrims often carried no belongings other than ladles. At that time, it was common for residents along the route to give alms (food, lodging, and assistance, etc.) to pilgrims. With just a ladle, pilgrims could reach their destination. The almsgivers believed they could also accumulate good karma through these good deeds.

In those days, they couldn't travel freely as we do today. However, a pilgrimage to Ise Jingu was an exception. This was their chance to travel and see other places and so they came in droves to Ise from all corners of Japan. Some of them had to walk for months to get here.

Why did this pilgrimage inspire such overwhelming enthusiasm? The answer lies in the fact that *Oise Mairi* successfully combined faith and entertainment. Along the journey, pilgrims could do some sightseeing, enjoyed hot springs, and enjoyed many local dishes not found in their region. As you can see today at Oharai-machi, the busy shopping street near Naiku, the towns and the streets along the routes were bustling with the travelers. For the people at that time, *Oise Mairi* was the greatest once-in-a-lifetime event. Also, it was a unique experience that offered both spiritual purification and encounters with different local cultures, all in a single journey.



御師邸内図(元資料:本居宣長記念館/蔵)

お伊勢参りの立役者-御師^{おんし}

数百万もの巡礼者たちは一体どこに泊まり、誰がその旅を支えたのでしょうか。その答えは、お伊勢参りを支える極めて重要な役割を担った「御師」と呼ばれる神職たちの存在にあります。簡単に言えば、彼らは伊勢神宮の公認を受けた、巡礼者のための「総合コーディネーター」でした。

御師は、神宮への信仰を広める活動と、巡礼者の世話をする役割の両方を担っていました。それぞれの御師は日本国内に自分の担当区域を持っており、定期的に各地の村々を訪ね歩きました。彼らは「御破大麻」と呼ばれる神聖なお札を配り、神宮への崇敬の念を育みました。このお札は家庭の「神棚」に祀られ、家族の安全や健康、繁栄を祈る対象となりました。この習慣は、家庭と神様を結ぶ精神的な絆となりました。これは、他の文化における「家庭用祭壇」の考え方に通じるものと言えるかもしれません。

巡礼者が伊勢に到着すると、御師は自らの屋敷に彼らを招き入れ、宿泊や食事を提供して手厚くもてなしました。また、参拝のガイドを務め、祈祷や儀式の

手配も行いました。最盛期には、800軒以上の御師の館があったと言われていいます。遠方から来た巡礼者にとって、御師の屋敷は豪華なホテルのような場所であり、社交の拠点でもありました。しかし、古くからの習わしにより、神宮の社殿で直接祈りを捧げることが許されていたのは、天皇陛下と一部の皇族のみでした。そのため、参拝客は御師の屋敷内にある祈祷所で、神聖な音楽と舞を伴う祈りの儀式「神楽」^{かぐら}を御師に代行してもらったのです。このように、御師は伊勢神宮という聖なる世界と、日本全国の庶民を繋ぐ欠かせない架け橋となっていました。

御師のこうした活動のおかげで、伊勢神宮への信仰と人気は国の隅々まで広まり、数世紀にわたって社会や経済に大きな影響を与えた「おかげ参り」という巨大なうねりを生み出しました。1868年、武家政権が終わり、新たな近代国家が樹立されるとともに御師制度は廃止されましたが、彼らの活動は、当時の信仰と観光がいかに結びついていたかを物語る貴重な遺産となっています。

The Key Figures Behind Oise Mairi: Onshi

Where did the millions of pilgrims stay, and who took care of their journeys? The answer lies with *Onshi*; a group of shrine priests who played a crucial role in supporting the pilgrimage to Ise. Simply put, they were general coordinators for pilgrims who received endorsement from Ise Jingu.

Onshi were responsible for both promoting faith in Ise Jingu and taking care of pilgrims. Each *Onshi* had his own assigned regions in Japan and they traveled to the villages regularly. They distributed sacred talismans known as *Oharai Taima*, to foster devotion to the shrine. These talismans were enshrined in household altars called *kamidana*, where families prayed for safety, health, and prosperity. This practice served as a spiritual bond between the household and the deity. It may be somewhat comparable to the idea of a home altar in other cultures.

When pilgrims reached Ise, *Onshi* entertained them at their own residences, providing lodging and meals. They also worked as guides to the shrine and arranged the prayers and rituals. It is said that there were more than 800 *Onshi* houses at their peak. For the pilgrims from afar, *Onshi*'s residences were like luxurious hotels and a social hub. But there was a long-standing custom that only the emperor and certain members of the imperial family were permitted to offer prayers at Ise Jingu. So, visitors had *Onshi* perform *Kagura*, a prayer with sacred music and dance to the *kami*, in the prayer rooms in their private residences on the visitor's behalf. In this way, *Onshi* served as an indispensable bridge between the sacred world of Ise Jingu and the common people across Japan.

Thanks to their activities, the devotion and popularity of Ise Jingu spread to every corner of the country, leading to the huge surge of the *Okage Mairi* pilgrimage, which had a major impact on society and the economy of the country for centuries. With the end of the samurai government and the establishment of a new modern state in 1868, the *Onshi* system was abolished. However, their activities are a valuable heritage that shows us how faith and tourism were linked in that era.



海女(写真:大野愛子)

自然の恵みの **循環** - 海女

豊かな海は、森から流れ出す栄養分をたっぷりと含んだ川の清流によって育まれています。

ここ伊勢志摩では、2000年以上もの間、海女あまの文化が受け継がれてきました。

彼女たちは近代的な潜水器具を一切使わず、自らの息を止めるだけで海へと潜り、

アワビやサザエ(美味しい巻貝の一種)を一つひとつ丁寧に収穫します。

それは自然の恵みの循環であり、人々が海からの授かりものを感謝とともに直接受け取るという、共生の姿なのです。

The Cycle of Nature's Blessings – Ama Divers

The rich seas are fed by clear river waters full of nutrients flowing down from the forests.

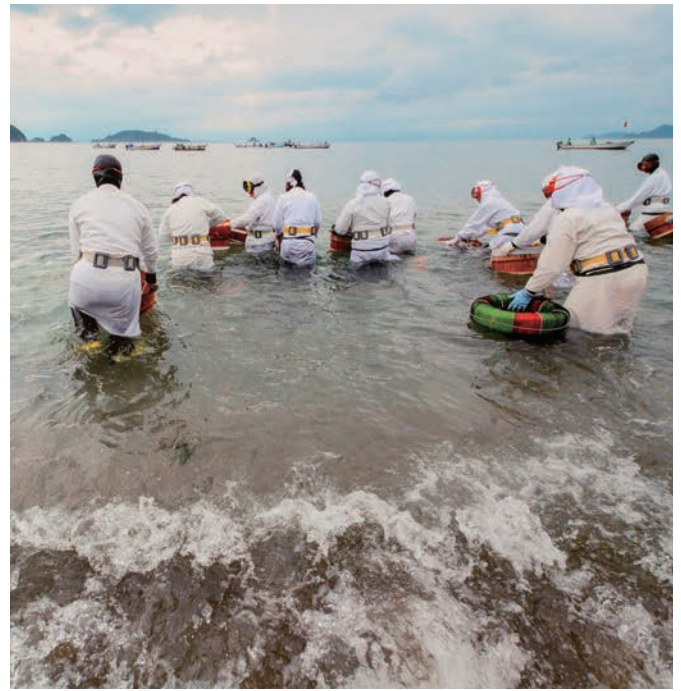
Here, a culture of ama divers has lasted for more than 2,000 years.

They dive without using any modern diving equipment, relying only on their breath, and carefully harvest abalone and *sazae* (a delicious sea snail)*.

It's a cycle of nature's blessings, with people directly receiving the sea's bounty with gratitude.



光氏磯辺遊の図(複製:海の博物館展示)(元資料:三重県総合博物館/蔵)



海に潜る海女(しろんご祭/写真:阪本文)

海女とは

2000年以上も前から続く日本最古の海で働く女性

海女とは、素潜りでアワビやサザエなどの貝類、そして海藻を採って生計を立てる女性たちのことです。こうした漁の形態は世界的に見ても極めて稀ですが、日本では少なくとも2000年以上前からこの伝統が続いているといわれます。海女文化は地域社会に深く根付いており、なかでも三重県の鳥羽市と志摩市を含む志摩半島は、日本で最も多くの海女が暮らす場所です。それぞれの漁村には、今も独自の風習や信仰が大切に守られています。1949年には6,109人を数えた海女の数も、2022年の調査では志摩半島全体で514人となりました。しかしこれは、日本全国にいる海女の約半数に相当します。

なぜ、志摩半島にはこれほど多くの海女がいるのでしょうか。その答えは、豊かな海洋環境にあります。入り組んだリアス海岸には、アワビやサザエ、ウニの餌となる海藻が豊富に生い茂っています。ここでは、伊勢湾からの栄養豊かな水と、プランクトンをたっぷりも含んだ黒潮が混ざり合い、岩場の海岸線に不可欠な栄養分を運び、豊かな海の生態系を支えているのです。



海女が獲った鮑など

Who Are the Ama?

Japan's Oldest Tradition of Women Who Work at Sea, with a History Over 2,000 Years Old

Ama are women who make their living by free diving to harvest shellfish such as abalone and *sazae* (a delicious sea snail) as well as seaweeds. This type of fishing is particularly rare in the world, however, in Japan, this tradition goes back at least 2,000 years. Ama culture is deeply rooted in local communities. The Shima Peninsula, which includes Toba and Shima cities in Mie Prefecture, has the largest number of Ama in Japan. Each fishing village still preserves its own unique customs and beliefs. Ama numbers flourished in 1949, reaching 6,109. According to a 2022 survey, 514 Ama live on the Shima Peninsula. This is nearly half of all Ama found in Japan. Why are there so many Ama on the Shima Peninsula? The answer lies in its rich marine environment. The peninsula's jagged coastline is covered with abundant seaweed, which feeds abalone, turban shells, and sea urchins. Here, nutrient-rich waters from Ise Bay meet the plankton-filled ocean currents, distributing vital nutrients along the rocky coastline and supporting a bountiful marine ecosystem.



素潜り漁の様子(展示:海の博物館)

海女漁の特徴

持続可能な漁の知恵

海女たちは長年の潜水経験を通じて、潮の流れを読み、海底や岩礁の地形を熟知することで、アワビやサザエなどの生き物がどこに潜んでいるかを深く理解しています。志摩半島の海女たちが、今もなおこの伝統的な素潜り漁を続けている理由は明快です。それは、この方法こそがアワビなどの海洋資源を枯渇させないための最善の手段であることを、長い伝統の中で学んできたからです。

「獲りすぎない」という知恵と自然への敬意は、乱獲を防ぎ、海の恵みを守るための重要な鍵となります。そしてそれは、資源を未来の世代へと受け継いでいくための確かな道しるべでもあります。伊勢志摩地域の海女漁は、各コミュニティが定めた厳格なルールに従って行われており、持続可能な漁業と細やかな資源管理が徹底されています。

Characteristics of Ama Fishing

Wisdom for Sustainable Harvesting

Through years of diving experience, they have learned to read the tides and understand the terrain of the seafloor and rocky reefs, becoming deeply familiar with where abalone, *sazae* (a delicious sea snail) and other marine life are found. The reason the Ama of the Shima Peninsula continue this traditional form of free diving is simple. Through long tradition, they have learned that this is the best way to avoid exhausting ocean resources such as abalone. The wisdom and respect behind “not taking too much” help prevent overharvesting and preserve the sea’s bounty, serving as a key to passing these resources on to future generations.

Ama diving in the Ise-Shima region follows strict regulations set by each community, designed to ensure sustainable fishing and careful resource management.

禁漁期間の設定

各コミュニティは、アワビやサザエといった主要な種の産卵期を考慮し、それに基づいた厳格な漁期を設定しています。例えば、アワビ漁は9月から12月末まで禁漁となり、伊勢海老漁は5月から9月末まで(一部の離島を除き)禁漁となります。

禁漁区の設定

漁ができる区域は各コミュニティによって厳しく定められており、重要な繁殖地を守るために海洋生物の保護区や禁漁区が設けられています。

潜水時間の制限

海洋資源の乱獲を防ぐため、一日の操業時間は各コミュニティで制限されています。例えば、一度の連続した潜水作業は、1時間または1.5時間以内に限定されています。

漁獲物のサイズの制限

一定の大きさに満たない漁獲物はすべて海に戻されます。これにより、将来の海洋資源を確保しています。

休漁日の設定

漁期中であっても、海が荒れている日、市場の休業日、そしてコミュニティに不幸があった際などの「特別な日」は休漁日として定められ、漁は行われません。

こうした長年の慣習を忠実に守ることで、海女漁は今日まで続いてきました。ここには、互いに支え合う地域社会のあり方と、自然の循環の中に生きる暮らしの姿があります。海女漁は日本の他地域や韓国にも存在しますが、鳥羽・志摩の独特な技術は地元自然环境と深く結びついており、国内外から高い関心を集めています。また、国の「重要無形民俗文化財」にも指定されています。

• Designated Closed Fishing Seasons

Each community takes into account the spawning seasons of key species such as abalone and turban shells. The fishing season dates are strictly set based on this information. For example, abalone fishing is closed from September through the end of December, while spiny lobster fishing is closed from May through the end of September (except on some outlying islands).

• Designated No-Fishing Zones

The areas where fishing is permitted are strictly set by each community and designated sea life preserves, or no-fishing zones, to protect important breeding grounds.

• Limits on Diving Time

To prevent the overexploitation of marine resources, daily fishing hours are limited by each community. For example, the duration of continuous diving operations is limited to either 1 hour or 1.5 hours.

• Minimum Size Limits

Any catch below a certain size is released back into the sea, helping to ensure future generations of marine life.

• Designated Rest Days

Even during the fishing season, days of rough seas, market holidays, and certain “special days” are designated as rest days, when no fishing takes place— one example, when there is a death in the community.

Through the careful observance of these long-standing practices, Ama fishing continues to this day. In this way, we see a community built on mutual support, and a way of life rooted in living in harmony with nature. Ama fishing can be found in other regions of Japan and in Korea as well. However, the unique Ama fishing techniques of Toba and Shima are deeply tied to the local natural environment, and they have attracted attention both in Japan and abroad. They are also recognized as an Important Intangible Folk Cultural Property of Japan.



海女の道具 磯ノミ(展示:海の博物館)



海女の道具 タンポ(展示:海の博物館)



海女の道具 箱メガネ(展示:海の博物館)

海女の漁具

使用する道具を制限することも、海女たちが守るルールの一つです。伝統的な「素潜り」という手法自体が、一度に採れる量を自然に制限しています。さらに、潜水用のゴーグル、岩から貝を引き剥がすための「磯ノミ」、船の上から海中を覗く「箱メガネ」など、特定の伝統的な道具の使用のみが許されています。

Ama Fishing Tools

Limits on fishing tools are also part of the rules followed by Ama divers. The traditional method of free diving itself naturally limits how much can be harvested at one time. In addition, only specific traditional tools are allowed, such as diving goggles, the *isonomi*, used to pry shellfish from rocks, and the *hako-megane*, which allows divers to see clearly underwater from a boat.

海女の風習

海女の共同体意識

海女漁における厳格な慣習は、17世紀から18世紀にかけて各漁村で形づくられ、後に漁業協同組合のルールとして制度化されました。これらの厳しい規律は、地元の海洋資源を守り、海女文化と豊かな漁場を次世代へと引き継ぐために、地域社会が共に知恵を絞り、努力を重ねてきた結果といえるでしょう。海女たちは、仕事の上では互いに競い合うライバル同士ですが、同時に、過酷な海で互いの命を守り合う深い絆と、強い連帯意識で結ばれています。こうした海女たちの強い共同体意識は、地域の祭礼や伝統行事への参加、そして漁場の近くにある「海女小屋」での交流を通じて育まれてきました。



漁船で漁からもどる海女たち

Ama Customs

Community Bonds among Ama

The strict practices followed in Ama fishing developed within individual fishing villages in the 17th and 18th centuries, and were later formalized as the rules of fisheries cooperative associations. These strict practices can be seen as the result of the wisdom and effort developed by local communities working together to preserve local marine resources and to pass on both Ama culture and the bounty of their fishing grounds to future generations. Although Ama divers compete as rivals in their work, a deep bond and a strong sense of community unite them in protecting each other's lives. The strong sense of community among Ama divers is nurtured through their participation in local rituals and traditional events, and through the time they spend interacting in *ama-goya*, the Ama huts near their fishing areas.

海女小屋

海女小屋は、海女漁の最前線となる拠点です。漁から上がった海女たちが火を囲んで冷えた体を温め、漁の合間に休息を取り、軽い食事や茶菓子を楽しむ場所でもあります。

さらに、海女小屋は地元の海女たちが情報を交換し、日々の悩みを語り合う大切な社交の場としての役割も果たしています。小屋での何気ない会話を通じて、海女漁の技術や知識、そして海洋資源を守るという意識が次の世代へと受け継がれていくのです。こうした交流は、地域コミュニティの中での帰属意識や、海女としてのアイデンティティを強める助けにもなっています。

一步、海女小屋の中に足を踏み入れると、まるで時間が止まったかのような感覚を覚えることでしょう。そこには、自然の厳しさと向き合いながらも、強い絆を支えられて生きる海女たちの日常が息づいています。



海女小屋で漁で冷えた身体を温める海女

Ama Huts

Ama huts are the frontline bases for Ama fishing. They are also places where divers warm themselves by a fire after diving, rest between dives, and enjoy light meals and tea.

In addition, Ama huts also serve as important gathering places where local Ama divers exchange information and talk through everyday concerns together. Through everyday conversations in Ama huts, the skills and knowledge of Ama fishing, as well as an awareness of protecting marine resources, are handed down to the next generation. These exchanges also help strengthen a shared sense of identity and belonging within the community. Stepping inside an Ama hut feels like stepping back in time.

It offers a glimpse of the Ama divers' lives, which are shaped by the challenges of their work yet sustained through strong community bonds.



昔の海女が使っていた重りに彫られたドーマン・セーマン



潜き下り(写真:阪本博文)



熨斗あわび(展示:海の博物館)

海女の信仰と祭り

海女として海に潜ることは、常に命の危険と隣り合わせです。そうした過酷な環境に生きる海女たちの中には、海上安全と豊漁を願う、日常生活に根ざした独自の信仰や祭り、そして日々の習慣が数多く存在します。これらの習慣は、神仏への感謝と祈りを捧げるだけでなく、コミュニティの絆を強める重要な役割を果たしています。こうした信仰心は特別な儀式の時だけでなく、日常の中にも息づいています。ある地域では、海女は出漁前に自宅の神棚にお酒を供えて祈りを捧げ、その儀式を終えて初めて海へと向かいます。

ドーマン・セーマン(魔除けの印)

海女たちが海に入る際、事故除けと豊漁を願い、磯着や道具に「ドーマン・セーマン」と呼ばれる魔除けの印をつける地域があります。「セーマン」は五芒星(一筆書きの星型)の紋章です。一筆書きで描き始めと描き終わりが重なり、隙間がないことから、「魔物が入る隙を与えない」という意味と、「海から無事に元の場所へ戻ってこられるように」という願いが込められています。「ドーマン」は格子状の印で、多くの「目」で魔物を見張り、退散させると信じられています。

鳥羽市^{おうさつ}相差地区の神明神社(石神さん)などは、このドーマン・セーマンを記したお守りでもよく知られています。

海の神々への祈り

漁の解禁時や一年の節目には、身を清めて神前で祈りを捧げたり、海に向かって供物をしたりするコミュニティもあります。地域によっては、特定の神社が海女の守護神として深く崇敬されています。例えば、鳥羽市石鏡地区には「^{かずきおり}潜り下り」という儀式があります。アワビ漁の解禁直前、伝統的な儀式の一環として、海女たちは龍神様に供物を捧げ、海上安全と豊漁を祈願します。

神饌の献納

鳥羽市国崎地区は、2,000年以上にわたり、アワビを薄く削いで乾かした^{くさき}のしあわびを伊勢神宮の神々に献納するという特別な役割を担ってきました。この伝統は今なお受け継がれており、地元の海女たちにとって大きな誇りとなっています。

Beliefs and Festivals among Ama

Diving into the sea as an Ama always carries risks to their lives. For Ama who live alongside such dangers, there are many unique beliefs, festivals, and everyday practices rooted in daily life, all centered on praying for safety at sea and for the sea's bounty. These practices and beliefs play an important role in Ama divers expressing gratitude and prayers to deities and Buddhas, while also strengthening the bonds of their community. This sense of faith is seen not only during special rituals, but also in everyday life. In some communities, Ama offer sake at home shrines and say a prayer before heading out to dive, entering the sea only after performing these rituals.

• Dōman and Sēman (Protective Symbols)

There are areas where Ama divers mark their diving wear and tools with protective symbols known as *Dōman* and *Sēman* when entering the sea, praying for protection from accidents and a bountiful catch. The *Sēman* is a five-pointed star symbol. Because it can be drawn in one stroke, with no clear beginning or end, it is believed to leave no opening for evil to enter and to carry the wish that divers will return safely to where they began. The *Dōman* is a grid-like symbol, believed to ward off evil by watching over it with many eyes. Places such as Shimmei Shrine (Ishigami-san) in the Osatsu district of Toba City are well known for amulets bearing the *Dōman* and *Sēman* symbols.

• Prayers to the Sea Deities

At the start of the fishing season and at key times of the year, some communities purify themselves and offer prayers in front of the deities, or make offerings toward the sea. Depending on the area, certain shrines are deeply revered as guardian deities of the Ama divers. For example, in the Ijika district of Toba City, there is a ritual known as *Kazukiori*. Just before the opening of the abalone fishing season, Ama divers offer offerings to Ryūjin, the dragon deity, and pray for safety at sea and a bountiful catch as part of this traditional ritual.

• Offering Sacred Food to the Deities

The Kunisaki district of Toba City has held a special role for more than 2,000 years, offering *noshi-awabi*, which is abalone thinly sliced and dried as sacred food, to the deities of Ise Shrine. This tradition has lasted to the present day and remains an honor for the local Ama divers.



昭和初期の海女漁の様子(展示:海の博物館)



昭和初期の海女漁の様子(展示:海の博物館)

なぜ海女は伝統的に女性なのか

海女にとって、年齢よりも重要なのは潜水の技術と経験です。自ら獲物を収穫し、自らの収入を得ることで、彼女たちは経済的な自立を果たしてきました。こうした女性中心の伝統漁法が重んじられてきた背景には、古代の信仰に根ざした、伊勢志摩の女性に対する長年の深い敬意があります。その結果、海女として働くことは、地域社会において大きな名誉として認められているのです。では、なぜ海女は女性なのでしょう。伝統的には、女性は男性よりも皮下脂

肪が多く、寒さに対する忍耐力や持久力に優れているという身体的特徴から説明されてきました。現代の海女はウェットスーツを着用していますが、かつては「磯着」と呼ばれる木綿の着物一枚で潜っており、その寒さは極めて過酷なものでした。また、20世紀半ばまで海女が着用していた白い磯着は、サメを寄せ付けぬ効果があるとも信じられてきました。さらに、女性の方が男性よりも海中での息止めをより長く維持できるという研究結果もあります。

Why Ama Divers Are Traditionally Women

For Ama divers, age matters less than diving skill and experience. By harvesting their own catch and earning their own income, they are economically independent. The fact that this traditional women-centered form of fishing has been valued reflects Ise-Shima's long-standing respect for women, rooted in ancient beliefs. As a result, the work of Ama divers is recognized as an honor within the local community.

So why are Ama divers women? Traditionally, this has been explained in terms of physical characteristics, including women's higher body fat percentages, as well as their patience and endurance. Today, Ama divers wear wetsuits, but in the past they had only *isogi*, cotton diving wear with no insulating properties, and diving in them was said to be extremely cold. Until the mid-20th century, the white *isogi* worn by Ama divers was also believed to help keep sharks away. In addition, some studies suggest that women are able to hold their breath underwater for longer periods than men.



海女小屋で接客する海女

海女と海女漁の現状

伊勢志摩地域の海女の数は、高齢化と後継者不足により大幅に減少しています。2022年には514人にまで落ち込み、その多くが60代から70代という高い年齢層となっています。また、海水温の上昇や、海藻が減少して海底が岩肌だけになる「磯焼け」による漁獲量の減少という深刻な課題にも直面しています。これは海女の収入に直結し、後継者不足を招く大きな要因の一つとなっています。こうした厳しい状況に立ち向かうため、海女文化を保存し、地域を活性化させるための様々な取り組みが進められています。例えば、「海女に出逢えるまち 鳥羽・志摩」に関連するストーリーは、海女の伝統が持つ高い文化的価値が認められ、「日本遺産(Japan Heritage)」にも認定されました。さらに、海女文化を観光資源として活用しようとする動きも活発になっています。実際の海女小屋では、現役の海女たちが食事を振る舞いながら訪れる人々と交流し、多くの観光客を魅了しています。近年では、海女自身が海外向けのプロモーション活動に協力するなど、観光施策と密接に連携しながら海女文化の魅力を発信し、地域経済を支える役割を担っています。



Ama and Ama Fishing Today

The number of Ama in the Ise-Shima region has declined significantly due to their aging population and a lack of successors. By 2022, the number had fallen to 514. The average age of Ama is high, with most in their 60s and 70s. They are also facing serious challenges, including declining catches caused by rising sea temperatures and *isoyake*, a condition in which seaweed decreases and the seabed becomes barren rock. This directly affects the income of the Ama and has become one of the major factors contributing to the shortage of successors.

In the face of these challenging circumstances, various initiatives are underway to preserve Ama culture and revitalize local communities. For example, “Meet the Ama Female Divers of Toba and Shima” has been recognized as a Japanese Heritage, highlighting the cultural value of Ama traditions.

In addition, there has been growing momentum to make use of Ama culture as a tourism resource. At ama huts, practicing Ama prepare and serve meals and interact with visitors, drawing many tourists. In recent years, Ama themselves have been working closely with tourism initiatives, such as cooperating in promotional activities aimed at overseas audiences, to promote the appeal of Ama culture and support the local economy.



真珠養殖筏が浮かぶ英虞湾

人々の叡智と自然の**循環**が育む、もう一つの宝物 – 真珠

世界の真珠養殖の歴史は、ここ伊勢志摩の地から始まりました。

美しい真珠は、健やかなアコヤ貝によって生み出されます。

そして、真珠養殖もまた、森と海、そして水が織りなす自然の循環に支えられています。

伊勢神宮の広大な森をはじめ、伊勢志摩国立公園の山々から流れ出す栄養豊かな水が、アコヤ貝を育てているのです。

真珠は、人間による繊細な職人技と、豊かな自然の恵みが分かちがたく結びつくことで誕生します。

この「自然と人の共同作業」によって生み出されるアコヤ真珠は、今や世界中で称賛されています。

Pearls: Another Treasure Nurtured by Human Wisdom and the Cycles of Nature

The history of pearl cultivation around the world began in the Ise-Shima region. Beautiful pearls are produced by healthy Akoya pearl oysters.

Pearl cultivation also relies on the natural cycles of forests, seas, and water.

Nutrient-rich water flowing from the mountains of Ise-Shima National Park, including the vast forests of Ise Shrine, nurtures Akoya pearl oysters.

They are produced through the combination of delicate human craftsmanship and the blessings of nature.

Thanks to this collaboration, Akoya pearls are admired around the world.



御木本幸吉



アンティーク・ティアラ(ミキモト真珠島 蔵/展示)



直径19.22mmの真珠(ミキモト真珠島 蔵/展示)

天然真珠

伊勢志摩は、世界で初めて真円真珠の養殖に成功した場所です。しかし、養殖真珠が誕生する遙か昔から、天然真珠は人類を魅了し続けてきました。では、それらはいったいどれほどの価値を持っていたのでしょうか。

天然真珠が極めて希少である最大の理由は、その形成される確率が途方もなく低いことにあります。天然真珠は、砂粒や寄生虫などの異物が偶然アコヤ貝の中に入り込み、それに対して貝が自らを守るために真珠層を幾重にも塗り重ねることによって生まれます。その確率は、わずか一粒の真珠を見つけるために数万から数十万個の貝を開かなければならないほどでした。しかも、そのほとんどは「バロック」と呼ばれる歪な形をしており、完璧な円形の真珠が見つかる確率は、まさに天文学的な数字となります。この圧倒的な希少性こそが、完璧な真

円を持つ天然真珠の価値を決定づけてきたのです。

古来、天然真珠は権力と富の象徴でした。ローマ帝国時代やヨーロッパの王侯貴族の間では、真珠がダイヤモンド以上の高値で取引されることもあり、王冠や正装を飾るには欠かせない至宝でした。現代のオークション市場においても、歴史的に重要な天然真珠のネックレスには数億円という値がつき、最高級のダイヤモンドジュエリーを凌ぐことさえあります。

二度と同じ形を再現できない希少性と、人類の歴史における深い文化的重み。それゆえに、真珠の養殖に成功したことは、世界にとって極めて大きな意義を持つ出来事だったのです。

Natural Pearls

Ise-Shima was the place where round pearls were successfully cultivated for the first time in the world. But long, long before cultured pearls came into being, natural pearls had already captivated humanity - just how valuable were they?

Natural pearls are extremely rare, primarily because the probability of their formation is so low. Natural pearls are formed when a foreign object—such as a grain of sand or a parasite—accidentally enters a pearl oyster, causing the oyster to protect itself by repeatedly coating the intruder with layers of nacre. The probability is so low that tens of thousands to hundreds of thousands of natural pearl oysters must be opened to find even a single pearl. Most natural pearls are irregular in shape, known as baroque, and those that are perfectly round exist only at astronomical odds. This extremely low probability determines the value of perfectly round natural pearls.

Since ancient times, natural pearls have symbolized power and wealth. During the Roman Empire and among European royalty, pearls were at times traded at prices higher than diamonds and were essential decorations for crowns and formal attire. In today's auction market, some historically important natural pearl necklaces have fetched hundreds of millions of yen, at times exceeding the prices of the finest diamond jewelry.

Because natural pearls have a rarity that can never be recreated in exactly the same form, and strong cultural importance throughout human history, the successful cultivation of pearls has had great significance worldwide.



アコヤ真珠(展示:ミキモト真珠島)

あごわん

英虞湾と真珠養殖

真珠養殖産業の発祥の地

伊勢志摩に位置する英虞湾は、複雑に入り組んだ海岸線と穏やかな波を湛え、アコヤ真珠の養殖にとって理想的な環境を整えています。

真珠養殖の歴史は1893年、ここ伊勢志摩で、御木本幸吉が世界で初めて半円真珠の養殖に成功したことから始まりました。その後、真円真珠の養殖技法が確立され、日本の技術は海外へと広まり、今日のように世界中で真珠養殖が行われるようになったのです。御木本幸吉が真珠養殖という未知の事業に乗り出した背景には、ある革新的なビジョンがありました。

それは、「自然破壊を食い止めたい」という強い倫理的信念と、「世界中に美を届けたい」という実業家としての夢から生まれたものでした。19世紀後半、天然真珠は極めて高価になり、採捕競争の激化によってアコヤ貝の乱獲が深刻化していました。英虞湾周辺でもアコヤ貝が激減し、地元の漁師たちの生活を脅かしていました。幸吉は、このままでは日本の天然真珠が完全に失われてしまうと危惧したのです。「人の手で貝を育て、真珠を安定的に生産することがで

ければ、海の資源を守り、地域経済を再生できるはずだ」この信念が、彼の強い使命感の源となりました。

彼にはもう一つの理想がありました。それは、真珠がその希少性ゆえに富裕層だけのものであるという現実を変えることでした。「自分の手で真珠を作り出し、世界中の女性の首を真珠で飾りたい」という壮大な目標を掲げたのです。この夢は、品質を安定させ、供給を確かなものにする養殖技術の確立なくしては成し遂げられないものでした。

当時、日本は西洋列強と肩を並べようと躍起になっていた時代でした。それは探求と絶え間ない挑戦の時代でもありました。御木本幸吉もまた、深い野心を抱いていました。自らの技術によって世界に通用する最高品質の製品を生み出し、日本の技術力と存在感を示すこと。彼は、日本が世界の強国として認められる未来を見据えていたのです。

Ago Bay and Pearl Cultivation

The Birthplace of the Pearl Cultivation Industry

Ago Bay, located in Ise-Shima, provides an ideal environment for the cultivation of Akoya pearls, thanks to its intricate coastline and calm waters.

The history of pearl cultivation began in 1893, when Kokichi Mikimoto successfully cultivated half round pearls for the first time in the world in Ise-Shima. After that, methods for cultivating round pearls were established, and Japanese techniques spread overseas, leading to pearl cultivation becoming practiced around the world as it is today. Behind Kokichi Mikimoto's decision to embark on pearl cultivation lay a vision for an innovative enterprise.

It was shaped by a strong ethical conviction to prevent the destruction of nature, and by an entrepreneur's dream of bringing beauty to the world. By the late nineteenth century, natural pearls had become extremely valuable, leading to intensified competition for harvesting and serious overexploitation of Akoya pearl oysters. Around Ago Bay, Akoya pearl oysters declined sharply. This threatened the way of life of local fishers. Kokichi Mikimoto feared that Japan's natural pearls might be lost altogether. He believed that raising oysters and producing pearls in a stable way could protect marine resources and revive local economies. From this belief came a strong sense of mission. He also had another ideal. He wanted to change the reality that pearls were enjoyed only by the wealthy because of their rarity. He set himself an ambitious goal: to make pearls with his own hands and have women around the world wear them around their necks. This dream could only come true by developing cultivation techniques that stabilized quality and made supply reliable. At the time, Japan was striving to stand shoulder to shoulder with the Western powers.

It was an era of exploration and constant challenge. Kokichi Mikimoto also carried a deeper ambition. Through his own technology, he sought to create products of the highest quality for the world stage—and in doing so, to show Japan's technical strength and presence, looking toward a future where Japan would be recognized as one of the world's great nations.



ミキモト真珠島で開催されている海女の実演

真珠と海女

真珠養殖と海女の役割

真珠養殖が成功を収め、産業として確立されていく初期の過程において、海女は極めて重要な労働力として欠かせない役割を担いました。御木本幸吉の真珠養殖事業の成功は、海女たちが持つ類まれな潜水技術と水中での作業能力に大きく依存していたのです。

養殖を始めるためには、まず真珠を育む母貝となる天然のアコヤ貝を大量に採集する必要がありました。当時、アコヤ貝は特定の深さや場所に生息していましたが、近代的な潜水器具が普及する前、器具を使わない海女の素潜り漁は、貝を採集するための最も効率的で信頼できる手段でした。海女たちは養殖用の母貝を集め、核を挿入した後のアコヤ貝を再び海へと戻しました。

真珠養殖の初期段階では、アコヤ貝の採集だけでなく、真珠を取り出すまでの

全工程において水中での作業が不可欠でした。彼女たちは赤潮の発生や台風の接近など、海の状況が変化した際には、アコヤ貝を素早く安全な場所へと移動させました。また、定期的に海へ潜っては貝の掃除を行い、その状態を細かくチェックしていたのです。こうした作業には、海に関する深い知識と、長時間水中で活動できる専門的な技術が必要でした。

真珠養殖の技術が確立された後も、御木本幸吉は真珠ビジネスの親善大使として海女たちを重用し続けました。養殖場を訪れる国内外の賓客を案内し、海女たちの働く姿を披露したのです。このように、海女は真珠養殖の現場を支える実務的な役割を担っただけでなく、その発展を肉体的、そして文化的な側面からも支え続けたのです。

Pearls and Ama

Pearl Cultivation and the Role of the Ama

In the early days of pearl cultivation's success and industrialization, the Ama played an essential role as a vital workforce. The success of Kokichi Mikimoto's pearl cultivation enterprise depended on the Ama's exceptional diving skills and their ability to work underwater. The Ama collected Akoya pearl oysters for pearl cultivation. After nucleus insertion, they lowered the Akoya pearl oysters back into the sea. To begin pearl cultivation, large numbers of natural Akoya pearl oysters first had to be collected from the sea. These oysters would serve as the mother oysters for forming Akoya pearls. At the time, Akoya pearl oysters lived at specific depths and in particular locations. Before modern diving equipment became widespread, Ama fishing—without any equipment—was the most efficient and dependable way to collect them. In the early stages of pearl cultivation, work underwater was essential not only for collecting Akoya pearl oysters, but also throughout the entire process leading up to the removal of the pearls. They also moved the pearl oysters quickly to safer locations in response to changes in the sea, such as red tides or approaching typhoons. They also dived regularly to help clean the pearl oysters and check their condition. This work required the Ama's deep knowledge of the sea and specialized skills to work underwater for long periods of time. Even after pearl cultivation techniques were established, Kokichi Mikimoto continued to rely on the Ama as ambassadors for the pearl business, guiding visiting dignitaries through the cultivation sites and showcasing the Ama at work. In this way, the Ama played a vital role in the hands-on work of pearl cultivation. They supported its development not only physically, but culturally as well.



母貝の外套膜から切り取ったピース(組織片)を移植(写真:志摩市)



貝殻で作った球体の核を移植(写真:志摩市)



海でアコヤ貝を養殖(写真:志摩市)



海で成長した真珠(写真:志摩市)

真珠養殖の技術

養殖真珠ができるまで

真珠の養殖は、大きく分けて二つの段階から成り立っています。一つは、貝殻を丸く削った「核」と「外套膜」の切片をアコヤ貝の中に移植すること。もう一つは、その母貝を育てることです。

まず、アコヤ貝を約2年間、成熟するまで育てます。その後、貝をきれいに掃除し、最も状態の良いものが母貝として選別されます。次に、熟練した技術者が母貝の生殖巣の中に、核と外套膜の切片を挿入します。この工程は「核入れ」と呼

ばれます。

核入れを終えた母貝は、再び海の中で大切に育てられます。すると、核の周囲に真珠層(貝殻の内側を構成する、強靱で虹色に輝く物質)が幾重にも積み重なり、長い時間をかけて真珠へと姿を変えていくのです。この期間中、真珠の成長具合を細かく見守りながら、貝に付着する汚れを取り除く掃除が定期的に行われます。

Pearl Cultivation Techniques

How Cultured Pearls Are Formed

Pearl cultivation consists of two main stages. One is placing a nucleus—made from a round piece of shell—and a piece of mantle tissue inside the pearl oyster. The other is raising the mother oyster. First, Akoya pearl oysters are raised for about two years until they mature.

They are then cleaned, and the best oysters are selected as mother oysters. Next, skilled technicians place a nucleus and a piece of mantle tissue into the reproductive organ of the mother oyster.

This process is known as nucleus insertion. Next, the mother oyster is raised, allowing layer after layer of nacre (a strong, iridescent material used to produce an inner shell layer) to form around the nucleus. This gradually becomes a pearl. During this time, the shells are cleaned regularly, while closely monitoring how the pearls grow.

真珠養殖業の現在

サステナビリティへの挑戦

真珠はアコヤ貝という「生命」の営みから生まれるため、海洋環境の大きな変化に対して極めて敏感です。また、森から流れ込む有機物やミネラルなどの栄養分は、アコヤ貝の健やかな成長に欠かせません。真珠養殖は、まさに「海と森の調和」を体現する産業なのです。そのため、養殖業者は毎日、海水の温度や塩分濃度、プランクトンの量を細かく監視し、アコヤ貝の健康を守っています。さらに、湾内にプラスチックごみなどが溜まらないよう、養殖いかだや周辺海域の清掃も定期的に行っています。こうした環境への取り組みが真珠産業の未来を支えており、漁協や自治体、森林管理者とも連携して、森と海の調和を保つ活動が続けられています。

かつて伊勢志摩には、最盛期で約1,300軒もの真珠養殖業者がいましたが、市場のグローバル化や海洋環境の変化、高齢化と後継者不足により、現在は約300軒にまで減少しています。その一方で、養殖場跡地の活用や、循環型の再利用、真珠養殖を新たな観光体験と結びつけるなど、産業に新しい息吹を吹き込む様々な試みが始まっています。

その一環として、真珠を取り出した後の「副産物」であるアコヤ貝の殻や身の新しい活用も見出されています。真珠を取り出した後の貝は、殻・貝柱・身の三つに分けられます。殻はボタンの材料になり、貝柱は希少な高級食材となります。以前は、身の一部が家庭菜園の肥料にされる以外は、その多くが海へ戻され廃棄されていました。しかし現在では、この身を貴重な資源と捉え、堆肥化するプロジェクトが始まっています。作られた堆肥は地元の農家や公園で活用されており、海の恵みが再び陸へと還っているのです。伊勢志摩における真珠養殖のサステナビリティは、自然の恵みへの感謝と、資源豊かな海を次世代へ引き継ぎたいという人々の願いによって育まれています。



廃業した養殖場跡地 (提供: うみらぼ)



養殖場跡地を宿泊施設にリノベーションした「COVA KAKUDA」(提供: COVA KAKUDA)

The State of the Pearl Cultivation Industry Today

Working Toward Sustainability

Since pearls are created through the life processes of Akoya pearl oysters, they are extremely sensitive to changes in the marine environment. Additionally, nutrients such as organic matter and minerals that flow from the forests are essential for the healthy growth of Akoya pearl oysters. For this reason, pearl cultivation is an industry that clearly shows the harmony between the sea and the forest. This is why pearl farmers closely monitor seawater temperature, salinity, and plankton levels every day to ensure the health of Akoya pearl oysters. In addition, pearl farmers regularly clean the cultivation rafts and the surrounding waters to prevent plastic waste and other debris from accumulating in the bay. These environmental efforts help secure the future of the pearl industry. They also work together with fisheries cooperatives, local governments, and forest managers to protect the environment and maintain harmony between the forest and the sea.

In Ise-Shima, at its peak, there were once around 1,300 pearl farms. Today, the number has fallen to about 300, as a result of market globalization, changes in the marine environment, the aging population of pearl farmers, and a lack of their successors. At the same time, various efforts are being made to bring new life to the industry, such as reusing former pearl farm sites, promoting circular recycling, and linking pearl cultivation with new tourism experiences. As part of these efforts, people are finding new uses for Akoya pearl oyster shells and meat, byproducts of pearl cultivation. After the pearls are removed, Akoya pearl oysters are separated into shells adductor muscles, and meat. The shells are used to make buttons, and the best parts of the oyster become rare, high-end food ingredients. Some of the meat is used as fertilizer in private fields, and much of the rest was simply discarded back into the sea. However, today, this meat is being seen as a valuable resource, and composting projects have begun. The composted meat is used by local farmers and in local parks. In this way, the blessings of the sea flow back to the land. The sustainability of pearl cultivation in Ise-Shima grows from the local people's gratitude for the blessings of nature and their desire to pass on a resource-rich ocean to future generations.

伊勢神宮、神道を知る施設

「式年遷宮記念 せんぐう館」

伊勢神宮の式年遷宮を知るきっかけとなる博物館です。20年に一度行われる式年遷宮の工程や、神様に捧げる宝物の製作技術を網羅している点です。一般の人が見ることのできない外宮正殿の原寸大模型が展示されています。

<所在地> 三重県伊勢市豊川町前野126-1 外宮域内

「神宮徴古館」

伊勢神宮の歴史と文化の集大成を俯瞰することができる総合博物館です。神宮の重要なお祭りである神嘗祭かんなめさいをはじめ、おまつりや歴史・文化に関する資料を中心に展示されています。

<所在地> 三重県伊勢市神田久志本町1754-1

「神宮農業館」

「自然の産物がいかに役立つか」がテーマの日本最古の産業博物館です。「神饌」の再現展示や米作りや漁業に使われてきた、今では見ることのできない貴重な民俗資料が並びます。日本人がいかにして自然と向き合い、食を確保してきたかという生活の記録です。

<所在地> 三重県伊勢市神田久志本町1754-1

「神宮美術館」(式年遷宮記念神宮美術館)

文化勲章受章者や人間国宝といった当代を代表する当代最高の美術・工芸家が、式年遷宮を奉賛して伊勢神宮に奉納された作品を収蔵・展示しています。「今を生きる芸術家たちが神様に捧げた作品」が並びます。

<所在地> 三重県伊勢市神田久志本町1754-1

「斎宮歴史博物館」

「天皇の身代わりとして伊勢神宮に仕えた皇女・斎王さいおう」と、その居所であった「斎宮」について紹介する博物館です。斎宮跡は国史跡に指定され、現在も発掘調査が進められています。

<所在地> 三重県多気郡明和町竹川503

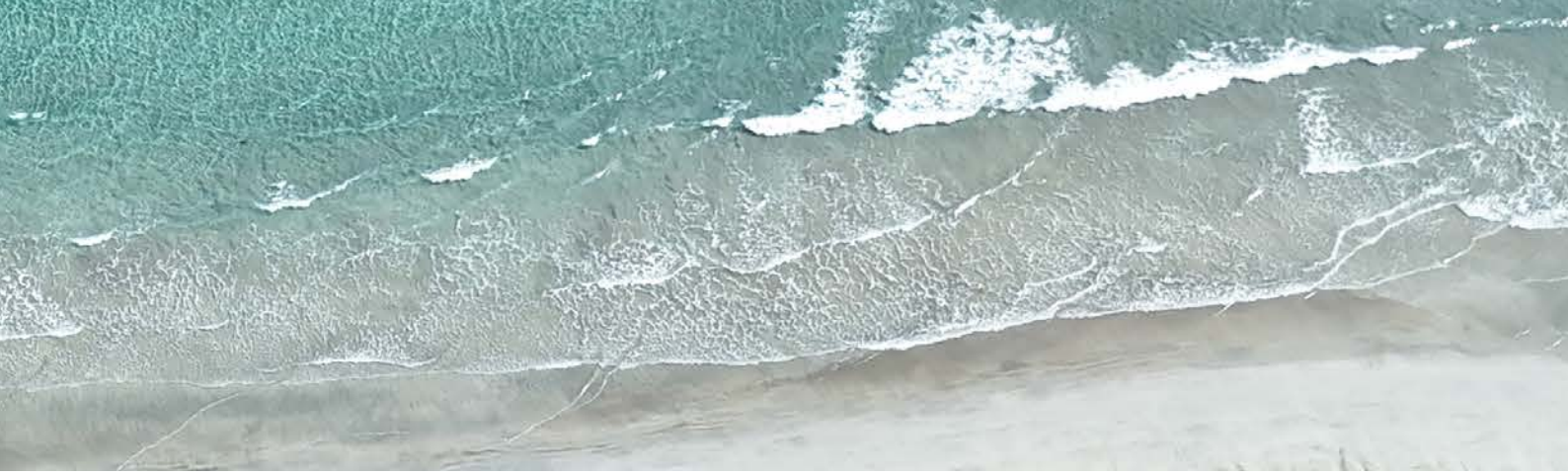
伊勢神宮、神道を知る書籍・サイト

『図解 伊勢神宮』(神宮司廳 編・著)

伊勢神宮に関する「基本」を神宮司庁広報室の神職たちが執筆・編集した初めての公式な解説本です。豊富な写真、イラスト、図版を使い、自然、歴史、お祭り、文化と伝統などがわかりやすく解説されています。

伊勢神宮公式サイト <https://www.isejingu.or.jp/>

神社本庁公式サイト <https://www.jinjahoncho.or.jp/>



海女の歴史文化を知る施設

「鳥羽市立海の博物館」

志摩半島が世界に誇る「海女」の歴史や道具、信仰を詳しく紹介しています。過酷な海で生きる彼女たちが、何を信じ、どのような禁忌を守ってきたのかが、リアリティを持って伝わります。伊勢神宮に供えられる「神饌」の多くは、この志摩・鳥羽の海から届けられます。その供給源である「海の民」の文化を知るための殿堂です。
<所在地> 三重県鳥羽市浦村町大吉1731-68

「相差海女文化博物館」

相差という町の誇りが詰まったコンパクトで濃密な展示が特徴で、海女漁の変遷がリアルな人形で再現されています。地元の海女たちをはじめ、町全体がどのように海と共生してきたかの記録が見られます。

<所在地> 三重県鳥羽市相差町1238

海女の歴史文化を知る書籍・サイト

「未来につなぐ海女たちの声～鳥羽志摩の現役海女の聞き語り集」

2021年～2023年、鳥羽市立海の博物館と三重大学海女研究センターでは、鳥羽市・志摩市の16の漁村から現役海女さんに博物館に来ていただき、来館者に、海女漁や普段の生活等について自ら語ってもらう機会を創出しました。記録として、それらのお話がまとめられた書籍です。

鳥羽市立海の博物館 <http://www.umihaku.com/works/amabunka.php>

三重大学海女研究センター <https://amakenkyucenter.rscn.mie-u.ac.jp/>

真珠養殖のしくみや歴史を知る施設

「ミキモト真珠島」

世界で初めて真珠の養殖に成功した御木本幸吉ゆかりの地です。ここは単なる観光施設ではなく、「産業・科学・歴史・美術」が融合した、真珠のすべてを網羅する学びの島です。島内の「真珠博物館」(日本初の真珠専門博物館)では、自然が生み出す宝石の謎を解き明かすことができます。

また、昔ながらの白い磯着姿の海女が繰り広げる潜水実演を見学できます。

<所在地> 三重県鳥羽市鳥羽1-7-1

【協力】
神宮司庁
鳥羽市立海の博物館
ミキモト真珠島
三重県総合博物館 ほか

2026年2月発行

公益社団法人 伊勢志摩観光コンベンション機構

519-0609 三重県伊勢市二見町茶屋420-1 伊勢市二見総合支所3F

TEL 0596-44-0800 FAX 0596-42-2929

ホームページ <https://www.iseshima-kanko.jp>

企画編集

公益社団法人 伊勢志摩観光コンベンション機構 / 株式会社 羅針盤