



あまりょう 海女漁とは

すもく かいそう と あま
素潜りで海の中にある貝や海藻などを採る女性のことを海女と呼びます。

げんざい にほん かんこく いとな まんようしゅう うた
現在は、日本と韓国で営まれており、万葉集にも詠われるほど、古くから

う つ でんとうてき ぎょうほう
受け継がれている伝統的な漁法です。

あまりょう きかい つか と くふう しぜん きょうせい
海女漁は、機械を使わず、また採りすぎない工夫をするなど、自然と共生
かんきょうやさ りょう
する環境に優しい漁です。



あま かず 海女さんの数

- いしかわけん あま わじまし さいじゅう
・石川県の海女さん（約200人）は輪島市に在住
- ちいさ す あま かず こくないさいだい
・1地域に住む海女さんの数では国内最大

へぐらしま
触倉島

おも ぎょうじょう 主な漁場

- へぐらしま ななつしま よめぐり じかた ほんどえんがん
・触倉島のほか、七ツ島、嫁礁、地方(本土沿岸)

ななつしま
七ツ島

あま どうぐ 海女の道具

フード（ボウシ）



おもり（ナマリ）



アワビガネ（オービガネ）



水中メガネ



ウエットスーツ



足ひれ（ペラ）



あまと 海女採りさざえ



つか
ポンベを使わないで
ふか 深さ20m (約2分間)
やく ふんかん
もぐ も潜ります



た
みんなが食べているサザエ
を1個1個、ていねいと
採っています。

あまと とくちょう 海女採りさざえの特徴

- つの みば
• 角が長く、とても見栄えが良い
- なが はや ふちやくぶつ から
• 流れが速い海で育つため、付着物がなく、殻の
ひょうめん
表面がきれい
- がんしょう いわば せいそく すな おい
• 岩礁や岩場に生息するため、砂が少なく美味し
いといわれている
- みい ないそう にが
• 身入りがよく、内臓も苦みが少ない

そのほかの
あまと
海女が採るもの



アワビ



ワカメ



イワガキ