

## 伊勢志摩の真珠養殖

伊勢志摩の湾内にはかごが吊るされた筏があちこちに設置されています。これらの筏はこの地域最大の産業のひとつ、真珠養殖に使われています。

伊勢志摩では何世紀も前から真珠が採取されてきました。海産物を求めて海に潜っていた海女（伝統的な女性素潜り漁師）は、まれに貝の中に真珠を発見し、それを収穫していました。御木本幸吉（1858-1954）の介在なくしては、世界に知られる真珠養殖は始まりませんでした。

御木本は鳥羽市でうどん屋の息子として生まれ、1888年に真珠養殖に初挑戦しました。英虞湾に養殖場を立ち上げ、4年間試行錯誤した後、1892年に赤潮（プランクトンの大量発生により海洋生物に大きな被害が生じる現象）によって真珠貝のほとんどを失いました。その翌年、彼は半球状の養殖真珠の生産にこぎつけ、1905年には世界で初めて完全な球状の養殖真珠をつくりだすことに成功しました。

真珠養殖の過程は繊細で、いくつもの工程を要します。軟体動物の殻で作られた核と外套膜組織を真珠貝の母貝内部に人工的に移植します。これによって分泌された真珠層が核の周りに蓄積し、真珠を形成します。過去にはこれらの真珠貝は海女によって海底に戻されていましたが、今日では湾岸のあちこちに浮かぶ真珠養殖用の筏に吊るされたかごに入れられています。一粒の真珠が出来上がるまでには約2年かかり、真珠貝を育てるには細心の注意が必要とされます。

伊勢志摩のリアス海岸と外洋から隔てられた入り江は、真珠養殖には理想的な環境です。強風や波から守られているため、この水域は波が穏やかで、真珠の養殖筏の安定が確保できます。また、水温と塩分濃度が安定しているため、真珠貝（そしてその主食であるプランクトン）がよく育ちます。これらの要素のいずれかが少しでも変わってしまうと、完璧な真珠を収穫することはできません。

伊勢志摩は、現在でも真珠の研究と養殖において重要な場所です。訪れた人は、真珠の養殖について学んだり、真珠を使った工芸体験に参加したり、真珠のお土産を購入したりできます。