

## 아마/해녀 문화: 필리핀 해양문화와 연결되는 유산

신시아 네리 자야스

필리핀대학교(딜리만 캠퍼스) 국제연구센터 교수

### <초록>

이 논문은 아마 전통문화와 필리핀 해양문화를 연결해보려는 것이다. 필리핀 해양문화는 캄퐁 아에르(*kampong ayer*: 수상마을), 아토브(*atob*: 돌살, 원담) 및 렌당(*rendang*: 코코넛 즙에 물소의 고기를 넣고 조린 요리)을 가지고 논의하였다. 아마 어업의 전통적인 형태는 현재 필리핀의 바자우족(Bajau) 및 비사야(Visaya: 필리핀 중앙부 루손섬과 민다나오섬 사이에 있는 섬들) 지방의 어업과 비슷하다. 계절에 따라 일시적으로 집에서 떨어져 일하며, 여성의 중요성은 인식되지 않으나 여성이 생계활동에서 중요한 역할을 한다는 점에서 두 문화는 비슷하다. 또한 전복에 대한 생각도 비슷하다. 아마들만이 전복을 채취할 수 있으며, 특히 이세신궁에 바치는 전복은 더욱 그러하다. 필리핀 사람들은 도쿄부시(*tokuboshi*: 전복을 가리키는 일본어)나 카피난(*kapinan*: 전복을 가리키는 세부어)을 행운과 부를 나타내는 것으로 여긴다. 마지막으로, 이세신궁의 아마테라수 오미가미(Amaterasu Omikami) 여신의 사당은 땅에 바로 연결된 기둥 위에 세워져 있는데, 내가 보기에는 바자우족의 고상(수상)가옥의 기둥과 비교할 수 있겠다.

(참고: 원래 일본과 한국의 아마/해녀 전통의 맥락에서 해양자원 관리에 대해 발표하려고 했다. 그러나 한국에서 내가 수집한 자료가 없고, 일본아마에 대해 내가 수집한 자료도 너무 적어, 대신 필리핀의 전통적인 소규모 어업과 일본아마가 비슷한 점, 어느 정도는 제주해녀와도 비슷한 점을 이야기하기로 결정하였다.)

### 들어가며

내가 미에현(三重縣)의 아마마을을 처음 방문한 것은 2년 전이었다.<sup>1)</sup> 학회에 참석하고 제주도 대표단과 함께 조사여행을 하였다. 조사여행은 미에의 아마와 제주의 해녀 간의 문화교류 차원에서 계획된 것이었으며, 또한 아마와 해녀문화를 유네스코 세계유산에 등재하는 것에 관심

1) 2008년 9월 18일부터 22일까지 나는 미에현 도바시에서 열린 일본소규모도서학회에 참석하였다.

을 가진 우리를 위한 것이었다. 한국대표단은 3명의 해녀와 3명의 공무원으로 구성되었다. 우도 잠수회장 채순옥은 3명의 해녀 중 가장 젊은 해녀였으며, 당시 71세였던 김영자는 해녀노래의 인간문화재로 불리는 해녀였다. 나머지 1명의 해녀는 강등자였다. 공무원으로는 좌혜경 해녀박물관 학예사, 강성진 문화진흥본부장, 수산과의 해녀담당인 양희범이 참석하였다. 일본 측은 일본소규모도서학회의 나가시마 슌스케<sup>2)</sup> 교수를 비롯하여, 지금은 은퇴하여 오사카에 살고 있는 제주출신 해녀 (양씨)에 대한 다큐멘터리를 제작한 하라무라 마사키 감독, 제주에서 미에로 와서 고자(御座)에서 아마로 일하고 있는 이구치 미치코(일본 측 한국어 통역자), 그리고 야마시타 미치요(고자에서 아마 일을 가르친 이구치의 선생)와 내가 참석하였다.<sup>3)</sup>

이때부터 고자마을과 야마시타상의 작업에 관심을 가지기 시작하였다. 그 후 2009년 3월과 2010년 8월에 고자를 방문하였다. 오늘 나는 아마문화에 대해서 내가 읽은 것과 관찰한 것 몇 가지를 보고하고자 한다. 일시적으로 집 혹은 정박소/수상마을을 떠나는 바자우족과 비사야 어부들(Zayas 1994)처럼 아마들도 과거에는 계절에 따라 집을 떠나 일을 했다는 것은 내게 매우 중요한 사실이다. [당시] 가족 전체가 일을 찾기 위해 먼 곳까지 가는 것은 흔한 일이었다. 많은 젊은 아마들도 집단으로 집을 떠나 일하러 나갔다(Bouchy 1999).

이 논문은 아마 전통문화와 필리핀 해양문화를 연결해보려는 것이다. 필리핀 해양문화는 캄퐁 아에르(*kampong ayer*: 수상마을), 아토브(*atob*: 돌살, 원담) 및 렌당(*rendang*: 코코넛 소스에 쇠고기를 넣고 조린 요리)을 가지고 논의하겠다. 아마 어업의 전통적인 형태는 현재 필리핀의 바자우족(Bajau) 및 비사야(Visaya: 필리핀 중앙부 루손섬과 민다나오섬 사이에 있는 섬들) 지방의 어업과 비슷하다. 계절에 따라 일시적으로 집에서 떨어져 일하며, 여성의 중요성은 인식되지 않으나 여성이 생계활동에서 중요한 역할을 한다는 점에서 두 문화는 비슷하다. 또한 전복의 상징성도 비슷하다. 아마들만이 전복을 채취할 수 있으며, 전복은 이세신궁에 바치는 매우 특별한 공물이다. 필리핀 사람들은 여러 의례에서 도쿄부시(*tokuboshi*: 전복을 가리키는 일본어)나 카피난(*kapinan*: 전복을 가리키는 세부어)을 행운과 부를 나타내는 물건으로 사용한다. 마지막으로, 이세신궁의 아마테라수 오미가미(Amaterasu Omikami) 여신의 사당은 땅에 바로 연결된 기둥 위에 세워져 있는데, 내가 보기에는 동남아시아의 바자우족의 고상(수상)가옥의 기둥과 비교할 수 있겠다.

## 지혜의 원천인 유산<sup>4)</sup>

2) 그는 현재 가고시마대학의 태평양도서연구센터의 교수이다.

3) 내가 2008년 6월부터 2009년 2월까지 객원교수로 있었던 가고시마대학의 태평양도서연구센터가 내게 조사여행의 기회를 준 것에 대해 감사드린다.

여기에서는 아마문화와 필리핀 해양문화 간의 연결고리를 생각해볼 수 있는 몇 가지 문화적인 것을 이야기하겠다.

동남아시아 및 태평양의 해양문화 유산에 대한 관심에서, 나는 지금까지 고상(수상)가옥, 모거제(母居制, matrilineal residence: 남자가 결혼을 하면 부인의 가족 쪽으로 가서 거주하는 제도), 한동안 돌아다니는 음식, 그리고 아토브(*atob*: 돌살, 원담)—고기를 조심스럽게 잡는 방법—를 연구하였다. 그 중에서도 수상가옥과 아토브가 나의 주요연구라 하겠다. 특히 최근 10년간은 다음과 같은 해양문화유산을 연구하고 있다: (1) 캄퐁 아에르(*kampong ayer*: 수상마을), (2) 렌당(*rendang*: 코코넛 즙에 물소의 고기를 넣고 조린 스투 요리), (3) 비사야 언어로 아토브(*atob*), 일본어로는 이시히미(石干見)라고 하는 돌살(stone tidal weir). 이러한 연구는 아시아와 태평양의 해양문화와 해양사회의 독특성을 찾고자 하는 것이며, 나아가서, 지역의 해양문화의 공통점으로 정의할 수 있는 개념을 만들고자 하는 것이다.

유산은 우리의 기억 저장소이다. 유산은 우리가 누구인지, 우리의 정체성에 대한 지워지지 않는 흔적이다. 문화유산에 대한 연구는 유산이 어떻게 전해져 왔는지를 알게 해주고, 유산이 현재의 지역민에게 의미하는 바가 무엇인지를 알려준다.

캄퐁 아에르(*kampong ayer*: 수상마을)는 현재까지도 필리핀 남부의 바자우족, 보르네오 북부 및 동남아시아의 여러 섬의 주거지가 되는 그러한 유산이다. 필리핀에서는 바자우족을 사마들라우트(*Sama d'laut*: 바다의 집시)라고 부른다. 그들은 비교적 최근에 수상마을에 정착한 선박가옥 거주자들이다. 수상마을은 카우만(*kauman*)이라 불리는 말뚝에 여러 선박가옥이 정박해 있는 형태이다. 집들은 촌장의 집과 통로로 연결되어 있는데, 촌장의 집에는 판탄(*pantan*)이라 불리는 넓은 멍석이 있다. 그곳에서 사람들은 일을 하거나 이야기를 하거나 단지 한낮에 시간을 보내기도 한다. 이러한 한 무리의 확대가족은 모거제의 형태를 따르고 있다(Zayas 2007).

렌당(*rendang*)은 동남아시아 어디에서나 찾아볼 수 있는 음식으로 계속 만들어진다는 점에서 역동적인 음식이라 하겠다.<sup>5)</sup> 렌당은 특별한 경우에 먹는 스투 음식인데, 물소의 고기로 만든다. 물소의 고기를 여러 향신료를 넣은 코코넛 즙에 오랜 시간 끓이는 것이다. 렌당은 지역민의 입맛에 맞게 변형되어 왔는데, 이는 물론 지역에서 구할 수 있는 향신료의 종류에 따른 것이다.

4) 이 부분은 내가 2008년 일본도서학회 미에현 도바대회(9월 18일-22일)에서 “돌살 유물로 살펴본 지혜유산에 대한 고찰”이라는 제목으로 발표된 논문에 바탕을 둔 것이다.

5) 나는 2008년 8월 탄자니아의 잔지바에서 열린 학술회의에서 동남아시아와 인도양의 연결 관계에 대해 발표를 하였는데, 이때의 발표주제가 렌당이었다.

렌당이 전통음식이라는 것을 이야기하기 위해, 나는 동남아시아라는 “큰 시장”에 이 음식을 가져온 사람들의 발자취를 되짚어갔다. 또한 시장, 항구도시, 피난항 등에 대해서도 살펴보았다. 수마트라의 미낭카바우족(Minangkabau)은 렌당을 집을 떠나 돌아다니는(*merantau*) 사람들을 위한 음식이라 부른다. 또한 이 음식은 남자들이 세상을 알기위해 집을 떠나 여행하는 일이 보 통인 일시체류형 문화를 가진 동남아시아 사람들을 나타낸다(Zayas 2008).

또 다른 유산으로는 아토브(*atob*)를 들 수 있는데, 이는 아시아와 태평양에서 옛날부터 흔히 행해진 고기잡이 장치이다. 아토브는 조간대(潮間帶)를 따라 아크 형태로 돌을 쌓아 밀물 때 바닷물이 들어왔다가 썰물 때 고기를 잡는 돌살(stone [tidal] weir: 제주에서는 원담이라 한다)을 말한다. 니시무라(1872/2003)는 돌살을 고대로부터 전해져 와서 변하지 않은 고기잡이 장치의 살아있는 화석이라 일컬었다. 내 동료 한사람은 돌살을 고기를 조심스럽게 잡는 방법이라고 보 았다. 돌살은 적은 시간에 고기를 많이 잡을 수 있는 방법이다. 따라서 돌살로 고기를 잡는 어 부는 동시에 농사 같은 다른 일을 할 수 있다. 지금은 유적으로 남아 있는 돌살을 연구하면서,<sup>6)</sup> 마을단위 어업의 기원, 공유재의 의미, 또 다른 고기잡이 장치의 기원을 찾을 수 있었다(Zayas 2009).

위의 세 가지 유산들은 현지(로칼) 지식(local knowledge)의 맥락에서 작동한다. 돌살, 마을 패턴, 조리법 등 세 가지를 연결해주는 것은 추상적인 개념인데, 영어로 표현하면 로칼 지식, 즉 고기잡이 기술, 마을조직 혹은 마을형성 방식, 향신료 배합에 대한 육감 등이 한 세대에서 다음 세대로 전해져 온 지식을 말한다. 몇몇을 제외한 이 모든 것들은 후손 혹은 문화소유자들의 몸 과 마음에 저장되어 있다. 이러한 한 문화의 지식체계를 타이완의 평후(澎湖)군도의 지베이 (Jibei)섬의 사람들은 지혜유산(*zhihuiyican: knowledge heritage*)이라고 부르고 있다.

## 아마와의 연결

현재 아마의 생활양식은 일본 어디에선가 존재했던 해양문화 전통의 오래된 유산이라고 나 는 강력하게 믿는다. 물론 나라시대 목간(木簡)이라는 고고학적 증거나 만엽집(서기 748년)<sup>7)</sup> 같 은 문학적 증거도 있다. 그러나 현재도 전통방식으로 [아마 일을] 하고 있는 것에서도 증거를 찾을 수 있다.

6) 어떤 곳은 아직도 돌살을 보존·사용하고 있다. 예를 들어, 필리핀 비사야제도의 파나이섬의 앤티크 지방의 아 키노 차베스의 후손들은 동네사람들이 타운(*taun*)을 제외한 아토브의 어느 곳에서나 고기를 잡을 수 있게 한다.

7) 만엽집을 편찬했다고 일컬어지는 오토모 노 야카모치(718-785)는 748년 노토(能登)반도를 방문했을 때 헤구라 (舩倉島)의 아마에 대해서 글을 썼다.

아마에 관한 문헌 몇 개와 시마시를 몇 번 방문(2008년 이래 네 번)한 것을 바탕으로 나는 필리핀의 아시아·태평양 문화전통과 아마의 전통문화가 연결되는 점이 있다고 보았다. 이러한 연결점은 (1) 가족구조의 모/여성 중심성 경향, (2) 계절적인 바깥물질로 집을 떠나는 특성,<sup>8)</sup> (3) 이세신궁에 공물로 받치던 노시 아와비(도코부시?)의 중요성, (4) 이세신궁의 중요성—첫째, 아마테라수 오미가미 여신의 사당이라는 여성중심의 종교를 상징하고, 둘째, 오래전부터 남자 아마가 있었지만 여자 아마만이 공물로 받칠 전복을 채취할 수 있다는 것, (5) 고대 일본인의 조상은 해인(海人)—후에 이 한자는 여성 나잠업자를 의미하는 해녀(海女, 아마)라는 한자로 바뀌었다—즉 바다의 사람이라는 이론의 존재 등을 들 수 있다.

정말 [일본인의] 조상이 여성 나잠업자가 주도하여 돌아다니는 무리였다면, 땅에 바로 연결된 기둥 위에 세워져 있는 이세신궁의 건물구조는 바다 멀리서 건너왔음을 강력하게 보여준다. Bouchy(1999)는 에이로쿠(永祿) 시대(1558-1570. 4)에 아마들이 바다를 건너 헤구라지마(舳倉島)와 와지마(輪島)에 정착했다고 이야기한다. 아마들의 조상은 선박가옥에서 살다가 지금은, 비록 주기적이기는 하지만, 수상마을에 정착한 바자우족처럼 동남아시아에서부터 왔을지도 모른다. 수상마을의 가옥들은 나무기둥 위에 세워져있다.

캄퐁 아에르, 렌당, 아토브 등은 시공간을 넘어, 그러나 독특한 지역문화와 씨름하면서 여러 다양한 형태로 존재해왔다. 여러 다양한 형태마다 그것의 “과거”만은 눈에 띄게 간직하고 있다. 바로 이런 점에서, 동남아시아와 태평양의 해양문화의 공통 특질을 찾아내려고, 나는 지금껏 여러 가지 유산들을 연결시키는데 초점을 맞추어왔다.

8) 옛날에는 가족 전체나 젊은 아마들이 바다를 통해 멀리 나아가 생계에 적합한 장소에 정착하기도 했던 일은 흔했다고 한다(Segawa 1942/1990; Kawaoka 1983 in Bouchy 1999).

# *Ama* 海女(women divers) culture as relic linking maritime Philippine culture

Cynthia Neri Zayas, Ph.D.

Professor

Center for International Studies University of the Philippines, Diliman

[cnzayas@yahoo.com](mailto:cnzayas@yahoo.com)

## Abstract

This paper is an attempt at establishing points of linkage between some features of *ama* traditional culture and Philippine maritime culture. In this paper, the Philippines' maritime culture is discussed using gathered data on *kampong ayer*, the *atob*, and *rendang*. It is suggested that the relic forms of the *ama* fishery is similar to contemporary Philippines' Bajau and Visayan fisheries. Both cultures follow the lifestyle of seasonally working away from home; women's importance is not recognized but they do play significant roles in facilitating subsistence activities. Likewise, there is a semblance on how they regard the abalone. The *ama* has the sole right to dive for abalones especially those used as offering par excellence to the Ise Shrine. The Philippine lowlanders use *tokuboshi* or *kapinan* (Japanese and Cebuano local terms for abalone) as an item of good luck and wellness. Finally, the building dedicated to the female goddess Amaterasu Omikami in the Ise Shrine is built on pillars set directly in the ground which, to me, can be compared to the houses on stilts found in the water villages of the Bajaus.

(Note: In the beginning, I wanted to write on coastal resource management in the context of women divers' tradition in Japan and Korea. Not having original data from Korea and limited original data on contemporary Japanese *ama*, I decided to set aside the topic and talk instead about the *ama* and to a certain extent *haenyeo*'s affinities to traditional small-scale fisheries in the Philippines.)

## Introduction

I first visited the ama villages in Mie Prefecture two years ago<sup>9)</sup> to attend a conference and be a part of a study tour with a delegation of islanders from the Jeju Special Self-Governing Province of South Korea. The study tour was organized as a cultural exchange between the amas and *haenyeos* of Mie and Jeju, respectively as well as for us who are interested in the promotion of ama and haenyeo cultures to be registered as a UNESCO World Heritage. The Korean delegation was composed of three haenyeos: Ms. Cha Sān O from Udo Island who heads the Haenyeo Cooperative Association and the youngest of the three, Ms. Kim Young Ja from Jeju Island who was 71 years old then and said to be a living national treasure for her virtuosity in ama songs, and Ms Kang Dong Ja of Jeju Island, and three government officials: Ms. Choa Hae Gyung, curator of the Haenyeo Museum, Mr. Kang Seong Jin, Division Director of the Cultural Promotion Center, and Mr. Yang Hi Bum, Fisheries Division, Women Divers' Section Chief. The Japanese delegation, headed by Prof. Nagashima Shunsuke<sup>10)</sup> the Japan Small Island Society, was composed of Mr. Haramura Masaki, a filmmaker who made a documentary about a woman from Jeju who worked as an ama in Japan and now lives in Osaka since her retirement, Ms. Iguchi Michiko, also from Jeju, who came to Mie by train to become an ama and now works in Goza, she was our Korean language interpreter, and Ms Yamashita Michiyo, Iguchi's teacher in ama way of diving in Goza, and myself<sup>11)</sup>.

Because of this experience, my interest in the village of Goza and the activities of Ms. Yamashita began. Since 2008 I had returned to Goza twice, in March 2009 and August 2010. Today I come to report on some of what I have read and observed about ama culture. It is of great importance for me to know that like the fishers of the Visayas (Zayas 1994) and the Bajaus who periodically leave their homes or moorages/water villages, the amas in the past also seasonally left home to work. In fact, it was common to see a whole family travel and journey great distances to find work. Many young amas travelled in groups to work away from their natal homes as well (Bouchy 1999).

This paper attempts to establish points of linkages between some features of *ama* traditional culture and Philippine maritime culture. In this paper, the Philippines' maritime culture is discussed using

---

9) From September 18 to 22, 2008, I participated in the annual conference of the Japan Society for Small Island Conference in Toba, Mie Prefecture.

10) He is presently a Professor at the Research Center for the Pacific Islands (RCPI), Kagoshima University

11) I would like to acknowledge the RCPI of Kagoshima University where I was a visiting professor from June 2008 to February 2009 for giving me the opportunity to undertake this short study tour.

gathered data on *kampong ayer*, the *atob*, and *rendang*. It is suggested that the relic forms of the ama fishery is similar to contemporary Bajau and Visayan fisheries in the Philippines. Both cultures follow the lifestyle of seasonally working away from home; women are not recognized important vice versa but they do play significant roles in facilitating subsistence activities. The resemblance in the symbolic significance of the abalone which are gathered only by amas, as offering par excellence to the Ise Shrine and the Philippine lowlander's use of tokuboshi/kapinan as one of the items for good luck and wellness in various ceremonies. Finally, the building dedicated to the female goddess Amaterasu Omikami in the Ise Shrine is built on pillars set directly in the ground which to me, can be compared to the houses on stilts found in the water villages of Southeast Asian Bajaus.

### Relics as sources of knowledge<sup>12)</sup>

I want to propose here some cultural items which, I think, can give some clues on possible linkages between the *ama* culture and Philippine maritime culture.

Borne out of my interest in the relics of maritime culture in Southeast Asia and the Pacific, so far, I have studied houses on stilts, matrilineal residence, a dish that has wandered around for some time, and the *atob*, a gentle way to catch fish. Houses on stilts, the *atob* - a gentle way to catch fish, is a simple way to sum up what I have studied, so far, borne out of my interest in the relics of maritime culture in Southeast Asia and the Pacific. For almost ten years now, I have been preoccupied with the study of maritime cultural relics such as: 1) *kampong ayer* (water village), 2) *rendang* (water buffalo stew in coconut milk), 3) *atob* in Visayan languages or ishihimi 石干見 in Japanese (stone tidal weir), among others. These studies aimed to identify distinctive features of maritime cultures and societies in Asia and the Pacific in the hope that I can put together concepts that would define common maritime cultural features of the region.

Relics are repositories of our memories. Relics too are indicative of who we are, indelible marks of one's identity. Studies in cultural relics are attempts at answering how relics came to be and what they signify to the local population in contemporary time.

---

12) This idea was originally presented in a paper entitled "Thoughts on knowledge heritage from the ruins of stone tidal weir" (石干見に見られる知的「遺産 智慧遺産」に関する考案) read during the 2008年次日本島嶼學會三重縣鳥羽大會、2008年9月18日-22日。



*Kampong ayer* is one such relic which until now is a human settlement of the Bajaus of Southern Philippines, North Borneo, and other islands in Southeast Asia. In the Philippines Bajaus are referred to as *Sama d'laut* (*sea gypsies*). They are essentially house boat dwellers who have just recently settled in water villages or *kampong ayer*. These villages are clustered after their mooring arrangements in a cluster of houses on piles called *kauman*. In a *kauman*, houses are linked by footways ending in the house of the chief where one finds the *pantan*, a wide thatched platform where members usually gather while working, chatting with each other, or simply passing the time in the heat of the afternoon. This cluster of extended family has a matrilineal residence rule (Zayas 2007).

Rendang<sup>13)</sup> is a relic dish that is dynamic as it recreates itself wherever it finds its way in Southeast Asia. It is a meat stew served during special occasions that is made from the meat of water buffalo. It is simmered for a long time in coconut milk with many fresh spices. It adapts itself to the taste buds of the locals and, of course, the availability of spices. In presenting *rendang* as a relic cuisine, I tried to retrace the footsteps of those who brought the dish into the “emporium” environment of Southeast Asia, the markets, the port towns, the shelter ports, etc. *Rendang*, among the Minangkabau people of Sumatra, is called a dish for those wandering, *merantau*, away from home. It also identifies Southeast Asians with a sojourning culture where the practice of *merantau*, a journey of males away from home to learn about the world, is common (Zayas 2008).

Another relic is the *atob*, an ancient fishing gear common in Asia and the Pacific. *Atobs* are stone tidal weirs that are generally arc-shaped stone barriers built on long sloping tidal flats in such a way that when the tide rises, it fills up the barrier with sea water and catches fish when the tide recedes. Nishimura (1872/2003) refers to it as the living fossil of stationary fishing gear with ancient origins. A colleague of mine looks at it as a gentle way to catch fish. It is also a weir to gain more from the limited amount of time there is. Weir operators can earn from it and simultaneously engage in other activities such as farming. Studying these weirs, now in ruins,<sup>14)</sup> make it possible to trace the origin of community-based fisheries, the idea of the commons, and the origins of other fishing gears (Zayas 2009).

All these three relics operate in the context of local knowledge. What connects them, the stone fish

---

13) In August 2008, I was invited to go to a conference in Zanzibar, Tanzania and spoke about the Indian Ocean Continuum in the part of Southeast where I come from. My presentation was on *rendang*.

14) Some do preserve it, such as the daughter of Aquilino Chavez in Antique Panay Island in the Philippines, who allow neighbors to collect fish in any part of the *atob*, except the *taun*.

trap, village pattern and recipe, is an abstract idea which in English might be termed local knowledge, knowledge that has been handed down from one generation to another in terms of skills in crafts or technology, village/hamlet organization or formation, or a gut feeling for the right blend of spices. All these, except for some, have been stored in the bodies and minds of the descendants or the culture-bearers. This body of knowledge in one culture has been referred to as *knowledge heritage* (*zhihuivican 智慧遺產*) by the people of the island of Jibei, in the Pescadores, Taiwan.

## The ama connection

I strongly believe that the present *ama* way of life is an ancient relic of one type of maritime cultural tradition which has existed in some parts of Japan. Of course there are evidences from literary and archaeological sources from the Nara Period wooden tablets and from the Manyoshu (748 A.D.).<sup>15</sup> But we can also find evidence in contemporary practice of the tradition.

Based on my limited readings of the *ama* literature and from my brief visits, (four visits since 2008) to Shima City, I observed some possible linkages of Philippine Asian-Pacific cultural tradition to *ama* traditional culture. These linkages demonstrate itself in characteristics: (1) the matri-focal (female/mother focused) tendency of the family structure; (2) the trait to wander, to seasonally work away from *home*<sup>16</sup>; (3) the importance of *tokuboshi* elephant ear abalone as an offering item to the Ise Shrine; (4) the significance of Ise Shrine to, first, symbolize the female-centered religion dedicating the shrine to the goddess Amaterasu Omikami and, second, as an offering par excellence but that it is collected only by women divers despite the presence of male divers since the ancient time; (5) the existence of a theory that the ancestors of ancient Japanese were the 海人 or people of the sea. Later this Chinese character was transformed into 海女 *ama* to mean female diver.

If indeed the ancestors were wandering bands dominated by women divers, the Ise Shrine architecture, built on pillars set directly in the ground, strongly indicates that they must have come from across the seas. Bouchy (1999) mentioned that during the Eiroku Era (1558 through April 1570),

---

15) Otomo no Yakamochi (718-785) believed to be the compiler of Manyoshu wrote about the Hegura *ama* diver when he visited Noto Peninsula in 748.

16) It was also said some time ago that it was common that the whole family or groups of young *ama* sail to travel far and wide, perhaps settle later in a place conducive to their livelihood (Segawa 1942/1990; Kawaoka 1983 in Bouchy 1999).

the *ama* crossed the seas and landed at Hegura Island and Wajima. Perhaps the ancestors of the *ama* might even have come all the way from Southeast Asia like the wandering boat people, the Bajau, who used to live in house boats and who are now settled, even if periodically, in water villages. Water village houses are built on piles of wood.

The *kampong ayer*, the *rendang*, and the *atob* survived the breadth of time and space but in various forms as they have to contend with unique local cultures. However, in various forms each form visibly contains its *past* and this is where I have focused so much the activity of linking several relics to establish common maritime cultural features of Southeast Asia and the Pacific.

## Bibliography

**Bouchy, Anne.** 1999. The Chisel of the women divers and the bow of the feudal lords of the sea: Dual structure of labor and village organization in women divers' society – A case study of the Town of Ijika (City of Toba, Mie Prefecture). Translated by John Davis. In *Gender and Japanese History – The self and expression/Work and life*. Wakita Haruko, Anne Bouchy and Chizuko Ueno (editors), Gerry Yokoto-Murakami (translation editor). Osaka: Osaka University Press

**Nishimura, Asahitaro.** 1972. Ishihibi, the oldest fishing gear, its morphology and function. In *Studia Ethnographica et Folkloristica in Honorem Bela Gunda*. Edited by J. Szabadfalvi and Z. Ujvary. Pp 619-628. Also in 博小川, 2003. 海洋民學論攷. Tokyo: Iwata Shoen.

**Zayas, Cynthia Neri, and Lilian C. de la Peña.** (In Press). Tales of Visayan Women Sojourners. Managing Social Relations in a Shifting Fishery. *Signs: Journal of Women in Culture and Society*. University of Chicago Press.

Zayas, C. N. 2009. 海の畑 — ヴィサヤ諸島・澎湖 (プンフー) 諸島・琉球諸島の石干見. In 海の回廊と文化の出会い. Edited by 橋本政治. Osaka: Kansai University Press. Umi no hatake – stone tidal weirs in the Visayas (Philippines), Pescadros (Taiwan), and the Ryukyus (Japan). Pp. 247-281. In Japanese.

\_\_\_\_\_. 2007. 上集落 Kampong Ayer について：家舟から杭上家屋へシタンカイ島の事例研究。川勝平太共同研究会2010.10.27(金) 日文研・セミナー室. C. N. ザヤス(外国人研究員 国際日本研究センター).

\_\_\_\_\_. 1995. *Pangayaw and Tumandok* in the Maritime World of the Visayas Islands. *The Fishers of the Visayas* [Visayas Maritime Anthropological Studies I, 1991-93], College of Social Sciences Philosophy Publications in cooperation with the U.P. Press. Co-edited with Iwao Ushijima.

Rendang citation missing.