

## 品川 の 海 苔

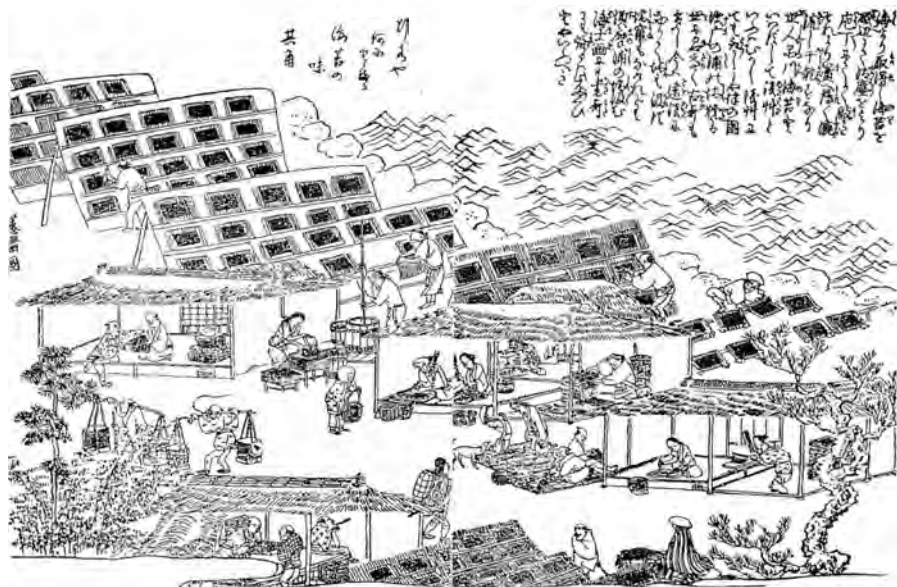
### 浅草海苔の始まり

私たちの先祖が、貝類や海藻類を採って食用にした時期は、縄文時代前期東京湾沿岸に住みついたところからと推定される。縄文時代の貝塚の中に見られるアサリ、ハマグリ、カキ等の貝類は現在も生息している。このことからアサクサノリ、アオノリ類が当時から繁殖し、食用に供されてたものと考えられる。

浅草海苔の名が生まれたのは慶長年間（1596～1614）と言われ、続いて品川海苔の名称が全国に広がり、有名になった。

海苔の大量生産が可能になったのは、品川の漁業者が養殖方法を発明し、それが各地に伝わったからである。初めは各地方とも生産地名で売り出したが、浅草海苔の名に押されて伸び悩み、次第に商いの上から有利である「浅草海苔」の名で売り出すようになっていった。

なお、「浅草海苔」の由来については、①品川・大森で採れた海苔を浅草に持って行って製造したから②浅草川（現隅田川）で採れたから③大森の野口六郎左衛門が、浅草紙の作り方をまねて工夫をこらし、乾海苔を作り、これを浅草海苔と名付けたから、といった諸説がある。



▲海苔づくり風景（『東海道名所図会』より）

### 海苔の養殖

江戸時代の延宝年間（1673～1680）の頃、品川の漁業者が、魚活簀うおいけすの防波用に建てた木柵に、いつとはなしにノリが生えているのを発見した。これが海中にナラ・カシ等の粗朶そだヒビを建てる海苔養殖法の発明につながった。また、暴風で活簀がこわれ、柵に使われていた木や竹が海岸近くに流れ着き、これにアサクサノリが育っているのを見て養殖法を思いついたとも言われる。

木ヒビは江戸時代から明治の終わり頃まで盛んに使われたが、需要の増加に追いつけず、孟宗竹がこれに代わって使用されるようになった。大正末期から増加し、昭和5年（1930）にはほとんどこの竹ヒビに代わったのである。

昭和2年（1927）海苔養殖網が発明された。同4年頃から千葉県下で、海苔椰子網やし（椰子の繊維使用）として実用化された。東京地方ではやや遅れて昭和12年（1937）頃から25年頃までに普及した。その後、合成繊維網の出現で養殖法はさら



▲海苔船（模型）

## ▼海苔のつくり方



①ヒビづくり



②根元をとがらす



③ヒビを建てる



④海苔採り



⑤海苔採り



●海苔洗い



⑦海苔たたき



⑧海苔つけ



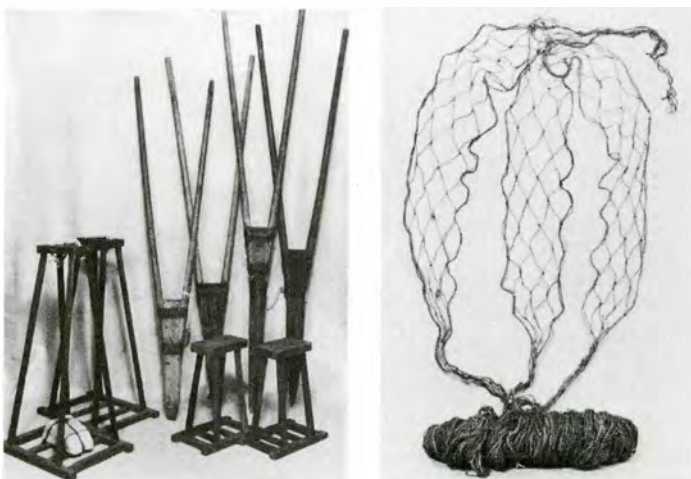
⑨海苔干し

に大きく進歩した。この網は丈夫で、移動が容易にできるため沖合でノリの胞子を付着させて海岸近くで育てる移植法が一層発達した。

## 海苔の作り方と道具

昭和12年頃まで品川・大森の地先で行われた方法

- ①材料は櫂・櫂等の小枝が多いものを使い、葉を落とす。
- ②ヒビ建てを容易にし、小枝をしばりつけて抜けるようにくする。
- ③振り棒で海底に穴をあけ、ヒビを建てる。水の深い時は海苔下駄をはき、さらに深い場所では船からヒビ建てをする。
- ④⑤海苔船にベカ（海苔採り舟）を乗せて養殖場に行き、ベカでヒビ柵に乗り入れて海苔を摘み取る。



▲海苔下駄と振り棒（左）と海苔養殖網（品川海苔生産用具）

- ⑥海苔洗い摘み取った海苔を洗いザルに入れ、海水で濁りや泡がなくなるまで洗う。
- ⑦櫂のまな板に海苔をのせ、薄刃の庖丁を両手に持ち、細かく切る。
- ⑧海苔簀にすき杵を置き、桶から杵で一定量をすくい、手早く杵の中へ同じ厚さになるように流す。
- ⑨高さ約1.8m、長さ約36m位の藁の垣根によし簀を張り、海苔簀を竹串で止め天日で一日乾燥させる。

## 品川海苔の衰退

品川・大森の海ではじまった海苔の養殖が、全国に広がり、1960年代には生産量は3万t、乾海苔は百億枚も生産されている。ところが、品川の海苔は大東京港建設という目的のために昭和37年（1962）を限りに、全面的に漁業権を放棄し、翌38年にはその幕を閉じたのである。



▲品川最後の海苔採り風景  
昭和38年（1963）2月9日