

●品川历史馆解说单页

品川的海苔

“浅草海苔”的起源

“浅草海苔”之名起源于大约16世纪末。海苔的养殖方法传到各地，开始大量生产后，每个地方最初会冠上自己的地名贩卖海苔，但知名度与销售情况却远不如浅草海苔，故开始改为使用畅销的浅草海苔之名进行销售。

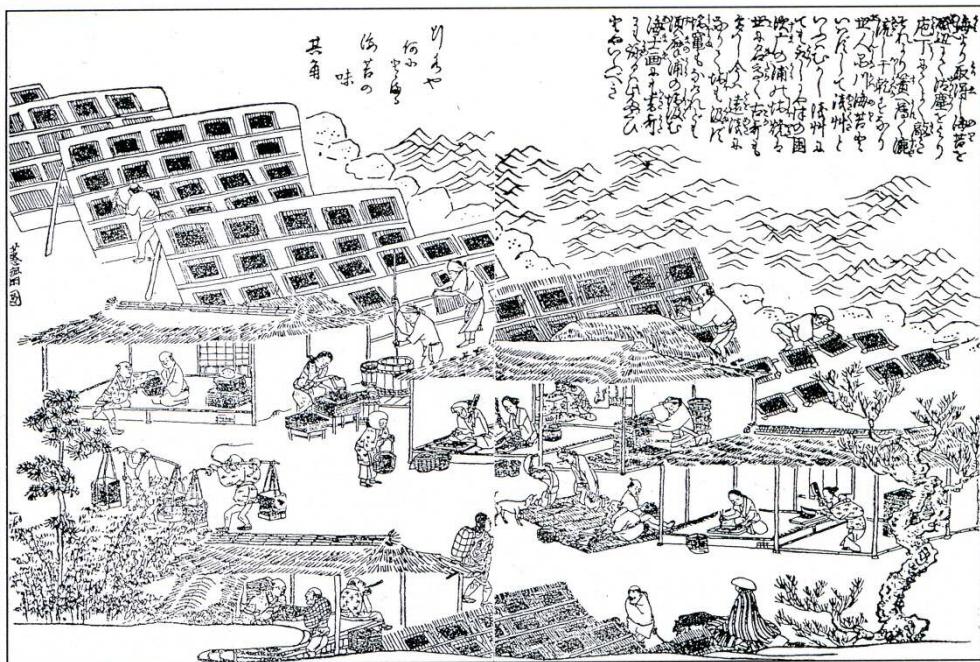
而浅草海苔名称的来源有各种不同的说法：①在品川或大森（东京都大田区）收割

的海苔，因为在浅草加工，故称作浅草海苔；②因为在浅草川（现在的隅田川）收割；③大森的野口六郎左卫门受制作浅草纸的启发，制作出干海苔，并命名为浅草海苔。

海苔养殖

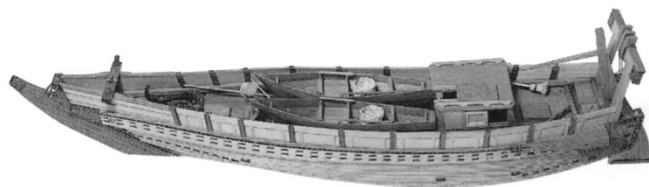
对于研究出海苔养殖方法的契因，也有许多不同的说法。其中一说是17世纪末，品川的渔夫发现鱼池的木栅上生长着海苔，于是想出了把树枝插在海中的养殖方法。另一个说法是，暴风吹坏的鱼池木栅漂流到海岸旁，渔夫看见上面长有海苔，便想出了海苔的养殖方法。

使用树枝让海苔附着生长的方法，直到20世纪初都还相当盛行。随着海苔需求的增加，从20世纪20年代起渔夫开始使用生长速度较快的竹子取代树枝，大约1930年，已几乎全面改用了竹子。



▲制作海苔情景（出自“东海道名胜描绘地志”）

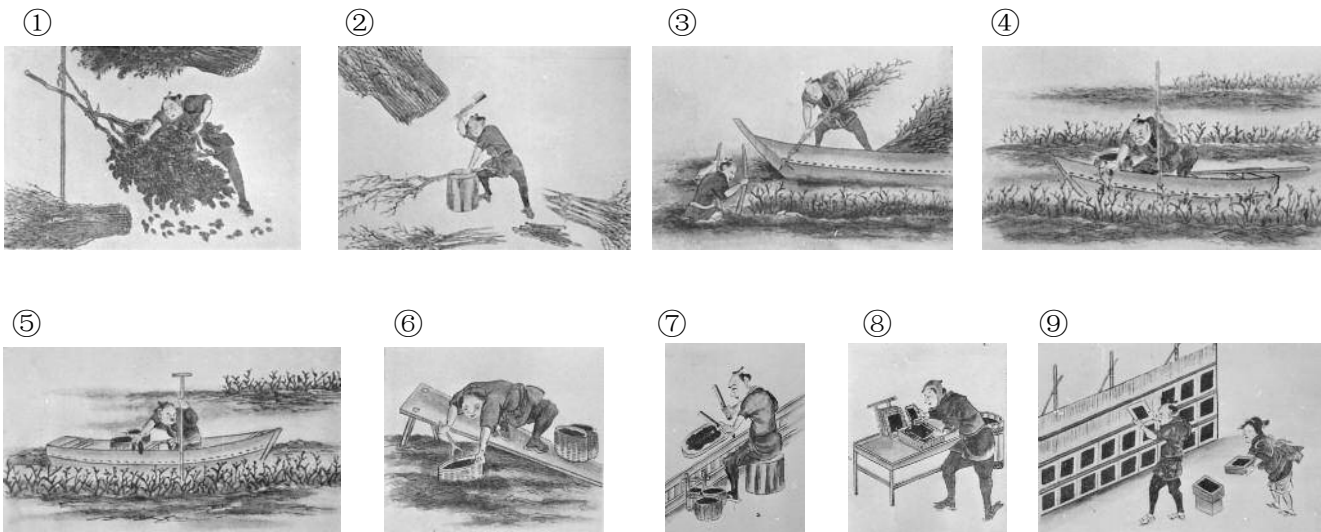
1927年发明了养殖海苔用的椰树纤维渔网，率先开始使用的是千叶县，东京则较晚约从1937年到1950年间逐渐普及。之后，合成纤维渔网的出现，使得养殖方法有了更大的进步，合成纤维渔网坚固又容易移动，于是发展成在近海让海苔孢子附着在渔网上，再移动到岸边附近培育海苔的方法。



▲海苔船（模型）

船上装载着采摘海苔时使用的小船（简易轻舟）。

▼海苔的制作方法



制作海苔的方法与道具

此为在品川和大森延续到约1937年的海苔制作方法。

- ①挑选橡树、榉树等分枝多的树枝，去除树叶。
- ②削尖根部，使其容易插入海底，并将分枝绑住，使其不易掉落。
- ③先在海底挖洞，将②的树枝插入。水深时即穿着很高的海苔木屐作业，水更深时则乘船作业。
- ④⑤在海苔船上载运轻舟到养殖场，在养殖场换成轻舟靠近树枝，采摘海苔。
- ⑥将采摘后的海苔装进竹篓内，用海水清洗直到污浊和泡沫消失。

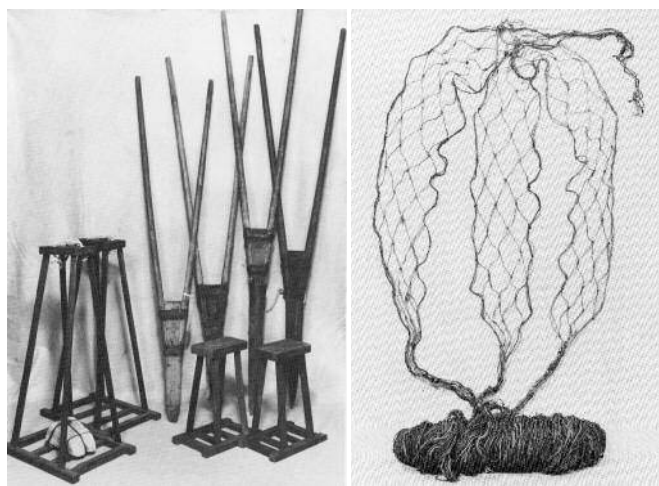
⑦将海苔放在榉木砧板上，两手各握一把薄刃菜刀，剁碎海苔。

⑧在竹帘上设置方形木框，以量器从桶内取出定量的海苔，迅速地倒进木框，铺平海苔，注意不使其产生厚度差。

⑨在高约1.8米、长约36米的茅草墙上挂上苇帘，以竹竿固定铺有海苔的竹帘，日光下曝晒一日，晒干即成。

海苔养殖的衰退

因东京港的扩建，品川在1962年放弃渔业权后，海苔养殖也在次年降下了帷幕。



▲左：海苔木屐和海底挖洞工具 右：海苔养殖网



▲品川最后的海苔采摘情景 1963年2月9日