

リニューアル特別記念展 品川海と海苔					
期間	令和7年1月18日(土)～3月23日(日) 56日間				
会場	品川歴史館 1階 特別展示室				
担当者	中元幸二(当館学芸員)				
有料観覧者	一般 2,126	小中 102	一般団体 22	小中団体 0	有料計 2,250
無料観覧者	区関係 3	区内小中 585	招待 58	高齢者 932	無料計 1,578
					総計 3,828

〔開催趣旨〕

海苔は、10世紀頃から「紫菜」・「むらさきのり」として見られ、古くから食用品として知られている。江戸時代の品川沖では、「浅草海苔」・「品川生海苔」・「葛西海苔」などと呼ばれる養殖海苔を江戸前の名物として生産していた。品川から大井、大森、羽田にかけての一带は遠浅の海になっており、海苔をつくるためのヒビを立て、林立するヒビの中をベカ船や海苔下駄などで廻りながらの海苔採取、浜辺での海苔干しなどの様子は東海道からよく見えていた。こうした光景は、夏から冬にかけての季節の移ろいを告げるものであった。

明治時代中頃の1890年代から、海苔の養殖場はさらに遠くの沖合へと広がり、海苔の生産量を上げていった。東京の海苔生産量は、1899(明治32)年から1939(昭和14)年まで全国1位であり続けたが、東京港の港湾整備事業の影響が大きく、1963(昭和38)年に品川海での海苔づくりは終わりを告げた。

本展は、今では見ることができない品川海苔づくりの様子について、写真や古文書、生産道具を通じてその歴史を紹介した。



〔展示概要〕

- 1 品川海でつくられた海苔の歴史
- 2 海苔づくりのサイクルと道具

〔記念イベント〕

イベント名	日時	講師	会場	参加人数
リニューアル特別 記念展講演会	令和7年2月16日(日) 「海苔の歴史・生産・流通」 時間は13:30~15:30	乾 賢太郎 (大田区立郷土博 物館学芸員) 五十嵐麻子 (大森海苔のふる さと館職員) 中元幸二 (当館学芸員)	講堂	53名
学芸員による展示 解説	① 令和7年1月26日(日) ② 令和7年3月22日(土) 「リニューアル特別記念展 『品川の海と海苔』の見どころ」 時間はいずれも14:00~15: 00	中元幸二 (当館学芸員)	講堂	①12名 ②39名 延べ51名