

# 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、アオノリ類が当時も繁殖し、食用に供されてい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（1596～1615）と言われ、続いて品川海苔の名称が有名になった。

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つ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（1673～1681）の頃、品川の漁業者が、魚活簀の木柵にノリが生えているのを見た。これが海中に檣・櫻等の粗朶ヒビを建てる海苔養殖法の発明につながったという。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かず、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。

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（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）頃から同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に大きく進歩した。この網は丈夫



▲海苔船（模型）

### ▼海苔のつくり方（『品川町史』中巻より）

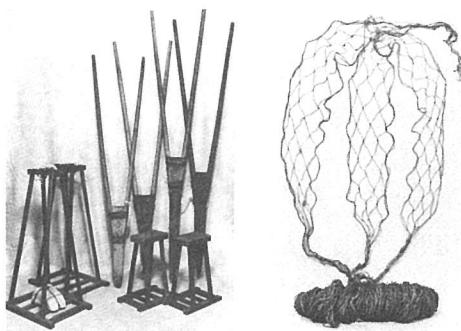


で、移動が容易にできるため沖合でノリの胞子を付着させて海岸近くで育てる移植法が一層発達した。

### 海苔の作り方と道具

昭和12年頃までは品川・大森の地先で以下のようないわくわく方法で海苔作りが行われた。

- ①粗朶ヒビは櫻<sup>かし</sup>・櫻<sup>けやき</sup>等の小枝が多いものを使い、葉を落とす。
- ②根元をとがらせ、海底にささりやすくし、小枝をしばりつけて抜けにくくする。
- 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（品川区指定文化財 品川海苔生産用具）

⑥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櫻のまな板に海苔をのせ、薄刃の包丁を両手に持ち、細かく刻む。

⑧海苔簀にすき枠を置き、桶から枠で海苔を一定量すくい、手早く枠の中へ均等の厚さになるように流す。

⑨高さ約1.8m、長さ約36m位の藁<sup>わら</sup>の垣根によし簀<sup>すき</sup>を張り、海苔簀を竹串でと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は、全国に広がった。品川では、昭和30年（1955）の生産量が約9,500万枚に及んだが、大東京港建設という目的のために昭和37年（1962）を限りに、全面的に漁業権が放棄され、翌38年にはその幕が閉じられた。



▲品川最後の海苔採り風景  
昭和38年（1963）2月9日