



認定特定非営利活動法人 海苔のふるさと会 会報  
**大森 海苔のふるさと館** ニュース47号



海苔つけ体験は、生海苔がとれる冬限定の開催で、当館の一番人気の催し物です。ぜひ、ご家族揃って体験してみてください！

●海苔つけ体験とは？

海苔は一人二枚！  
参加費無料！！

海でとった生海苔を、板海苔に加工する体験です。約50年前まで手作業で行っていました。

0.始まる前の準備

札に名前を書いて海苔簀につけたり、海苔の郵送手続きをしたりします。10～15分くらいの作業です。



1.イベントスタート (10:00)

今日の体験の説明や指導者の紹介をします。指導は、地元の元海苔生産者の方々です。海苔のクイズもあります！

地元の元海苔生産者が  
プロの技を指導！

2.海苔切り実演

体験の部屋に移動！  
最初に、昔の道具を使って生海苔を切る実演を見ます。



3.水で練習

4つのグループに分かれて、まずは水で練習をしましょう。

4.指導者海苔つけ実演

刻んだ生海苔を水に  
といて、準備完了！

最初に指導者が実演  
をしてくれるので、手の動かし方やタイミングなど、説明を良く聞いてくださいね。



5.海苔つけ

いよいよ、海苔つけです！

重箱に刻んだ生海苔をすくって、杵めがけて一気に流し込みます。あれこれ考えてしまう大人よりも、

迷いのない  
子どもの方が上手なこともよくありますよ！

6.海苔干し

全員終わったら、杵干しに海苔を干して完成！

12:00に体験終了です。



7.海苔のお渡し

海苔は天気がよければ天日干しします。お昼過ぎ、海苔がピリピリと乾く音が聞こえてきます。

15:00ころ、海苔が乾いた人は持って帰ることもできます。ただし、乾く確率は30%くらい。翌日以降取りに来るか、郵送で送る方法も選べます。

できた海苔は乾し海苔なので、自宅であぶって食べてください。

●海苔つけ体験に参加しよう！

電話にてお申込みください。

時間：10:00～12:00

対象：どなたでも（年長以上は一人で体験可）

定員：各回先着80名

参加費：無料（送料は実費負担）

受付：受付開始日の9:00から電話にて受け付け開始します。

（五十嵐）

自分で作った海苔  
がもらえます！



電話で事前申込み！  
各回先着80名様

開催日	受付日
11/29(日)	11/11(水)
12/6(日)	11/21(土)
12/19(土)	
1/9(土)	12/21(月)
1/24(日)	
2/13(土)	1/11(月)
2/28(日)	
3/5(土)	2/21(日)
3/13(日)	



# 大森の海の仕事

毎年秋に実施しているまち歩きのイベントでは、当時を知る方々を訪ねてお話を伺っています。今回は、大森の海で活躍した、元海苔生産者と貝漁師の方からお聞きたお話をご紹介します。

## ■田中正一氏■

田中正一さん(昭和15年生まれ)は、昭和30年、16歳の時に家業を継いで海苔生産を始めることになりました。小さい頃から船を漕ぐなど海と親しんでおり、すぐに一人前として扱われたそうです。



### <海苔漁場の割り当て>

漁場はまず、漁業協同組合で行われるくじ引きによって、丁場(住んでいる地域ごとのグループ)ごとに割り当てられます。その後、丁場の中で再びくじ引きをして、各生産者の漁場が決まります。採れる海苔の量は漁場の場所に左右されるため、良い漁場が当たるよう、誰もが願っていました。

自分の漁場の目印として、支柱に布切れやわら、果物用のかごをつけていた家がありました。また、持ち主が分かるように、網には手板と呼ばれる小さな板を縛っておきました。手板には焼印で屋号が押されていました。

### <冬の海での海苔採り>

冬の海で行われる海苔採りは寒さとの戦いでした。風の強い日、雪が降りそうな曇りの日は一層寒さが厳しく感じられました。船に火を積むことはできないため、船のエンジンの煙突で暖をとりました。

作業の時は刺子作りの上着であるボータ、股引きを着ていました。海苔採りは素手で行う作業のため、ボータは袖が濡れないよう、工夫をしていました。正一さんのものは袖がボタンで取り外せるようになっていました。

冬の海で恐ろしいのは強い風です。突風にあおられ、ベカ船がヒビ罫に入ってしまう、身動きが取れなくなるという恐ろしい経験をした、と正一さんは語ります。(三好)



「昭和30年代 田中宏氏撮影  
大田区立郷土博物館所蔵」

## ■田中孝氏■

内川沿いは古くから貝漁師が住んでいます。大森東の田中孝さん(昭和8年生まれ)もその一人で、大森地区で最後の貝漁師です。

### <かつての漁場と貝捲き漁師>

昭和37年ころ、大森地域で貝捲き漁師は48軒ありました。今の都掘公園が堀になっていて、打瀬船や貝漁師の船が多数係留していました。

羽田灯台(現在の羽田空港周辺)や競艇場はとても良い砂地で、たくさんの貝や魚がとれたそうです。都掘を進むと今の競艇場で、すぐ漁場へ行くことができました。

貝捲き漁師としていろいろな経験をしましたが、冬場の漁はとても大変だったそうです。冬場は夜中に干潮になるため、真冬の夜中の海に腰まで浸かり、漁を行っていたそうです。

### <現在の羽田の漁場>

今でも東京湾でとれる貝は美味しいのですが、貝の量が減ってきているそうです。東日本大震災の影響で海底の深さが変わり、貝がとれなくなったそうです。また、新しく「羽田沖のシジミ」出来た羽田空港の新滑走路の影響で潮の流れが悪くなり、かつては素晴らしい漁場であった羽田空港周辺も、今は砂の質が粘土のように変わってしまったそうです。



そんな環境でも羽田にはまだ漁をしている人が10人ほどいるようです。ほとんどが貝捲き漁師で、魚はわずかにアナゴ漁が残っているそうです。

孝さんのご高齢もありここ数年は漁に出ることはなくなりましたが、今でも船の整備は欠かさないそうです。(平山)

認定特定非営利活動法人 海苔のふるさと会会報「大森海苔のふるさと館ニュース」47号  
平成27年11月1日発行  
編集・発行 認定特定非営利活動法人 海苔のふるさと会  
連絡先 東京都大田区

平和の森公園2番2号

TEL 03-5471-0333

FAX 03-5471-0347

海苔のふるさと会  
会員募集中!!

海苔のふるさと館をより良い施設にするために、ご協力いただける方を募集しています。詳しくはホームページをご覧ください。