



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53号

各地から海苔生産の情報

現在は、北は宮城県から南は鹿児島県まで、海苔の生産が行われています。秋になり、北から順に海苔のシーズンに入ってきました。各地の海苔生産の状況をご紹介します。

宮城県東松島市

宮城県漁協矢本支所では、8月中旬から9月上旬に陸上採苗を行いました。種（孢子）が付いた網は水温が下がるまで冷凍庫で保管します。



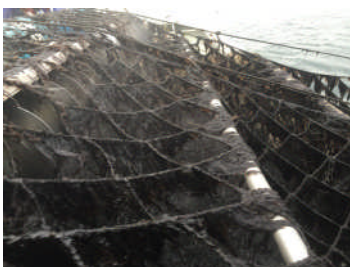
陸上採苗

その後、9月20日の解禁日から約20日間、松島湾に種網を張り育苗します。

10月中旬、網を漁場に移動して本養殖が始まりました。この地域の漁場は外湾に面しているため、波が穏やかで川の栄養が豊富な内湾で育苗してから、外湾へ移して本養殖という二段階を経るそうです。

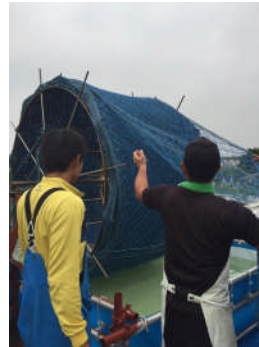
10月25日には初収穫。全国に先駆けて収穫シーズンに入りました。

写真・協力：相澤太氏



初収穫

千葉県富津市



陸上採苗

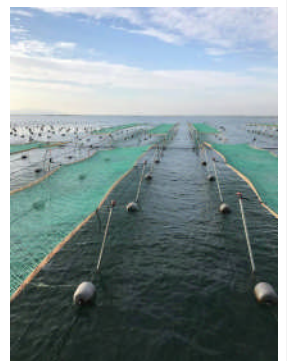
新富津は、千葉県の5割強を生産する有力産地です。

今年は9月中旬に陸上採苗を行いました。「陸上採苗」は、水槽の中に糸状体が入ったカキ殻を入れ、海苔網を巻きつけた水車を回転させて孢子をつける方法です。

10月10日ごろに漁場に種網を張って育苗しました。約20日後には目で確認できる長さに成長し、育苗が終了です。そのまま育成に入る網（秋芽）を除いて、-30℃の冷凍庫で保管します（冷凍網）。

例年通りであれば、初収穫は11月中旬の予定です。

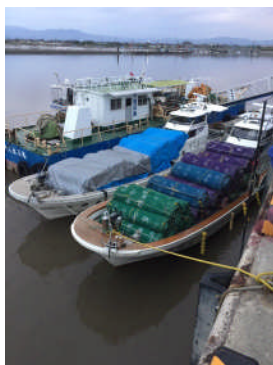
写真・協力：新富津浅海増殖研究会



育苗

福岡県大川市

10月17日、九州の有明海では海苔の種付けが行われました。福岡県大川市にある大川漁業協同組合でも、その日は早朝から海苔漁師達が船に海苔網をたくさん載せて一斉に海に向かいました。有明海では、海苔網に取り付けた「落下傘」と呼ばれるビニール袋に糸状体が入ったカキ殻を入れ、海に張り出す「野外採苗」が行われています。



海苔網を積んだ船

孢子が網にしっかり付着する日数や孢子の付き具合は、水温や海の状況によってまちまちなので、毎日海苔網から網糸を切ってきて顕微鏡で見えています。孢子が少なすぎると収量が少なくなり、多すぎると逆に病気になりやすく、成長しにくくなるため、チェッ

クは欠かせません。今年は少し付着に時間がかかり、例年よりは「落下傘」を取り外すのが遅れた人が多かったそうです。

そして10月28日、肉眼でも確認できるくらいまで海苔が成長しています。今はポンプを使つての海苔網洗い、網を水面に出して適度に乾かす干出作業を行っています。種付けからおよそひと月後には、初収穫を迎える予定です。

写真・協力：大川漁業協同組合

（三好）



海苔網に落下傘を下げる野外採苗

元海苔生産者の思い出

海苔つけ体験などの指導をしていたいたっている協力者の方々から、かつての思い出や海苔の作業などのお話をお伺いしています。その中から、二組の方々の貴重なお話をご紹介します。

■平林勲氏■

平林勲さん（昭和9年生まれ）は、小学生から舟に乗って家の手伝いをし、14、5歳には家業の海苔生産に携わるようになりました。



<千葉の種付け>

9月末になると千葉に種付けに行きました。種は当たり外れがあるので複数の漁場で種付けをし、その度に千葉と大森を往復しました。漁場を借りるので、網を4~5枚重ねにして張りました。

10月末に種がついた網を取りに行くと、千葉ではもう海苔とりをしていて驚いたものです。当時は全員分のゴムのズボンはなく、若い衆はボータを着たまま腰まで水に浸かって作業しました。

種が付いた網は黒くなっていて、収穫を期待し心が弾んだそうです。それを大森の漁場に持って来て張ると、11月末ごろに手入れ（その年最初の海苔とり）でした。

<大森海苔研究会>

昭和24年、青年たちによって大森海苔研究会が発足しました。平林さんは親戚関係の人に声を掛けられ、30歳代の先輩たちに混じって20歳過ぎでメンバーに加わったそうです。

昭和20年代に海苔の生態が明らかになり、研究会でも盛んに人工採苗の研究が行われました。種をカキ殻に付けて培養するまではうまくいきましたが、種付けには至りませんでした。春先に種を付けたカキ殻は、秋の種付けまで軒下などの日陰に置き、一週間に一回海水を取り替えました。船を出して塩分が高い沖の海水をくむのですが、手間を惜しんで船着場でくみ、種をダメにしてしまうこともあったそうです。

（五十嵐）



平林勲氏が保管していた当時の海苔の研究雑誌

■田中武志氏、良弼氏、信輔氏■

田中家では四兄弟の内、長男の武志さん（昭和10年生まれ）と次男の二人が海苔生産に携わっていました。三男良弼さんと四男信輔さんも、兄たちの仕事を手伝い身近で見て育ちました。



<海は子どもの遊び場>

今の昭和島の辺りには中之島と呼ばれた干潟があって、潮干狩りもできました。夏になると中之島まで泳ぎ、貝などを採って遊んでいました。貴船掘の水も清く、魚と一緒に泳いでいたそうです。

<海苔の乾燥場>

戦後になると、雨天時に海苔を乾かすための乾燥場（小屋）が主流になりました。田中さん宅には、当時の乾燥場が今でも残っています。ダルマストーブに石炭をくべ、つきっきりで乾かしました。室内は40℃近くの暑さでした。天井の釘に杵干しをぶら下げて、一度にたくさん干せるように工夫していました。現在は物置小屋として使っていますが、当時の釘やストーブを置いたコンクリートの跡が今でも残っています。

<波トタンのアパート>

ご兄弟のお父さんは、板金を営んでいました。海苔の生産が終わると、母屋を建て替えたり、海苔干し場にアパートを建てたりする家が増えました。当時は波トタンが建築材として人気があり、青い波トタンのアパートを多く扱ったそうです。そうした風景も今ではほとんど見られなくなりました。

（五十嵐）



田中家に今も残る海苔の乾燥場

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」53号

平成28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。