



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55号

## 海苔づくりの一年

海苔づくりは、夏から秋にかけて準備作業を行い、冬に収穫をしました。主に、戦後から昭和38年までの海苔網での海苔づくりを中心に、一年間の作業をたどります。

### 夏 のりす 海苔簀づくり

7月のお盆過ぎに、海苔簀の材料のヨシを刈りに行きました。刈り取ったヨシは、干して長さとおさを揃えます。秋までに、夜なべをして数千枚の海苔簀を編みました。



### 海苔網を編む

海苔網編みは、雨天の日の仕事として一年中行いました。シュロやヤシなどの縄を網針あばりで編み、秋になると道縄みちなわをつけて仕上げました。

### ば 場割り

海苔の養殖場は、漁業協同組合ごとに決められています。最初に丁場ごとにくじで場所を割り振り、その後、個人の場所をくじで割り振りしました。

組合と各丁場から人が出て、海に海苔養殖場を示す支柱を正確に建てる作業が連日行われました。

### 秋 タネつけ

9月の十五夜前後、彼岸花が咲く時期になると、千葉にタネ（胞子）を付けに行きました。昭和30年ころには各家で大型の海苔船を所有するようになり、船に海苔網を載せて千葉のタネつけの漁場に行きます。漁場に一度網を張り、約1ヵ月後の10月半ば過ぎにタネが付いた網を取りに行き、大森の漁場に網を移しました。作業着のまま腰まで海に浸かる辛い作業でした。



タネつけの合間には、漁場に支柱を建てたり、海苔干し場を作ったり、海苔本番の時期に向けて準備作業に追われました。



### 冬 海苔とり

11月末ごろに手入れ（最初の海苔とり）が始まります。

海苔船に小さなベカブネを乗せ、漁場に着くとベカブネに乗り換えて海苔とりをします。冬の間は、農閑期の季節労働者を雇うことが多く、浜の作業をする男性はシオトリと呼ばれました。

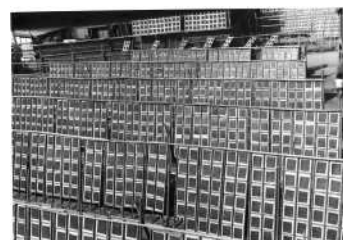
海苔は素手でないとすべるので、凍るような寒さでも素手で作業しました。

### 海苔つけ

翌日の午前2時ごろ、忙しい時期は夜中の12時ごろに起きて、まず海苔つけ場で海苔切りをしました。海苔切りの道具は時代によって変化しました。



切った生海苔は、水と混ぜて海苔つけをしました。その家の規模によって数千枚の海苔を作りました。



### 海苔乾し

日が昇ると、海苔簀につけた海苔を乾しました。直接天日に当てると縮んでしまうので裏から乾し始め、昼ごろに表に返して仕上げました。海苔乾し

しは女性の仕事で、季節労働者のホシッカエシも雇われました。

乾しあがると簀からはがし、10枚一帖にたたんで、1800枚入る平箱に入れて完成です。そのころ、海苔とりに出ていた男性たちが戻る時間になります。



夕方、海苔問屋が回ってきて入札する庭先入札が行われました。昭和28年には、漁業協同組合でまとめて入札する共同入札が行われるようになりました。

(五十嵐)

※写真はいずれも昭和30年代撮影。

江戸時代は木ヒビ、大正から昭和20年ごろまでは竹ヒビを海に建てて海苔を育てました。時代と共に技術が進歩し、作業も変化していきました。現在は、ほとんどの作業が機械化されていますが、厳しい冬の海で作業することには変わりはありません。

## 海苔の生育観察 今年度の海苔生育の報告

### 【12月末】

水温が十分下がった12月20日に、千葉でタネ(胞子)をつけて育苗し、冷凍保存していた海苔網を、大森ふるさとの浜辺公園(以下ふる浜)の海へ張り出しました。

約50年前には、大潮の日にタネのついた海苔網を張りましたが、現在の一般的な冷凍網は芽が弱いため、潮の干満の差が少ない日に張り出し、数日は干出を避け、水中に浸ったままにしています。そこで今年は小潮の日に張り出し、夜中に網が水面に出て凍らないよう、網の高さを低めにしました。そのおかげで、最初は1ミリほどの小さな芽が、順調に伸びていきました。

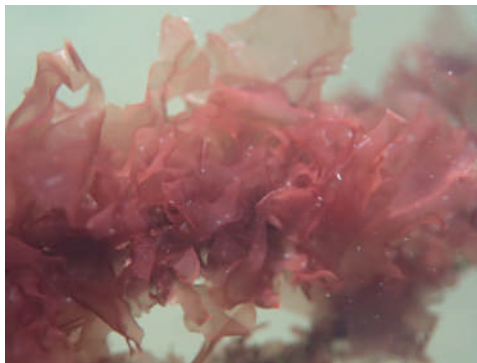
### 【1月】

年明けには葉っぱの形がはっきり見えるほどになっていました。吹きすさぶ北風にも負けず、何度も伸び具合を見に行き、高さの調整や鳥の食害を防ぐために防鳥ネットの設置を行ったところ、1月8日には1センチ、1月末には長い所で約5センチにも成長しました。



### 【2月】

2月に入り、このまま伸びれば中旬には収穫できるかも……と期待していましたが、しばらくするとその勢いも衰えてしまい、徐々に芽が無い部分が目立つようになってきました。ふる浜は、海面近くに真水が多いため、網の高さをかなり低くしてみました。しかし状態は良ならず、17日の収穫予定も網の観察だけで終わってしまいました。



ふる浜の環境が海苔生産地とは違い、海の栄養が少なく塩分が低いと思われることや、今年は気温が20度近くまで上昇するなど気温の変化がとても激しかったことが、不作の原因なのかもしれません。

### 【終わりに】

ふる浜での海苔生育は2年連続の収穫には至りませんでした。しかし今年は、はまどの会のメンバーが積極的に作業に参加し、元生産者の方々から作業の工夫やコツを教わりました。また地域の小学校の児童が、作業の見学・体験に来館しました。多くの方々にも海苔生育のことを知ってもらい機会になりました。今年の悔しさをバネに、来年こそ収穫を！



(三好)

**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。

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」55号

平成29年3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