

# 海苔すきに使う道具



海苔たたき台

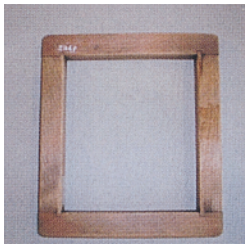


飛行機包丁

たたく



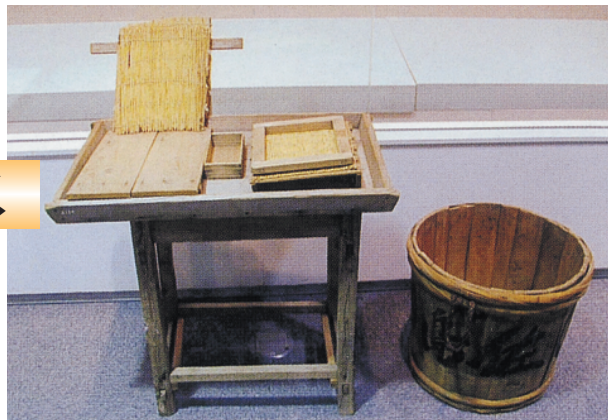
海苔ます



海苔すきわく



海苔簀



海苔すき台

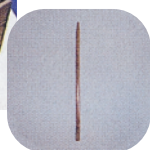


かつぎ台

ほす



目串箱



目串



海苔干し台

はがす



はがし板

## 世紀の大発見

「ノリの1年間の生活が解明」人工的な種付けへ

ノリは冬の海で生い茂る生き物ですが、昭和24年（1949）までは、春から夏の間どのように生活をしているのか、誰にもわかりませんでした。ところが、イギリスの女性海藻学者キャサリン・ドリュエ氏が、ノリの葉から出た果胞子が貝殻などに入りこんで糸状体となって夏を越すことを発見しました。これによってノリの1年間の生活が明らかになったのです。

この発見により、これまで自然まかせであった海苔養殖に、人の手でカキ殻を使い種付けを行うという作業が加わりました。この種付けにより海苔の生産が安定しました。



※発行：浦安市郷土博物館 〒279-0004 浦安市猫実1-2-7 TEL.047-305-4300 発行日：令和6年12月 改訂版

# 海苔のできるまで

## 海苔のまち浦安

文政4年(1821)、江戸四谷で海苔商いをしていた近江屋甚兵衛は、浦安の名主や知人に海苔養殖の話を持ちかけました。村役人たちは、「海苔はゆくゆく村のためになる」と考えましたが、漁師たちは、「木ヒビが漁業のじゃまになる」として反対し、実現しませんでした。

時は流れ、明治の中ごろ。堀江村の大塚亮平と猫実村の田中徳次郎は、浅草海苔の代表的な産地であった大森（現東京都大田区）を視察しました。そこで、海苔養殖は浦安にとって有望であることを確信し、養殖の開始を決意しました。

明治19年(1886)、深川・越中島地先の海面に許可をもらい、失敗を繰り返しながら養殖の向上に努めました。

明治31年(1898)、ようやく浦安地先の海（東高洲・鳥棒）で養殖を行う許可をえることができました。

その後明治35～40年(1902～1907)の間に、十万坪をはじめの漁場の許可が次第に拡大され、浦安は「海苔の町」として成長しました。

昭和34～36年(1959～1961)頃になると、人工的に種付けができるようになり、毎年安定した収穫ができるようになりました。この頃から海苔の採取や製造法も機械化が進み、昔と比べ作業はだいぶ楽になりました。しかし、昭和46年(1971)に漁業権を全面放棄し、その後浦安の海苔養殖は終わりを告げました。

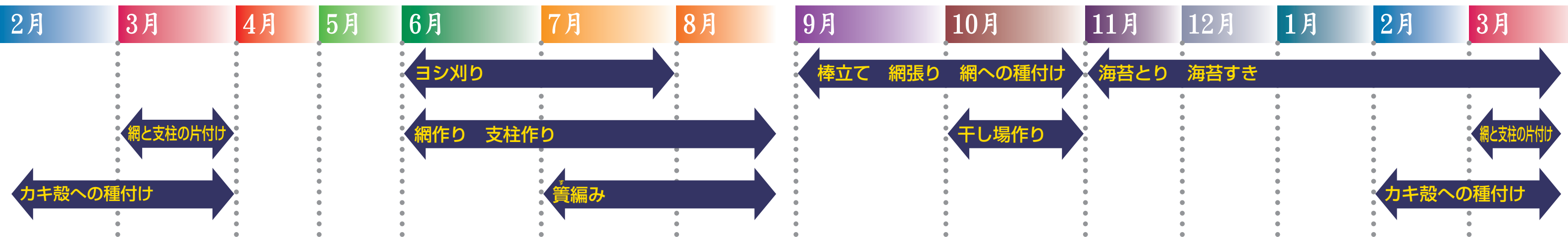


棒（ボンギ）………  
海の位置を示すために  
棒を立てた場所です。

●明治36年（1903）浦安村地先海苔 場縮図筑岡村金太郎著『浅草海苔』より）



# 海苔養殖の1年



## カキ殻への種付け

種付けでは、カキの貝殻に、海苔の胞子をかけます。

まず、種のついた海苔をすりつぶします。次にすりつぶしたものをふきんでしぼります。しぼった汁は海水でうすめます。そして、ジョーロでカキの貝殻の上にまいていきます。

このカキ殻は、秋まで海苔栽培小屋の中に置きます。



カキ殻の中に入った海苔の糸状体

## ヨシ刈り

海苔簀の材料となるヨシは5月に生え始め、6～7月頃には60～70cmになり、海苔簀にちょうどよい太さ(2mmぐらい)と堅さになります。これをカマで刈ります。

刈ったヨシは葉をつけたまま、ひとつかみ(だいたい50本ぐらい)ごとに束にして、わらで結んでおきます。

その後、両端をナタやオシキリで切って60cmぐらいの長さにします。これを1週間か10日ぐらい天日に干します。

ヨシは天日干しすると、葉が取れるようになります。葉を取った後、さらに2～3日干して、ヨシの太さを3種類ぐらいに選別します。

一番太いものは端ヨシになり、海苔簀の両側に編み込みます。あとの2種類はいっしょにならないようにして、それぞれ別々に編みます。



## 網作り

9月に行う海苔網への種付けの前に、海苔網を編む作業や、修繕する作業を行います。



## 簀編み

海苔をすくときに使う海苔簀は、天日干したヨシを、簀編み台で編んで作ります。海苔簀は、ふた冬はもちますが、あまり使うと油気がなくなり、海苔がはがれにくくなるので、古くなったものは捨てて、新しいものに交換していきます。編む時期は真夏で、軒先の日陰で編んだといいます。また、子どももよく簀編みを手伝わされたそうです。上手な人は、一枚を15分ぐらいで編みます。



## 支柱作り

材木屋から竹竿を購入し、同じ長さになり切りそろえ、下の部分をナタで削って海底にさせるように準備しておきます。



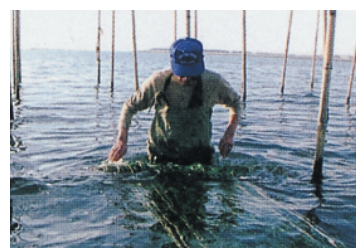
## 棒立て

9月になると、海苔柵の支柱になる竹を立てる仕事「棒立て」を行います。サシボウを使って穴をあけ、抜くと同時に竹をさし込みます。



## 網張り

支柱に海苔網を取りつけます。



## 網への種付け

タカンボ(海苔の種の入ったカキ殻を、網の下に取り付ける竹やプラスチックの容器)の中にカキ殻を入れ、海苔網にとりつけます。海水をかぶると自然に胞子が流れ出し海苔網につきます。



## 干し場作り

収穫の終わった田畑を利用して海苔干し場を作りました。日光が当たってよく乾くように、南向きに作ります。



## 海苔とり

9月の彼岸頃、海苔網に種付けを行い、11月から海苔とりが始まりました。種付けした海苔網を冷凍してはりかえることにより、3月末までは海苔がとれたそうです。

海苔はベカ舟に乗ってとりに行きます。水が冷たいほど、海苔はよく育ちましたが、手をつみとりますのでものすごく大変でした。



## 海苔すき

海苔は生き物なので、とった海苔はなるべく早くすいて干すのが良いとされます。日中、潮が引いた時に海苔とりに出かけ、翌日にすいて干すのが普通でした。上手な人は1時間で250～300枚、1日に1,000枚以上すくことができました。

海苔すきは、朝の2、3時頃に起きて始められましたが、量が多いときには1時に起きることもあったそうです。そして、7時くらいには海苔をすき終わり、海苔干しに出かけました。干した時間によって変わりますが、7～8分目乾いた10時ごろには裏返し、11時半には取りこみます。

子どもたちも、学校へ行く前に大きなたたき台の上で飛行機包丁で海苔をたたいたり、海苔干しを手伝ったりしました。



## 網と支柱の片付け

種付け用のノリを採取したあと、海苔網と支柱はきれいに片付けます。

