



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41号

## 海苔の観察事業 ふるさとの浜辺に行って、竹ヒビを見よう

かつて大田区の花見で見られた海苔づくりの光景を再現して、公園を訪れる多くの人に見てもらおうと、元生産者の皆さんと昔の海苔養殖風景を再現する作業を毎年行っています。今年は10月2日にヒビごさえ作業、10月8日に竹ヒビ建て作業と網の支柱建て作業を行ないました。

### 1. ヒビごさえ作業(10月2日)

今の海苔養殖では網が使われていますが、それ以前には竹ヒビが使われていました。竹ヒビは竹ぼうきを逆さまにしたようなもので、海底に建ててそこに付いた海苔を採りました。

今年は、昨年使った竹ヒビの枝を整えたり、アゴといって海底から抜けないように竹の根元につけた荒縄を付け直したりしました。



### 2. 竹ヒビ建て作業と網の支柱建て作業(10月8日)

多くの人に見てもらえるように、浜からすぐのところに竹ヒビと網の支柱を建てました。

竹ヒビは、振り棒という道具を使って海底にかけた穴に差し込みます。波に負けないように斜めに建てるのがコツです。海の中に入ったの作業なので思ったより大変です。近隣の小学校3年生が訪れ、波打ち際でこの作業の様子を見学し、実際に振り棒で砂浜に穴をあける体験をしました。

網を張るための支柱は、船から水圧ポンプを使って建てました。

小学生が振り棒の体験。重くて全然穴が空かないよ。



### 3. 今後の予定

今年も千葉県の実業海苔生産者の協力を得て、網に海苔の胞子(種)を付けてもらいました。水温の低下を待って、今回建てた支柱に結び付け海に張り出します。今のところ12月ぐらいになりそうで、年明けには新しい網に張り替えることも予定しています。

大森ふるさとの浜辺公園の海の状況からして、海苔がたくさん育つということはかなり難しいと言わざるを得ませんが、竹ヒビを建てたり、網を張ったりする技術を持っている元生産者の皆さんがいるので、浜にその光景を再現して、多くの方に見てもらいたいと思っています。(小山)



### 竹ヒビの海苔とり(戦前)

左手に持った櫓(口)で舟を固定させながら、右手で海苔を採ります。干潮の時間に合わせて、カンテラを照らして夜中に海苔を採ることもありました。

# 海苔のまちの商店

海苔生産をしていたころは、商店もそれぞれ海苔と関わり合いをもっていました。毎年秋に実施しているまち歩きイベントでは、当時を知る方々を訪ねてお話を伺っています。今回は、二つの商店の方からお聞きしたお話を紹介します。

## ■海苔問屋 守矢武夫商店■

### <大森と諏訪>

現在の店主は守矢義衛氏（昭和13年生まれ）。先代の守矢武夫氏が昭和22年に創業しました。

先代は大正13年に10代で信州諏訪から上京、大森の海苔問屋で修行し、独立して現在の問屋を持ちました。諏訪地方では、農閑期に出稼ぎに行くのが普通で、海苔は冬の仕事なので都合がよかったです。そのため、古くから信州諏訪の海苔商人が多く、大森の海苔問屋も諏訪にルーツを持つところが多く存在します。

### <問屋と流通>

海苔生産が行われていたころは、生産者の家を一軒一軒回って入札する「庭先入札」でした。生産者が海苔をはがしたところを見計らって入札に回ります。その後、再度回って落札した乾海苔を受け取ります。仕入れの金額と枚数を通帳に記入し、潮合いに代金を清算しました。潮合いは、15日毎に汐が引かず浜の仕事が休みになる日です。

夕方、乾海苔を回収するところを見計らって、今度は仲買問屋が買取りに集まってきました。海苔は、生産者→買付問屋（産地問屋）→仲買問屋→小売問屋→小売店の流れで消費者の手に渡ります。（守矢氏は買付問屋です。）夜が更けた頃、大八車に乾海苔を乗せ、着物に三尺帯姿で日本橋の仲買問屋に納品に行きました。

昭和28年からは、大森漁業協同組合に生産者の海苔を集めて入札する「共同入札」（共販制）が導入されました。海苔の良し悪しを見極める経験が必要な仕事で、「問屋の目利きは10年で一人前」といわれ、父親に厳しく仕込まれました。



大森漁業協同組合の入札



## ■和菓子屋 餅甚■

### <創業>

美原通りに店を構える餅甚是、享保元年創業の老舗和菓子店です。初代の駿河屋甚三郎氏は、静岡の出身で、東海道を行き来する旅人に名物のあべ川餅などの茶屋をやっていたのが始まりです。



現在は10代目店主の福本義一氏（昭和19年生まれ）で、2年後には創業300年を迎えます。

### <海苔と和菓子>

8月から9月は漁場を割り振る場割が行われ、組合の船が出たり丁場毎に共同で作業を行ったりします。それが終わると漁場の準備が一段落するので、お酒やお菓子などを用意して、慰労の場が持たれました。

その時には、大森漁業協同組合からあべ川餅の注文が入りました。海苔が網によくくっつく様にと、餅にかけて願掛けの意味もありました。

### <旧東海道の変化>

かつては“三原通り”といい、商店が並び夜は夜店が出て、城南随一の商店街でした。冬に地方から海苔の手伝いに来ていたシオトリは、三原通りでお土産を買って帰りました。

お店の周辺は空襲でほとんど焼けたものの、戦後もしばらく夜店は続きました。昭和35年に環七ができたことで、三原通りが南北に分断されてしまい、人の流れが途切れてしまいました。

最近では、跡継ぎがなく残念ながら閉める店も多いです。今は、美原通りの商店街が協力して、景観整備事業を行ったり、汐風まつりを開催したりして、活性化に取り組んでいます。

（五十嵐）



船の底板で作られた古い看板

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」41号

平成26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。