



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75号

企画展

のりす
一枚の海苔簀ができるまで

-海苔づくりを支えた道具たち-

令和2年8月18日(火)~11月15日(日)

企画展の内容から、かつての海苔簀づくりをご紹介します。展示では、道具や実物、現在ふるさと館で行っている再現活動の様子などもご覧いただけます。

海苔簀とは

海苔簀は、生海苔を付けて乾燥させるための簀のことで、材料のヨシの入手から海苔簀編みまで各家庭で行いました。作業は夏から始まり、海苔の収穫が始まる晩秋まで完成させるため、家族総出で夜なべして作ったものでした。



1. ヨシ刈り

7月20日過ぎになると、海苔簀の材料のヨシ刈りが始まります。

昭和30年ごろまでは、多摩川、鶴見川、小松川、江戸川などに出かけて刈りました。その場でヨシの葉をこき落とし、根元を切りつけて持ち帰りました。風がヨシにさえぎられてうだるような暑さでした。しかし、これらは雑ヨシといい、あまり質が良くありませんでした。



8月過ぎには、品質のいい江戸川河口の葛西ヨシが入荷しました。高価ですが、海苔の仕上がりがいいので、どこの家も半分ぐらいは葛西ヨシを購入していました。大船という積載量の大きい船で共同で行き、刈り取ったヨシを載せて戻りました。

2. こもすぐり

葛西ヨシは刈り取ったままの長い状態で家に持ち帰ります。長さを大別するために、最初に「こもすぐり」という作業をします。一束をタルに入れて穂先をつかんで振るって上に引き抜くと、同じ長さにそろいます。それを繰り返します。



3. ヨシ干し

束ねたヨシは庭先に干しました。乾きやすいように、束を扇状に開き、葉を上の方にして互い違いにしました。午後に裏返し、夕方に取り込んで納屋にしまいました。ヨシの芯が乾くまで、約1週間から10日ぐら



い干します。夏休みの子どもたちも手伝わされ、炎天下の中、汗だくで作業しました。

7~8月は夕立が襲う時期でもあり、外出できない日々が続きました。

4. 葉落とし、穂先をそろえる、長さを切る、太さの選別

乾いたヨシは、穂先の2~3枚を残して葉を落とします。次に、ヨシを1本ずつ取り、穂先をそろえていきます。ひと握りになったら束ねて、穂先の葉を1~2センチほど残してオシギリで切り、根元の方を切り落とし約40センチに仕上げます。



最後に、ヨシの太さを太、中、細の3種類により分けました。太さをそろえることで平らに仕上がりに、海苔付けした時に質のいい海苔に仕上がります。

5. 割竹と端編み

海苔簀の端には割竹を使いました。青竹をヒビ鉋などで割り、さらに割いて仕上げます。

海苔簀を干す際にくい目ぐしで止める部分には、端編みと呼ばれるほかの素材を4~5本編み込みます。台干しを使っていたころはヨシの根元の硬い部分を使いました。昭和20年代に桙干しに替わると、より硬いしの竹を使うようになりました。

6. 海苔簀編み

葉落としや簀編みは、主に女性や年配者の仕事でした。大規模な海苔生産者の家では、資材屋や海苔簀屋などから一部またはほとんどを購入することもありました。

若衆は夜なべで編む枚数が決められるものの、座って作業するのが苦痛だったそうです。1日で約40~50枚編みました。



昭和30年代になると機械編みが登場しました。機械は1日100枚ぐらい編めたので作業が楽になりました。

編み終わった海苔簀は、簀の耳切りをします。切ったら100枚ずつの束にして納屋に保管しておきました。



(五十嵐)

オンラインでの情報発信の充実

ふるさと館では、これまでもホームページやFacebook、Twitterなどを使って、イベント情報や日々の活動の紹介などの情報発信を行ってきました。加えてご自宅でもふるさと館を楽しんでもらえるよう、新たなコンテンツも作り、発信しています。

◆ホームページ

新型コロナウイルスをきっかけに、全国のミュージアムが連携し、「おうちミュージアム」を始めました。ふるさと館もその活動に参加しています。のりのり君のぬりえやクイズなどを載せています。ご自宅でダウンロードして、楽しんでみてください。



◆YouTube（動画）

新たに始めたのが、YouTubeを使った動画配信です。全員が初めての動画編集で苦戦していますが、

新型コロナウイルスの感染拡大防止のための臨時休館をきっかけに、更に充実した情報発信をご紹介します。

小学生の学習向けや自宅でできる体験の紹介など、少しずつ増やしていく予定です。

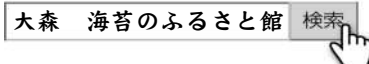


また、「City Ota Channel/大田区チャンネル」でも、「おうち時間を楽しもう」というテーマで展示室を紹介しています。



◆Facebook、Twitter

FacebookとTwitterでは、日々の出来事やイベント申し込みの最新情報などを発信しています。人気の記事は、元海苔生産者の作業の動画、昔の写真、休館日の裏方作業などです。ぜひ、フォロー、いいね、よろしくお願いします。（五十嵐）



新職員のごあいさつ

森 佑貴

小さい頃から自然や生き物が大好きな少年でした。趣味（ダイビング、写真撮影、旅行etc...）を通して自然に触れてきました。大学では、千葉県浦安市の環境・産業・まちづくりの変遷について研究し、卒業後は環境調査や環境データの解析に従事しておりました。

大森や海苔づくりについて、まだまだ勉強しなければならないことが山積みではございますが、多くの方にお伝えできるよう精進して参ります。

豊田 暁

大学では日本古代史、大学院では川下りの船頭について研究をしていました。

海苔のことについてはこちらに来てから勉強をしています。まだまだ分からないところばかりですが、少しでも大森の海苔の歴史や道具の魅力について、ふるさと館に訪れる人たちにお伝えしたいと思っています。

ご指導ご鞭撻の程、
よろしくお願い申し上げます！！



牧野 望実

学生時代は、江戸時代後期の譜代大名の動向について研究しておりました。また、大学の調査で各地の歴史に触れる機会が多かったため、地域史にも関心があります。

海苔づくりをはじめとした大田区大森の素晴らしい歴史・伝統を次代に継承する一助となるべく精進してまいります。

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」75号

令和2年8月1日発行
編集・発行 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!!

当館の活動を支援して下さる会員を募集中。会員には年6回、このニュースをお届けします。詳細は電話またはホームページにて。