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79号

令和3年度 催し物

例年よりも定員を減らすなど、感染防止対策をした上で、さまざまな催物を開催します。夏休みは子供向けの体験学習が充実しています。みなさまのご参加をお待ちしております。

開催日			催し物	対象	受付開始日
月	日	曜			
4	3	土	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	満員御礼
	25	日	緑のカーテンを編もう	小５以上	3月21日（日）
5	23	日	海苔でお絵かき「海藻おしばづくり」	だれでも	4月21日（水）
6	20	日	あみあみペットボトルホルダーづくり	小５以上	5月21日（金）
7	25	日	浜辺の生き物探検隊	小３以上	7月11日（日）
	29	木	自然素材でフォトフレームづくり	小３以上	
8	1	日	ペーパークラフトで海苔とり舟をつくろう	小１以上※1	
	7	土	タペストリーをつくろう	小３以上	
	9	月祝	自由研究で海苔を調べよう	小３以上	
	15	日	フジツボを観察しよう	小３以上	
	25	水	貝がら工作	小学生以下※2	
	29	日	浜辺の生き物探検隊	小３以上	
9	12	日	海苔簀づくり	小３以上	8月11日（水）
	19	日	映像で知る海苔づくり　いまむかし	小１以上	8月21日（土）
10	9	土	海苔簀づくり	小３以上	8月11日（水）
	23	土	浅草海苔のふるさと大森を歩く	小５以上	9月21日（火）
11	20	土	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	10月21日（木）
	28	日	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	
12	4	土	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	
	12	日	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	
1	10	月祝	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	12月21日（火）
	23	日	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	
2	6	日	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	
	23	水祝	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	
3	5	土	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	2月11日（金祝）
	13	日	大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験	小３以上	

※1 小学生保護者同伴　※2 幼児は保護者同伴

■申込方法■

上記の催し物は事前申込制です。
受付開始日の午前9時から、電話にて先着順で受付けます。土日祝日も受付けています。
催し物の詳細は、大田区報または当館公式サイトをご覧ください。

申込み・問合せ先：大森 海苔のふるさと館　電話：03-5471-0333

（新型コロナウィルス感染拡大防止のため、催し物は中止または変更となる場合があります。）

年間の催し物

主な催し物を紹介します。

■緑のカーテンを編もう（13:30～15:30）

海苔網の編み方を応用して、ゴーヤなどの緑のカーテンのネットを手作りします。

■海苔でお絵かき「海藻おしばづくり」（10:00～、14:00～）

ノリや近くの浜辺で採れた海藻で絵を描いて、海藻おしばに仕上げます。

■あみあみペットボトルホルダーづくり（13:00～16:00）

海苔網の編み方を応用して、ペットボトルを入れるネット状のホルダーを作ります。

■海苔簀（のりす）づくり　（13:30～16:00）

ヨシを使って海苔つけに使う海苔簀を作ります。

■浅草海苔のふるさと大森を歩く（13:00～16:00）

浅草海苔の一大生産地だった大森の海辺エリアを巡り、海苔に関する史跡などを見学します。

■大森の伝統を学ぶ海苔つけ体験（10:00～12:00）

かつての大森の海苔養殖の歴史や海苔づくりの作業のお話を聞き、伝統の海苔づくりの手わざを体験します。

＜夏休み子供向け体験学習会＞

■浜辺の生き物探検隊（9:30～12:30）

浜辺の生き物の観察をして、身近な海の環境を学びます。

■自然素材でフォトフレームづくり（13:00～15:30）

植物のヨシを編んで、貝がらで飾りつけたフォトフレームを作ります。

■ペーパークラフトで海苔とり舟をつくろう（13:00～16:00）

ベカブネのペーパークラフトを作ります。

■タペストリーをつくろう（13:30～15:30）

海の紐の結び方を使ってタペストリーを編みます。

■自由研究で海苔を調べよう（13:00～16:00）

海苔づくりの歴史のお話や道具の体験、展示見学、質問タイムなど、海苔について学びます。

■フジツボを観察しよう（13:00～15:30）

海に沈めた板に付いたフジツボを調べます。動きを観察したり、違いを調べたり、実験や観察をします。

■貝がら工作（9:30～、13:30～）

自然の貝がらを使って、箱の中に水族館を作ります。

ミニ・イベント

どなたでもご参加いただけます。家族連れやお友だち同士でお気軽にご参加ください。

■のり☆のりクイズ

4月29日（木祝）～5月9日（日）

■五月人形の飾り

5月の端午の節句前後。こいのぼりも上げます。

■ひまわりの種配布

5月3日（月祝）～5日（水祝）
なくなり次第終了

■ハーブの配布

6月と9月に予定。
なくなり次第終了

■クイズ「浜辺の小さな生き物たち」

6月と10月に予定

■七夕の短冊づくり

7月1日（木）～7日（水）

■のり検定（海苔のワークシート）

7月22日（木祝）～8月31日（火）

■お雛様の飾り

2月から3月の桃の節句まで

※ 大人の紙芝居（大人向け）と親子で昔遊びは、当面の間、中止します。

※ 新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、事前に注意事項をご確認ください。最新情報は公式サイトなどに掲載しています。

海苔のふるさと会 会員募集中!!

当館の活動を支援してくださる会員を募集中。
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。

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」79号
令和3年4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

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80号

文化財をカビや虫から守る

博物館のウラの仕事

ふるさと館で展示・保存している海苔づくりの道具（資料）は、大田区の歴史と文化の証です。これを次の世代に伝えていくために、日々職員は資料をカビや虫などの生物被害から守る仕事をしています。

(1)湿度管理

海苔の資料はほとんどが木製品です。木製品の最適湿度は50～55％です。湿度と気温が高いとカビが繁殖し、湿度が低すぎると割れてしまいます。

そこで、梅雨から夏にかけて除湿をしています。展示室は冷房をつけているので湿度が上がりにくいのですが、資料を保管している収蔵庫は湿度が上がりやすいので除湿器を稼働させています。

湿度が低い11月～4月は展示室を加湿しています。展示室は暖房の影響で特に乾燥しやすく、ほぼ毎日加湿器を稼働させています。全部で7台の加湿器に朝夕給水し、定期的に加湿器のクリーニングも行います。

日常の湿度点検に加えて、資料を展示する展示室と資料を保管する収蔵庫には、温湿度を記録する機械を設置し、常時記録を取っています。

展示室の加湿器に水を入れる作業

(2)虫の侵入防止対策

もう一つは、資料に害のある虫（文化財害虫）の侵入を防ぐ仕事です。ふるさと館は公園に囲まれた場所にあり、体験イベント用に刈り取った竹やヨシなどを持ち込むことも多く、一般的な博物館に比べて虫の侵入の可能性が高いと思われます。

ふるさと館にとって危険な虫は、木やワラなどを食べる虫、資料にフンをする虫、紙類を食べる虫、布や繊維を食べる虫などです。また、資料に直接被害を与えなくても、館内に虫が入ってしまうと、その死骸を食べる虫が来たり、カビの原因になったりします。

こうした虫の侵入を防ぐために、トラップを仕掛けて定期的に虫の侵入がないかチェックしています。このトラップは、捕獲して駆除することが目的ではなく、大発生する前に侵入や発生を発見し、被害を最小に留めるためのものです。

日々の行動や発見が大切なので、清掃員なども含めて館で働く職員全員が協力して屋外から展示室への虫の侵入を防いでいます。

また、新たに寄贈された資料は、収蔵庫に収蔵する前に専門の業者によるくん蒸（殺虫）作業をしています。

チェック作業（左）とトラップ（右）

(3)なぜ、飲食禁止なの？皆様へのお願い

ご来館の皆様には、館内での飲食の禁止をお願いしています。その理由は、展示物に飲み物がこぼれて汚してしまうからだけではありません。うっかりこぼした食べ物や飲み物に虫が誘われて来て、資料を食べたりフンをしたりすることを防ぐためなのです。

未来の子供たちに海苔づくりの大切な道具を残していくために、ぜひ皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

※現在、3階は感染症対策のため、飲食スペースを閉鎖しています。

（五十嵐）

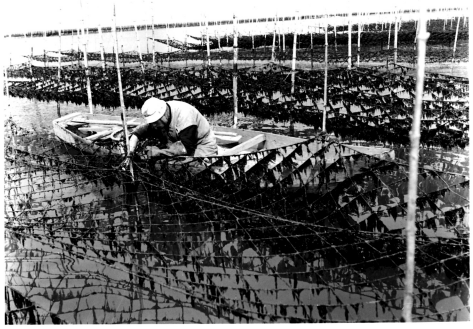
展示室からピックアップ

あばり　めいた
網針と目板

常設展示室に展示している海苔の資料を取り上げて、紹介するコーナーです。今回は、海苔網を編むための道具、網針と目板です。

何に使うもの？

海苔は、胞子（ほうし）を付着させる資材を海に設置して育てます。江戸時代は木ヒビ、大正時代中期ごろから竹ヒビが使われるようになり、昭和20年以降は海苔網が普及しました。



海苔網で海苔採り

海苔網は目を大きく編んだ網で、各生産者が手で編んで作りました。サイズはおよそ幅4尺（約1.2メートル）長さ25間（約45.5メートル）です。材料の縄は、生育する海苔の品質や耐久性などからヤシ繊維のシュロ縄が最も好まれました。他にはコイルヤーンやパームという素材も使われ、昭和30年ごろからは化学繊維も実験的に登場しました。

夏の間に網の本体の身網（みあみ）（中網（なか）、中付きともいう）を編んでおき、漁場にはり出す時期が近づくと長い辺の両側に道縄という太い縄を結び付けて完成します。

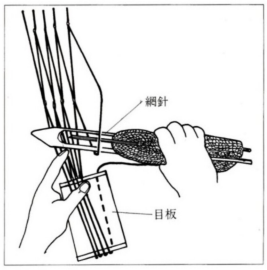
海苔網を編むための道具が網針と目板です。網針は、網の材料となる縄を巻き付けておくための竹製の編み針です。目板は海苔網の目の大きさを揃えるための定規の役割をする木製の板です。これらの道具も生産者が自分で作りました。

網針（左）と目板（右）

現在、海苔網は化学繊維の機械編みになりましたが、補修して繰り返し使用されています。素材は化学繊維の糸と樹脂製の網針に変わりましたが、かつてと同じように生産者が自ら編んで補修しているそうです。

使い方

網針シュロ縄などを巻き、目板で長さを揃えながらかえるまたという編み目で編んでいきます。道縄への結び目はとっくり結びです。とっくり結びは海苔網を手縄で支柱に結び付ける際にも使います。



かえるまた編み

網針を手に海苔網を編む
（日高勝彦氏撮影）

暮らしに活かす

かつての生産者の知恵を知り、暮らしに活かしてもらうために、当館では毎年5、6月に「緑のカーテンを編もう」と「あみあみペットボトルホルダーづくり」を開催しています（令和3年は動画で実施予定）。目の数と大きさ、段数を変えるとさまざまなサイズの網を編むことができます。

元海苔生産者の方々がアイデアを持ち寄り、工夫を重ねてふるさと館オリジナルのイベントを完成させました。道具は自宅に保管していた網針を持ち寄ったり、一つ一つ手作りしたりして用意していただきました。海苔の道具は手作りが多かったためか、元海苔生産者の方々は、手先が器用で年齢を感じさせない柔軟な発想に驚かされます。

※大森　海苔のふるさと館公式YouTubeで「緑のカーテンを編もう」の紹介動画を見ることができます。

（五十嵐）

あみあみペットボトルホルダー

海苔のふるさと会 会員募集中!!

当館の活動を支援してくださる会員を募集中。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。

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」80号
令和3年6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

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81号

海苔簀の材料準備　～催し物「海苔簀（のりす）づくり」に向けて～

海苔づくりに欠かせない道具の１つ「海苔簀」。かつて大森で海苔づくりをしていたころは、竹・篠（しの）竹・ヨシの３つの材料を使って１枚ずつ手作業で仕上げられていました。当館でも元海苔生産者の方々に習って、職員とボランティアで毎年材料準備の作業をしています。その内容をご紹介します。

◆ヨシの下見（6月下旬）

海苔簀の主な材料のヨシ。これが海苔簀に使えるような状態に育っているか、刈り取る前に下見へ行きます。毎年天候が違うため、生育状況も毎年異なります。年によって生育が早ければ早めに刈り取り、遅ければ様子を見ながら刈り取るように調整しています。

◆ヨシ刈りミーティング（6月下旬）

以前は元海苔生産者から現場で直接指導を受けられたのですが、今ではなかなか難しい状況です。そのため、若手職員やボランティアなどで作業の前にヨシ刈りの勉強会を開き、細かい作業内容について確認します。

◆ヨシ刈り（7月上旬）

ヨシの生長具合を見計らって、海苔簀に必要なヨシを刈り取ります。河原にたくさん生えている植物ですが、太さや穂が出ているかどうかなど一定の基準があります。海苔簀に最適なヨシを、たくさん刈り取るため人手も時間もかかる重労働です。

◆製材（ヨシ刈りと同じ日）

刈り取ってきたヨシは様々な長さが混ざっているため、海苔簀を編めるように整える必要があります。「こもすぐり」という作業で、おおざっぱに長さを分けてから、先端部分（穂先）をそろえる作業をします。たくさんのヨシを1本ずつ処理するため、技術とスピードが求められる作業です。穂先を揃え終わったら、オシギリという道具で海苔簀に適した長さに切り揃えます。

こもすぐり

オシギリで切る

◆ヨシ乾し（製材後、10日間ほど）

海苔簀として編むときは乾燥させた状態で使用します。そのため、オシギリで長さを整えたヨシは10日間ほど天日で干します。1本1本がしっかり乾くように、扇状に広げたり裏表を返したりして面倒を見ます。また、左右交互に重ねることで地面と接する部分にも風が通るようになっています。

◆葉落とし（8月中旬）

ヨシが乾いたら、余分な葉を落とす「葉落とし」という作業をします。海苔簀には穂先から3枚程度までしか葉を使用しません。それより下にある葉を1枚ずつ手で折るようにして取っていきます。葉の付け根にあるトゲを残すように、葉だけを落とすのがポイントです。

◆太さ選別（8月下旬）

いよいよ最終段階、太さを仕分けます。ヨシは自然に生育しているものなので、太さのバラツキがあります。ですが海苔簀として編むときには均一な太さで編む必要があるため、当館では太・中・細の3つのグループに分けていきます。

ここまでの処理が終わったらやっと海苔簀として編めるようになります。

さらに、ヨシ以外の海苔簀に使用する材料も準備します。

◆割竹（適宜）

海苔簀の両端に使用する竹は、1本の竹をナタで薄く割いて作ります。厚すぎず薄すぎずという適切な厚みに揃える必要があります。

◆篠竹（11月ごろ）

海苔簀を枠干しにかける部分に使用する材料で、細い竹のような植物です。篠竹は秋に刈り取って、ヨシと同様に海苔簀に合わせて長さや太さを揃えます。

良い海苔に仕上げるために良い海苔簀を編み、良い海苔簀を編むために良い材料を揃える。かつて海苔づくりをされていた方々は毎年1000枚前後の海苔簀を用意していたそうですが、当館では60枚くらいがやっと…。元海苔生産者の方々には脱帽です。

（滝本）

天空ガーデンとハーブ

3階の展望テラスには天空ガーデンがあります。毎月、ボランティア「はまどの会」の方々が来館者の方と一緒にお手入れをし、季節の花々を楽しんでいただける憩いの場となっています。

しかし、現在は感染症対策のためにテラスを閉鎖しています。再オープンした際にまたきれいなガーデンを楽しんでいただけるよう、職員が手入れをしています。

この花壇は、9年前にNPO法人大田・花とみどりのまちづくりさんにご指導いただき、宿根草と一年草を組み合わせた花壇に作り変えました。宿根草は毎年花を咲かせる植物のことです。

宿根草

時期になると、毎年花が咲きます

エキナセア

ブルーサルビア、バーベナリギダ

スーパーアリッサム

手入れの手間を省きつつ、一年草で変化を付けて楽しむことができるようになっています。

今年は一年草をさし芽にしたり、去年の種を植えたりと控えめにしたのですが、たくさん花が咲き、思いのほか賑やかになっています。小さな芽や種が生長していく様子に、植物の生命力を感じます。また皆様とこの思いを共有できますようにと願う毎日です。

以前はガーデンのハーブを使った工作を実施していましたが、感染症対策のために中止しています。代わりに、乾燥させたハーブの配布を秋に予定しています。このハーブを使って、おうち時間ですてきな工作を楽しんでみてはいかがでしょうか。

（配布の日程はお電話いただくか、または公式サイトでご確認ください。）

（五十嵐）

ハーブ

ラベンダー

ローズマリー

タイム

ブラックペパーミント

アップルミント

海苔のふるさと会 会員募集中!!

当館の活動を支援してくださる会員を募集中。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。

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」81号
令和3年9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

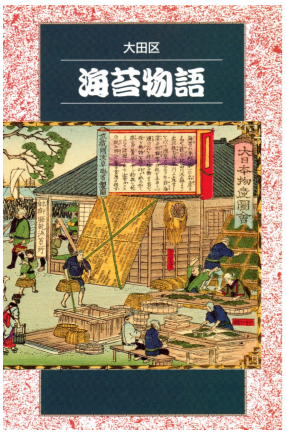
特定非営利活動法人　海苔のふるさと会　会報
大森 海苔のふるさと館 ニュース82号

海苔づくりが学べる本

当館の展示を見て海苔づくりについて興味をもったら、本を読んで詳しく調べてみませんか。入門編から大学のレポートや調べものまで、まず最初に手に取ってほしい本をご紹介します。

大森の海苔づくりを知る

『大田区海苔物語』
大田区立郷土博物館編 1993年 ●

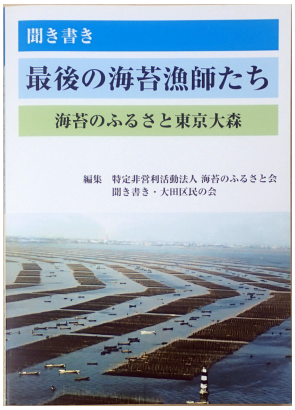


海苔と日本人のかかわりから浅草海苔の登場、江戸から昭和にいたる海苔養殖の変遷、海苔づくりの一年と道具、海苔の科学など、海苔にまつわる幅広い話題と内容が、古文書や江戸時代～昭和時代の絵画、昭和期の写真などの豊富な図版とともに紹介されています。海苔養殖の歴史やかつて海苔養殖の中心地であった大田区と海苔のかかわりがコンパクトにまとめられているので、まずは海苔のことを知りたいという人に最適なガイドブックです。

『海苔のこと大森のこと』
元大森海苔漁養殖業者＋編集委員会編 ノンブル社 2010年 ◆

元生産者の方々が編集委員となって作成された資料集です。そのため海苔養殖の作業について非常に細かく説明されています。写真や文章に加えて適宜（ぎ）、図表による説明があるため、作業内容や漁場のことなどがとてもわかりやすいです。また、生活ぶりにも言及されていて、当時の様子がよくわかります。大森の地名由来や寺社仏閣の歴史などについても書かれているので、まさに海苔のことと大森のこと、両方を知ることができる一冊です。

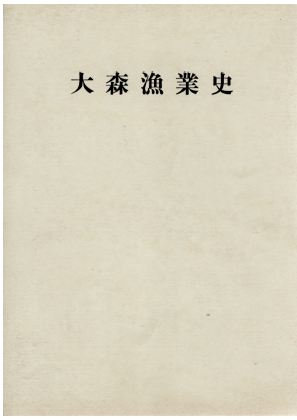
『聞き書き 最後の海苔漁師たち』
聞き書き・大田区民の会, NPO法人 海苔のふるさと会編 2018年 ◆



実際に海苔養殖に携わっていた元生産者の皆さんの体験談が収録された聞き書き集です。各人の体験や想いがその口調を活かして書かれているので、行間から海苔養殖に奮闘する若き江戸前の海苔生産者の姿が浮かび上がります。なお、資料編として海苔養殖の用語や生産者の間で使われていた言葉、地図などがまとめられているため、聞き書きを理解する助けになります。生産当時の日々の様子や養殖終焉前後の生産者の想いが伝わる貴重な記録です。

（以上3冊小山）

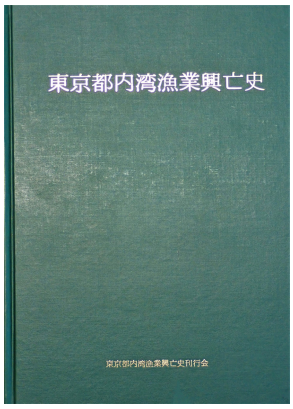
『大森漁業史』大森漁業史刊行会編
大森漁業協同組合，富士信用組合，富士ユニオン 1973年 ★



大森漁業協同組合有志が、東京の海苔養殖の終焉（えん）に当たってまとめた大森の海苔養殖の漁業史です。元海苔漁師自らが、区内の古文書や公文書館や東京都水産課などの文献などを調べ、古老への聞き取りをし、写真を収集し、約7年の歳月をかけて編集されました。大森の海苔の歴史、海苔養殖の技術の変遷、海苔漁師たちのくらし、漁業権放棄（き）にいたるまでの流れなど深く掘り下げられ、大森の海苔養殖を知るために不可欠な一冊です。

東京の海苔養殖を知る

『東京都内湾漁業興亡史』東京都内湾漁業興亡史編集委員会編
東京都内湾漁業興亡史刊行会 1971年 ★



東京都内湾の漁業協同組合有志が、東京都内湾漁業の興亡をまとめた漁業史です。東京湾の地史、東京都内湾漁業の歴史、水産行政、終焉の記念事業など、東京都内湾漁業について多岐にわたって記録されています。中でも海苔養殖は、「内湾が遺した不滅の功績」の章で「江戸地先に発祥して全国的に発展したノリ養殖業　－自他ともに許する内湾最大の誇り－」というタイトルで詳細に解説されています。日本における海苔養殖の歴史と発展を知るうえで欠かせません。

現在の海苔養殖を知る

『のりができるまで』ひさかたチャイルド 2013年 ▲

愛知県常滑市の写真を使って、現在の海苔養殖の流れをお話にした幼児～小学校低学年向けの絵本です。子どもたちはパリパリの海苔と、海苔を巻いたおにぎりが大好き。子どもたちの興味を引き出すにはちょうどいい一冊です。大人でも海苔養殖の技術を知る人は多くありません。小さな字で大人向けの解説も書かれているので、小学生の授業や自由研究にも活用できる内容です。

（以上3冊五十嵐）

≪閲覧するには≫

今回紹介した図書は、大田区の図書館に所蔵されています。詳細はお近くの図書館でおたずねになるか、「大田区立図書館」WEBサイト（http://www.lib.city.ota.tokyo.jp/index.html?27）でお調べください。

なお、ふるさと館では閲覧やコピーサービスは承っておりません。

≪購入するには≫

▲一般書店などで取り扱い
●ふるさと館、大田区立郷土博物館等で販売
◆ふるさと館でのみ販売
★絶版

海苔のふるさと会 会員募集中!!

当館の活動を支援してくださる会員を募集中。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。

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」82号
令和3年11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

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83号

新年のご挨拶

海苔のふるさと会　理事長
中村　博

明けましておめでとうございます。

会員の皆様には、館の発展のためご尽力いただいておりますこと、心から感謝申し上げます。

昨年も引き続き、新型コロナウイルス感染症対策に明け暮れた一年でした。ようやく緊急事態宣言が解除され、今年は穏やかなお正月を迎えられそうです。

緊急事態宣言を受け、ふるさと館では四月二六日から五月末まで再び臨時休館の措置を取りました。六月より再開館しましたが、現在も催し物の定員を削減、触れる展示や休憩スペースなど一部の閉鎖、マスク着用や消毒のお願いなどの対策を講じています。利用者の方々にはご不便をおかけしておりますが、ご理解の程よろしくお願い申し上げます。

このような状況下ですが、大田区のみならず区外からも多くの小学校が見学に来館しています。子どもたちへ貴重な学びの機会を提供できること、喜ばしく感じています。

まだ、予断を許さないものの、再び人々が集う施設に戻れる日を目指し、これからも皆で工夫と努力を重ねてまいります。

本年もどうぞよろしくお願い申し上げます。

昨年はこんなニュースがありました！

5年ぶりの海苔収穫

一昨年12月に大森ふるさとの浜辺公園の砂浜に設置した海苔網の海苔が生長し、1月に海苔が採れました。同所で海苔が収穫できたのは、実に5年ぶりです。

収穫した海苔は、職員とはまどの会で海苔付けし、約240枚の乾海苔が完成！完成した乾海苔は守矢武夫商店様にご協力いただき、焼海苔に加工しました。

今シーズン用の海苔網は、12月18日に設置しました。設置した海苔網や竹ヒビは浜辺公園で見学できます。

またまた、臨時休館…

4月19日に常設展示のキャプション（説明文）をリニューアル！展示がより見やすく、より分かりやすくなりました。

しかし、新型コロナウィルス感染症の影響で4月26日より臨時休館に…。開催を予定していたイベントは、各参加者が自宅でYouTubeに投稿された動画を見ながら作品を作る形式に変更しました。

6月1日より再開館しましたが、感染状況が落ち着かないため、イベントの人数制限や展示室の一部使用中止などの対策は現在も継続しています。

4館連携事業を実施

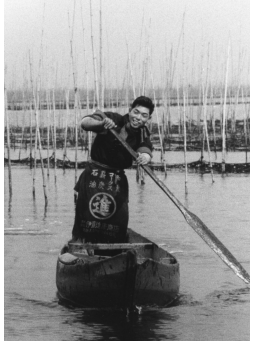
大田区では、夏休みに合わせて当館・大田区立郷土博物館・龍子記念館・勝海舟記念館の4館が連携し「おおた夏のミュージアムめぐり」を実施！各館の特色をいかした企画展や写真展を同時期に行い、スタンプラリーで回遊できるようにしたことで、多くの方に楽しんでいただけました。当館では、写真展「東京オリンピックに沸いたあの頃の海辺」を開催し、1964年に開かれた東京オリンピック前後の大田区の海辺の様子を記録した貴重な写真を公開しました。

見どころ紹介！！

企画展「海苔漁師の仕事着　前掛け編」～4月17日（日）

海苔採りや海苔付けなどの作業では、濡れや汚れ防止として前掛けを着けました。前掛けは、暮や正月のあいさつや、商品を購入した際のお礼として商店が顧客に配っていました。現在開催中の企画展の展示の中から3つの前掛けを紹介します。

1.「伊藤進康商店」の前掛け



（日高勝彦氏撮影）

石炭、コークス、薪炭（しんたん）、石油などを扱っていた大森の燃料店です。

昭和20年以降、天候の悪い日に小屋の中でストーブを焚いて海苔を乾す乾燥場が各家庭に普及しました。ストーブの燃料としたのが石炭やコークスです。前掛けを寄贈してくださった方の自宅には、今も乾燥場が残っています。

右の写真には、昭和33～34年の冬に、青年がこの前掛けを着け、櫂（かい）を手にベカブネを漕いでいる姿が写っています。被布袢纏（ひふぱんてん）の袖を肘までまくり上げ、ほっかむりを取って首に巻いている様子から、海苔を採り終えて海苔船に戻るところのようです。

2.「蟹江製作所」の前掛け

昭和2年に愛知県で創業した海苔切り機の機械製造所です。

右の写真は海苔採りの服装で、創業25周年の蟹江製作所の前掛けを着けています。前掛けは、昭和42年の創業40周年のもので、骨董屋で求めたものを寄贈してもらいました。

生海苔を切る包丁は、効率化を求めて時代と共に進化していきました。全く新しい海苔切り機械として登場したのが、ひき肉機械を応用したチョッパーでした。

蟹江製作所がある愛知県は、大正時代中期から飛躍的に生産場所と生産量が増えた地域です。そのため海苔切り機械の需要が高まり、さらに全国へと販路を広げていきました。大田区ではチョッパーの導入が遅く、昭和20年代にようやく普及しました。

3.「小島製作所」の前掛け

千葉市の海苔切り機の機械製造所です。

右の写真は、海苔付けをした海苔簀の水を切った後、枠干しに運ぶところです。生海苔が付いた海苔簀は水を含んで重く、手で持つには握力が必要です。海苔漁師の力強さを感じる写真です。

他にも前掛けやボータなど仕事着の実物や、写真を展示しています。常設展示では前掛けを展示していませんので、ぜひこの機会にご覧ください。

（五十嵐）

海苔のふるさと会
会員募集中!!

当館の活動を支援してくださる会員を募集中。
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。

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」83号
令和4年1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

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84号

令和3年12月18日（土）に大森ふるさとの浜辺公園の浜辺に張り出した海苔網の海苔は、すくすくと順調に生長し、令和4年1月23日（日）に海苔採りをすることができました！

●海苔採り！　1月23日（日）

12月に網張りをしてから30日後…。海苔の長さは20～30cmほどに生長していました。

寒空の下、元海苔生産者や当館ボランティア「はまどの会」、職員など総勢10名で海苔採りをしました。大森でかつて海苔を生産していた時代の“素手”で海苔を採るやり方を教わりましたが、手がかじかんでなかなか上手くできませんでした…。これを仕事としてされていた昔の海苔漁師の皆様には感服です。この日の収穫量は9kg！5年ぶりに海苔採りをした昨年を上回る量となりました。このときの海苔は、海苔つけをして乾海苔にした状態で当館1階窓口にて展示しています（4月ごろまで）。

続けて、今シーズンの作業や海苔の様子をご報告します。

●網張り　12月18日（土）

木更津の海苔漁師さんから海苔網を受け取り、浜辺に海苔網を6枚重ねで張り出しました。この時の海苔は2～3mm程度です。パッと見ただけでは、海苔網になにも付いていないようです。この日の様子は、NHK「おはよう日本（令和3年12月25日（土）放送）」と「ひるまえほっと（令和4年1月7日（金）放送）」にて取り上げてもらいました。

●防鳥・防魚ネット張り　12月20日（月）

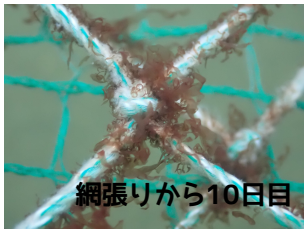
海苔網の上下に鳥と魚除けのネットを取り付けました。現在の海苔生産地では鳥や魚による食害は深刻です。ここでも以前カモが海苔を捕食する姿やクロダイも周辺で数多く目撃されています。昨年から上下にネットを設置するようにしたところ海苔の収穫まで至ったため、この対応は効果がありそうです。

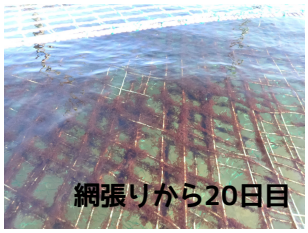
緑色のネットを海苔網の上下に設置しました

●途中経過

12月28日（火）、網張りの日から10日目。まだ海苔は小さいですが、5mm程度になっています。ここまで伸びると海苔網全体が紫がかった色に見えます。

1月7日（金）、網張りの日から20日目。海苔は3～5cm程度になり、網から海苔が垂れ下がるように見えるようになりました！





●展開と干出作業　1月8日（土）

生長に合わせて海苔網を分けて張りなおす「展開」という作業をしました。6枚重ねの海苔網を3枚ずつに分けて張りなおし、それぞれに防鳥・防魚ネットを取り付けました。

その後、海苔が丈夫で健康に育つように、空気中にしばらく網を出して乾燥させる「干出」という作業をしました。海苔を乾燥させると言っても、乾きすぎるとかえってダメージになることがあり、その乾し加減が重要です。干出は海苔や天気の状況を見て、定期的に実施しました。

展開するために海苔網を3枚ずつに分けたところ

完全に水から出して風と日光に当て干出します

2月以降も海苔が生長して、何回か収穫することができました。今年度は昨年度よりも多く海苔を採れましたが、この理由として天候が比較的安定して良かった（大雨や長雨がなかった）ことや防鳥・防魚ネットの効果があったことなどが考えられます。海苔が育った風景を毎年ご覧いただけるよう、引き続き精進いたします。

なお、支柱や竹ヒビは4月末ごろにヒビ抜きを行うまでご覧いただけますので、ぜひ浜辺に足を運んでみてください。　　（滝本）

海苔のふるさと会
会員募集中!!

当館の活動を支援してくださる会員を募集中。
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。

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」84号
令和4年3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