

# 葛西浦の海苔づくり(1)

江戸時代の寛永元年(1624)頃から昭和の中頃まで、今の江戸川区の南、葛西浦(現東京湾)では海苔の養殖が行われていました。特に明治20年代になると、生の海苔に手を加え「乾(干し)海苔」を作る方法が工夫されたことによって、海に近い村々では盛んに海苔の養殖がおこなわれるようになりました。

しかし、昭和30年頃から近隣地域の人口が増加し、生活排水で川の水・海の水が汚れたため、昭和37年(1962)には海での貝採りや海苔の養殖はおこなわれなくなりました。そして後に、東京湾の埋め立て工事が始まりました。

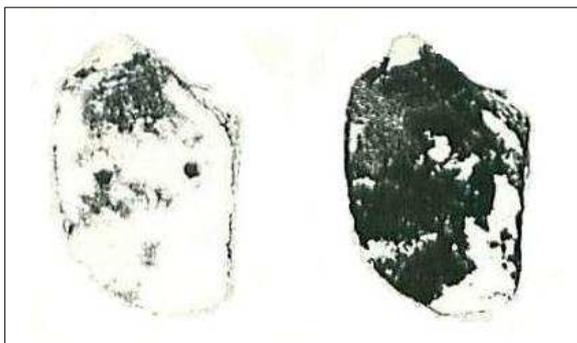
## 海苔づくりの工程と用具

### ・海苔のタネ付け(2~3月)

タネ(種)付けでは、カキの貝殻に、海苔の胞子をかけます。このカキ殻は、水温が下がる秋まで、海苔の栽苗さいびょう小屋の中に置いておきます。葛西浦の養殖では、この工程を千葉県の方でおこなっていました。

### ・ヨシ刈り(6~7月)

海苔簀す:海苔簀は海苔をすき、干すための下敷きとして使う道具です。材料となるヨシ(葦)は5月に生え始め、6~7月頃には全長60~70cmになり、海苔簀にちょうどよい太さ(2mm程)と硬さになります。これを鎌で刈り採り、天日に干したものを、編み機(台)を使って編みました。



カキ殻の中で成長する海苔の胞子

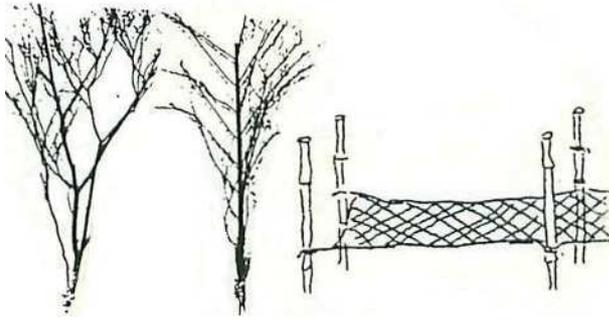


編み機を使って海苔簀を編む

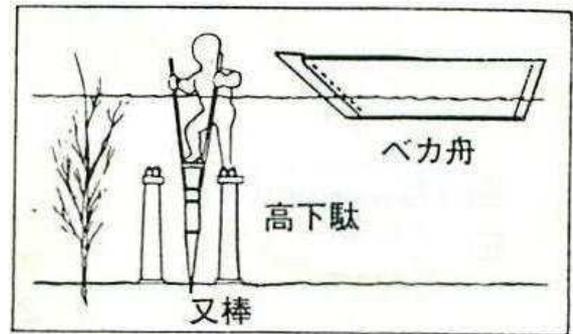
## 江戸川区郷土資料室

・ヒビを海に建てる(7~9月)

海苔ヒビ(木ヒビ・竹ヒビ・網ヒビ): ヒビは、海中で海苔を付着させて育てるための道具です。明治~大正の中頃まではクリ(栗)、ヒノキ(檜)、クヌギ(櫟)などの木ヒビを使って海苔を育てていました。9月頃、千葉の<sup>きさらづ</sup>木更津・<sup>ごい</sup>五井へ場所を借りて海苔の移植が始まり、10月に海苔の芽が付着したヒビを抜いて持ってきて葛西浦の割り当てられた場所(海苔場)に建てます。



木ヒビ(左)、竹ヒビ(中)、網ヒビ(右)



又棒と海苔下駄の使い方

大正の中頃からは竹ヒビを使いました。竹は枝も多くて丈夫であり、長年使うことができましたが、やがて昭和に入ると網ヒビを使つての養殖に変わりました。網は上げ下げが自由であり、持ち運びに便利でした。

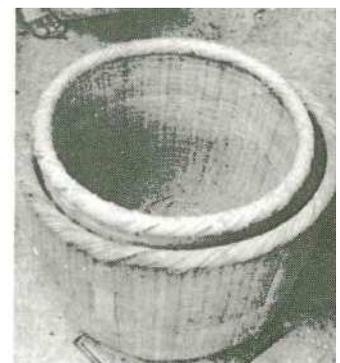
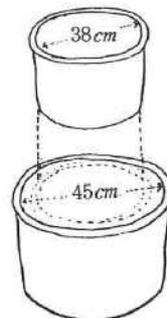
海苔下駄(高下駄): ヒビをたてる作業は干潮を見はからっておこないます。水が深いときには、海苔下駄を履いてヒビ建ての作業をしました。

又棒(振り棒): 海苔ヒビをたてる際は、海底に<sup>またぼう</sup>又棒で穴をあける必要があります。又棒の両腕を両手で握り、片足を台木にのせて海底の土の中へ80cm程差し込み、又棒を抜くと同時にヒビの根元を挿入します。

・海苔採り(12月~3月)

ベカ舟: 12月の初め頃、新海苔として珍重される「秋芽」を採るために、干潮にむかった頃、機械船にベカ舟を積んで海苔場へ向かいます。ベカ舟を船から降ろし、一人ずつベカ舟に乗り海苔採りの作業をおこないました。海苔は一度採ると約15日間で再び海苔採りができるまでに成長します。

海苔ざる: 海苔採りの作業では、丸ざる・洗いざる・蓋ざるを使います。



洗いざる

江戸川区郷土資料室

〒132-0031 東京都江戸川区松島 1-38-1 グリーンパレス 3階  
TEL : 03-5662-7176 (9:00~17:00)