

40年ぶり

大森の海苔づくり復活へ

江戸時代からの伝統を誇ったかつての海苔の一大産地、大田区大森で今冬、子供たちの学習に役立てようと約四十年ぶりに海苔づくりが「復活」する。育てるのは、レッドデータブックに絶滅危惧種として記載されたアサクサノリ。地元の関係者らは「大森がかつては海苔のまちだったことを、実際の海苔づくりを通して伝えたい」と張り切っている。

(松村裕子)

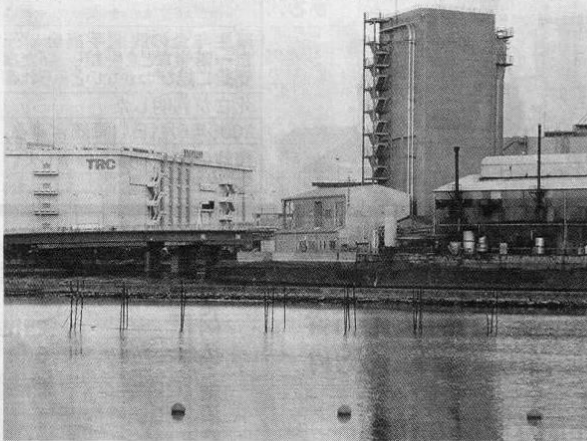
大田区の子どもの学習材料に 地域住民ら

大森地区の海苔養殖は、一九五〇年代が最盛期。生産者が約千人を数え、冬場の大森海岸沖には、海苔漁場が一面に広がっていた。当地の養殖技術は全国に伝わり、海苔文化の発祥地ともいわれる。だが、都市開発に伴う埋め立てのため、海苔生産者は漁業権を放棄し、六三年春を最後に生産活動を終えた。

約四十年後の二〇〇四年、東京湾では絶滅したとみられていたアサクサノリが、川崎市多摩川河口で生息しているのが確認され、昨年には地元の海苔問屋らが現場付近で採ったアサクサノリの培養を試みて成功した。

以前の大森の風景を取り戻そうと人工砂浜を備えた区立大森ふるさとの浜辺公園が、今年四月に完成したこともあり、かつて海苔生産に携わった住民の間で大森での海苔づくりを再現しようという声

海苔づくりに向けて沖合に設置された支柱=いずれも大田区で



が高まった。海苔問屋や元生産者らを中心とした地域住民の「大森ふるさとの浜辺公園を育てる」と区が話し合い、区が費用を、同会が労力とノウハウを提供することになった。十七日にも海苔の種を付けた網を張り、順調に育てば、年末ごろに初収穫が期待できると話している。

絶滅危惧種のアサクサノリ

子供たちが海苔づくりの現場を見学、海苔の生育状況の観察や海苔すき体験を検討している。さらに来年四月には、公園内に海苔生産の道具を展示する区立海苔資料館がオープン。子供たちが地場産業の歴史を体感できる拠点となりそうだ。

アサクサノリは柔らかくて甘いのが特徴。養殖では一般的なヌサビノリに比べ、傷んだり病んだりしやすく手間がかかるという。波の高さや塩分の濃度など当時とは海の環境が異なり、海苔の生育に不安を残すが、海苔問屋の久保井宏さん(左)は「成功するまで頑張りたい。うまくいけば来シーズン以降も続けたい」と話している。



大森の冬の風物詩だった海苔漁(一九五〇年ごろ)