



伝馬船での海苔採り



伝馬船に乗せた機械船

海苔屋(海苔漁師)の息子に生まれて

〜小・中学生の頃の思い出から〜

田中 正司

今年二〇一九年は、年男で六月になりますと七二歳になります。海苔屋としては、昭和三八年春に最後の海苔採りをしましたので、丁度、小中学生時代を家業の海苔屋の息子として過ごしたことになります。

海苔漁師として直接タツチしてきた人は、現在ほとんどの方が八〇歳以上です。残念ながら、そうした方が次第に少なくなっていることを考えると、私みたいな者の思い出も少しは海苔屋時代の参考になるのではないかと考えた次第です。

冬に作られるものとして、寒天や高野豆腐などが有名ですが海苔もその一つです。

この記事を書いているのは、二〇一九年の一月末ですから、あの頃でしたら海苔作りの最盛期といったところでしょうか。

海苔は北風が吹き始める十二月頃から三月頃までの時期に採取できました。夏ではなく、この寒い時期に海苔の葉(葉状体)の成長があったからです。

実家では私の父と五人兄弟の長兄が海苔採りの作業をしていました。機械船に二台の伝馬(てんまというべか舟)を積み込み、海苔漁場に着いたら伝馬をおろし、海苔網に成長した生海苔を手でちぎり、大きな丸ざるに入れていきます。私自身は写真等では見たことはありませんが、一度も海苔採りの体験をしたことはないのです。最後の年ぐらい連れて行ってもらったら良かったと悔やんでいます。

海苔が採れる量によっても違います。多く採れた時(海苔の枚数にして三千枚程)は、父と長兄は朝二時や三時から起きて海苔付け(海苔漉「す」きとは言わない)をしていました。そうした冬場の時期は、子供たちも夜七時や八時に寝かさされ、丁度白黒テレビが普及してきた頃で、見たい番組が見られなかったので不満タラタラでした。あの当時のテレビでは赤胴鈴之助などの番組が人気でした。

海苔付けは、採ってきた生海苔をそのまま簀(す)に付けるのではなく、細かく裁断してからです。前は専用の包丁を使い切っていたようですが、私が覚えているのは丸い大きな厚いまな板をモーターで回し、のせられた海苔を何枚かの包丁が上下し裁断するものでした。その次は、肉屋の挽肉機みたいな機械(チョッパーと呼んでいた)で裁断していました。

チョッパーには、大きな竹のフォークみたいなもので、口に投入するのですが、素手でやったのでしよう。モーターで駆動しますので、まき込まれ小指を失った人を見た



海苔枠と簀



海苔つけ作業



チヨッパーで海苔を刻んでいる

ことがあります。

この刻んだ生海苔を樽の中で水と混ぜ、簀の上に升で撒くというのか流し込むのです。小学生の私もやらせてもらったこともあります。均一に木枠内に平らに広げるのは難しかったことを憶えています。父や兄の手際よい手さばきは見ても気持ちよいものでした。

母親や祖父母たちも昼間、父たちが海苔採りをしている間、干し場に海苔を干したり、干し枠をひっくり返す作業、海苔を簀からはがす作業（海苔へがしと云った）など休む間もなく働いていました。あの当時は湯沸かし器などないため、毎年冬になると、母の手指はあかぎれでぱっくり割れ、痛々しかったのも印象として残っています。

当時、小さかったとはいえ、全然海苔作業の手伝いをしなかつたわけではありません。海苔簀を干し枠にかけたり、海苔干し場が家から離れた所にあつたため、干し枠を運んだものです。

天気が悪かったり、雨の時は乾燥場で干すのですが、そこにはダルマストーブがあり、石炭やコークスを入れて、ストーブが真っ赤になるほど燃やしていました。天井にはファンが回っていましたので、まるで蒸し風呂に入っているみたいでした。五分と入っていられない状態でしたので、乾燥場では、二、三時間ほどで生海苔が乾いたのではないのでしょうか。

乾燥場での海苔はよくひしゃげた海苔になりました。

「おかめ」といって家での食べる分になったのです。

（コークスは石炭を蒸し焼きにして、ガスなどの成分を抜き取った後の固体燃料、発熱量は石炭より高い）

海苔の最盛期には、毎年手伝いの男女（男性はシオトリ、女性はホシツカイシと呼んだ）が山形県や埼玉県からきていました。何年か同じ人もいましたが、毎年違う人もいます。三ヶ月あまりの短い期間でしたが、一緒にその期間過ごすのは楽しみでした。

シオトリで印象に残っている人がいます。若い、確か山形から来た人だったと思うのですが、なにしろご飯を一人で毎回四合から五合ぐらい食べる方でした。母も驚いていて普段の倍近く炊いていたようです。

海苔網はシユロ縄などで編まれているのですが、二度ほど、海苔漁場のヒビに張つた海苔網が破られたと聞いたことがあります。それは、昼間なら視界でも分かるのに、夜そこに張つてあることを知らず、突っ込んできた大きな船のためでした。そのまま逃げてしまったようなので、それなりの損害だったと思います。

春から秋にかけては、次の冬の海苔採りの準備期間です。葦（よし）で編んだ簀は三年ぐらいで新しい簀にかえていました。そのため、毎年補充しなければいけなかつたので



簀編み台で海苔簀を編む

す。最初の頃は、手編み機で祖父が土間に座りこんで編んでいた光景が目には浮かんできません。後半は機械式の編み機を使っていました。

夏には丁場と呼ぶ地域の仲間うちで海苔網を縛り付けるヒビ（真竹）を削ったり、節を抜く作業をしていました。実家の庭が広がったので、毎年そこで行われていたのです。お昼になると、カツ丼などを全員で食べていて、世話役さんが我が家にも三つほどおすそ分けしてくれ、美味しく食べたのがいい思い出です。

夏場の海苔干し場は、野菜などの畑になりました。

畑の一角に肥え溜めもあり、そこに祖父が家の便所から、肥え桶を担いでいったものでした。

トウモロコシが採れる時期になると、我が家だけでは食べきれず、予約したご近所にバケツに入れ持っていくのも小さい私の仕事でした。

今ではそんなでもないようですが、その当時、東京湾では色々な魚介類や大きなワタリ蟹も採れました、祖父と一度、浅瀬での牡蠣採りにも行きました。砂地を少し掘ると面白いように牡蠣が採れたのです。

九月頃だったでしょうか。千葉の姉ヶ崎に海苔網の種付けにいきました。海苔網に海苔の胞子をつけるわけですが、いつも種付け場所を借りていた家に凶々しくも、何日か泊まったことがあります。その当時田舎がなかったもので、そんな山里のある生活が楽しかったものでした。

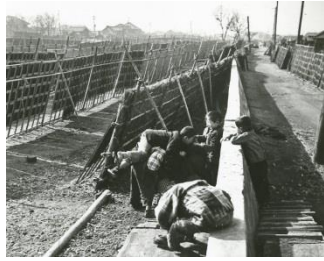
冬の海での仕事は危険を伴うことが多かったのです。実家の前の家のお父さんは、突風で千葉の奈良輪方面に流され、そこで亡くなったと聞きました。私も中学生の時、友人と伝馬船に乗り、ちょっと貴船堀を出て帰ろうとした時、風があつたため、戻れずにこわい思いをしたことがあります。

今の若い人は、「土左衛門（どざえもん）」なんていう言葉を知らない人が多いでしょう。水死体のことです。小学生の時、「土左衛門があがつた！」というところで、怖いもの見たさというか、呑川の水門とて小屋に見に行つたことがあります。小屋の中に海苔採りの仕事着を着たやけに白い顔の人が横たわっており、漁業組合の人だったのか、体を拭いていたのが今でも目に浮かびます。東京湾といっても、冬の海は危険な場所でした。

呑川の水門といえば、その近くで海苔採りの最後の年（昭和三八年）でしたか、NHKのテレビドラマ「海の焔」の撮影がありました。鞍馬天狗の嵐寛寿郎の主演です。めつたにない機会でしたので、みんなで見にいったものです。このドラマは、海苔漁場の埋め立てをめぐる海苔屋を廃業せざるをえない家族の葛藤を描いたもので、名作ドラマだと思えます。（DVDもあり、レンタル出来ると思います。）



簀編み機で海苔簀を編む



海苔乾し場で遊ぶ(昭和26年)



海苔の幹干し(昭和30年代)

海苔屋を廃業するときには、漁業組合員の間でもかなりもめたようです。高度経済成長期の時代の流れというのか、更には海の汚染により海苔が採れなくなってきたこともあり仕方ない選択でした。

あの当時の金額で一千万前後の補償金をもらい、それぞれ違う職を模索したわけです。「陸(おか)に上がった河童(かっぱ)」ということわざがありますが、海苔採りだけしか知らない組合員たちの苦労は大変だったと思います。

私の長兄は自動車整備士になるため、整備工場で十年程働き、後に独立しました。また、海苔の干し場があったため、そこにアパートを建てた家が多かったようです。

そうした堅実な家もあった反面、私の知っている家では、補償金が入ったことで舞い上がり、また、息子たちにもたかられて全てを無くしてしまった家もありました。

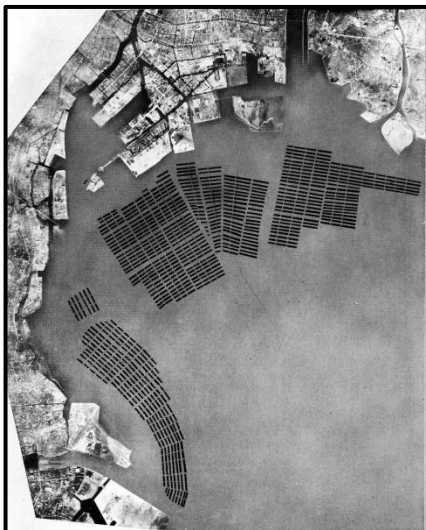
最後になります。私が住んでいた地区は田中や、伊藤平林、須山、鳴島といった苗字の方が多いです。間違わないように屋号が通り名として使われていました。実家の屋号は、祖父の民蔵から由来した「たみさ」でした。

今回、海苔屋時代の思い出を書くにあたって、あんな事、こんな事もあったなという記憶をたどったつもりですが、何しろ遠い昔のことです。記憶もあいまいでもありません。海苔採りの実際を体験された先輩たちからすれば、「そこは違うだろう」という個所もあるかと思えます。

思い出をさかのぼるため、「大森 海苔のふるさと館」(大田区平和の森公園二―二)を何回か訪ねました。海苔採りの機械船、伝馬の実物や海苔作業の様子を模型などで見られますし、その当時使っていた海苔漁の道具類なども展示されています。また、今回参考にさせていただいた資料を以下に挙げておきましたので、そちらもご参照ください。

- ・「海苔のこと 大森のこと」 ノンブル社
- ・「聞き書き 最後の海苔漁師たち」 海苔のふるさと会
- ・「博物館ノート 復刻版」 大田区立郷土博物館
- ・「大田区 海苔物語」 大田区立郷土博物館
- ・地域情報誌 「おとなりさん」

☆ 写真はすべて大田区立郷土博物館の掲載許可を得ています



最盛期の東京湾内海苔漁場
(昭和35年)