

写真展

海で育て、 陸^{おか}で仕上げる

— 海苔養殖と板海苔製造 —



海苔網の種付け 千葉県君津郡袖ヶ浦町奈良輪漁場(現 袖ヶ浦市)にて 昭和30年ごろ



海苔付け 昭和10年ごろ 東京都島しょ農林水産総合センター所蔵

令和7(2025)年 **11月18日(火)~**
令和8(2026)年 **4月19日(日)**

開館時間 9:00~17:00

休館日 第3月曜日(祝日の場合は翌日休館)、
年末年始(12月29日から1月3日まで)

入館
無料



お お も り の り

大森 海苔のふるさと館

〒143-0005 東京都大田区平和の森公園2番2号
電話 03-5471-0333 FAX 03-5471-0347
<https://www.norimuseum.com/>

海で育てる



種付けのヒビ建て(浦安市沖) 昭和10年代



海苔採り 昭和30年代 横山宗一郎氏撮影

大森では江戸時代中期から海苔養殖が始まり、昭和38(1963)年春まで続きました。その生産方法には海と陸での作業があり、海では海苔を育てて収穫し、陸では板海苔に加工しました。

海での作業は秋の種付けから始まります。昭和10(1935)年ごろから動力付きの海苔船で東京湾を横断して千葉県の沖合に向かい、竹ヒビや海苔網を海に設置して孢子の付着を待ちました。約1か月後に回収し、大森の漁場に移して再び設置し、海苔を育てました。冬は海苔の生長期で、男性は潮の時間に合わせて海苔採りのために漁場へ向かいました。戦前は一人乗り用のベカブネを漕いで比較的陸に近い竹ヒビに育った海苔を収穫し、戦後になると海苔船にベカブネを載せて沖の漁場に向かい、海苔網から海苔を収穫しました。

収穫した生海苔は陸で製造加工しました。作業は生海苔を収穫してきた翌日の未明から始まり、海苔切りと海苔付けを行い、日の出を待って天日で海苔を乾しました。この作業は女性が担うことが多く、昼ごろに乾し返しを行い、さらに小一時間ほど乾して取り込みました。最後に海苔をはがして板海苔が完成し、これらを平箱に詰めて出荷しました。

本展では、海の手苔養殖と陸の板海苔製造について、主に昭和10~30年代の写真を用いて紹介します。



海苔付け(再現写真) 昭和41(1966)年

海苔乾し 昭和10年ごろ
東京都島しょ農林水産総合センター所蔵

陸で仕上げる



お も り の り

大森 海苔のふるさと館

〒143-0005 東京都大田区平和の森公園2番2号

電話 03-5471-0333 FAX 03-5471-0347

<https://www.norimuseum.com/>

利用案内

開館時間…………… 9:00~17:00(6~8月は19:00まで)

休館日…………… 第3月曜日(祝日の場合は翌日)、
年末年始(12月29日~1月3日)

交通案内

京急…………… 平和島駅から徒歩15分

東京モノレール… 流通センター駅から徒歩15分

JR…………… 大森駅から平和島循環バスで
「平和島五丁目」下車、徒歩3分

駐車場…………… 大森ふるさとの浜辺公園駐車場 30分100円