

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

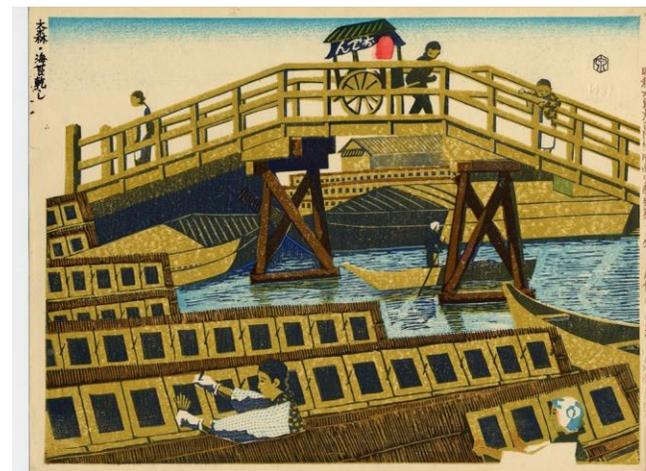
東京都 大田区
が応援するふるさと名物

◎海苔産業のふるさとから
届ける日本の味
「大森海苔」

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



大森海苔



昭和の大森の風景
「昭和大東京百絵図版画 大森・海苔乾し
(昭和十二年 小泉癸巳男)」



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

東京都 大田区

地域の プロフィール

大田区は東京都の東南部にあり、東は東京湾に面しています。

昭和22年に当時の「大森区」と「蒲田区」が一緒になって誕生しました。

人口 715,156人 ※1
面積 60.66 km² ※2

※1 平成28年4月1日
現在

※2 23区1位

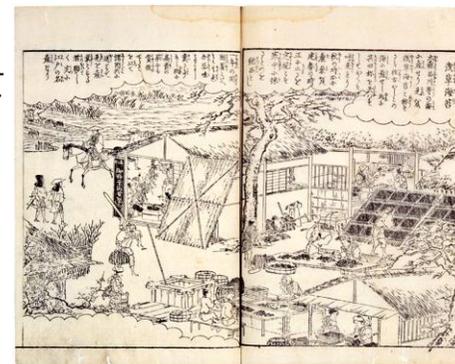
大田区は海と川に臨み、武蔵野台地の先端に位置していることから、昔から人が住みやすく、交通の要路でもあったため、区内には大森貝塚、多摩川台古墳群、池上本門寺五重塔など多くの史跡が点在しています。また、水止舞や禰宜（ねぎ）の舞などの伝統芸能も数多く残されています。



写真左から
大森貝塚
「大森貝墟碑
(かいきよひ)」
多摩川台古墳展示室
禰宜（ねぎ）の舞
池上本門寺五重塔

江戸時代の大田区は農漁村で、特に海沿いの大森・糎谷地区は江戸期の中頃から、羽田地区も明治初期から海苔作りを盛んに行っていました。

また、江戸時代、旅人の往来する東海道の通った大森村は品川宿と川崎宿の間に位置し、今の美原通りから梅屋敷公園にかけては、茶屋や土産物屋に旅人が足を止めた「間(あい)の宿(しゅく)」としてもにぎわいを見せていました。



「江戸名所図会（天保五～七年）」



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

**東京都
大田区**



「大日本物産図会
武蔵国浅草海苔製図」
(明治十年 歌川広重 (三代))

江戸時代の終わりに各地に伝播した海苔技術

大森で培われた海苔養殖技術と、乾海苔（ほしのり）への加工技術は、江戸時代の終わり頃より大森から各地へと伝播し、新しい海苔生産地を生み出していきました。つまり、大森は「海苔産業のふるさと」と言えます。

産地としての終焉が加工問屋特化への転換となった昭和

東京港の港湾整備に伴う昭和37年12月の漁業権放棄により、翌春に海苔作りを終えます。しかし、それまでの生産地問屋は流通集積地の利点を生かした加工問屋へと特化を進め、大森では現在も産地から運び込まれる海苔の入札が行われ、また各生産地で行う入札にも参加し仕入れを行っています。海苔養殖技術は非産地化で終焉を迎えましたが、かつて産地として品質の良い海苔を量的に扱っていた伝統は継承され、加工問屋ならではの「火入れ」「焼き」加工技術がさらに発展していきました。

大森海苔のこれから

大正期以降、大田区は中小工場が進出し、低地部は住宅や工場が密集する商業・工業地域を形成し、京浜工業地帯の一部となっています。そのため、「ものづくり」のイメージが強い大田区ですが、日本の食卓、味覚に欠かせない「海苔」産業のふるさととして、改めて歴史・文化を広め、「大森海苔」の魅力を高めていきます。



かつての名産地の伝統を継承する

大森海苔

大田区の花辺で生産された海苔は、質量ともに長らく全国に誇り、「本場乾海苔（ほんばほしのり）」と称賛されてきました。

非産地化した現在は、海苔流通の集積地の利点を生かした加工問屋へと特化し、産地から運び込まれる海苔の入札が行われています。また、加工問屋は各生産地で行われる入札にも参加し仕入れを行っています。

産地として品質の良い海苔を量的に扱っていた伝統、技術、経験を活かし、現在の大森の海苔問屋で選別・加工される海苔が「大森海苔」といえます。



海苔のうま味を引き出す技術

目利き・味利き・加工の総合力「大森海苔」

◆目利き力・味利き力により選別された海苔

大森本場乾海苔問屋協同組合によるテイスティングコンテストを実施。産地別・等級別の海苔を、形状、色沢、くちどけ、歯切れ等について見極める力を競っています。目利き力・味利き力を磨いた問屋が選別することで、大森から流通する海苔は高い評価を受けています。

◆火入れ加工技術・焼き加工技術で価値を高めた海苔

仕入れた海苔に「火入れ」と呼ばれる加工を加えることも問屋の主要業務の1つです。海苔を2つ折りになっている状態から火を入れ、乾燥させ平らな状態に伸ばす加工工程が「火入れ」、伸ばした状態からこだわりの火加減により焼き上げ、海苔の価値を高める技術が「焼き加工技術」です。さながらステーキのように、問屋ごとにこだわりの焼き加減があります。また、加工機器は、大田区ものづくり企業が製作しています。

これらの総合力が、海苔の価値を高め、量販用海苔から贈答用高級海苔まで様々な需要に合わせてすることができます。これらの技術は各社のノウハウとして伝承され、大森の集積による競争・協力で発展してきました。これが大森海苔の質の決め手です。

「焼きたて海苔」等、海苔本来のおいしさを訴求する加工品を応援していきます。



火入れ前の「海苔のぼし」



味を決める「焼き加工」機器



※加工品のイメージ

1 全国でも珍しい海苔専門の資料館 大森 海苔のふるさと館

「大森 海苔のふるさと館」は、2008年4月、大田区沿岸の海苔養殖の歴史と文化を次世代に伝えることを目的にオープンした施設です。

館内には、全長13mの海苔舟「伊藤丸」、ベカブネと呼ばれる小型の海苔採り舟のほか（写真下）、養殖用具、仕事着など881点にも及ぶ重要有形民俗文化財が所蔵され、展示されています。

開館から8年、来場者は70万人を突破。地域の人にはもちろん、遠方からの来訪者にとっても楽しめる、憩いと学びの空間となっています。



大森 海苔のふるさと館



1 F 展示室「海苔船」



2F展示室「海苔づくりの一年」



館外 海苔乾し場

区取り組み

民の力を最大限に活用

2 地域力と行政の連携

◆認定NPO法人海苔のふるさと会

地域の誇りである海苔づくりの歴史と文化を次世代に伝えることを通じて、先人や地域への愛情を育んでいくことを目的に設立しました。海苔のふるさと館の管理運営を担うとともに、海苔に関する体験を通じた異世代交流や隣接するふるさとの浜辺などを活用した自然環境教育を進めています。

◆区主催イベントでの取り組み

区の様々なイベントの際には、海苔屋が協力して特売品販売やパネル展示を実施。区内は外国人来訪者も多く、日本の伝統文化の海外発信にも積極的に取り組んでいます。



3 受け継がれる伝統と心 後世へ伝える取り組み

◆海苔文化体験の催し

大森 海苔のふるさと館では、昔ながらの方法で乾海苔をつくる海苔付け体験が大変好評です。指導は元海苔の生産者の方々。海苔の生産から流通までを、実体験をもって知ることができます。

◆冊子の発刊

江戸時代以来、全国の先駆けとなった大田区の花巻の海苔養殖の伝統と文化について、多数の絵画や写真とともにご紹介。日本の食卓に欠かせない海苔の魅力を再発見できます。

