

稲毛の海の生業を追う 一貝の採取、海苔の養殖

海気通信

13号
2017/8/26

発行
千葉市民ギャラリー・いなげ
〒263-0034
千葉市稲毛区稲毛1-8-35
TEL:043-248-8723
FAX:043-242-0729
<http://business4.plala.or.jp/g-inage>
*バックナンバーをダウンロードできます。

今回は、稲毛の海の生業、とりわけ貝の採取や海苔の養殖について、地域の方々から伺ったお話をご紹介します。

貝の採取



①コシマキで貝を採る(黒砂)



②天秤カゴで貝を運ぶ(検見川)

遠浅の稲毛海岸では、浅利や蛤などの貝の採取が盛んに行われていました。春の潮干狩りの季節になると、沖合300〜500mに杭を打ってつくる「ケイカイ」という貝の養殖場での採取が解禁になります。ここでは「コシマキ」という腰に巻いて砂の中に潜った貝を一気に掻き出せる専用の道具が活躍しました。力仕事のため、大抵は男性の役目、女性は「マンガ」という熊手や「浜包丁」で貝を掘り起こしましたが、稲毛では「コシマキ」を使いこなす女性もいたそうです。貝は大きさにより選別しますが、その際、小さな稚貝だけが針金の隙間から落ちる「ガタ」という道具を使いました。採れた貝は専用の天秤カゴで運ぶのですが、左右のバランスをとって運ぶのは写真で見るとよりもずっと難しかったようです。

貝の採取の道具



採れた貝は漁業組合や仲介業者に買い取ってもらったり、成田方面へ行商に出ることもありました。



③採れたての貝を海の家のお客さんに売る(稲毛)



④作業小屋で貝の剥き身をつくる女性たち(幕張)

また、殻付きの貝だけでなく、海の家やせんげん通りの作業小屋では「むきこ」という女性たちが貝の剥き身づくりも行っていたそうです。特に潮干狩り客や海水浴客でにぎわう稲毛では、海の家店先で「剥き身もおいしいよ」というて直売する観光地らしい風景も見られました。

海苔づくりの1年



⑤海に張られた海苔網(稲毛)

夏、海苔の養殖は「海苔網」作りから始まります。各家庭でシュロの紐を決まった間隔のダイヤ模様で25間(約45)編みました。そして、大抵は海苔網を持つて海苔の種(胞子)を付けてもらいに内房の海に行くのですが、稲毛の海の家・寿々木亭ではなんと海苔の種づくりから挑戦したのだそう。その方法は「すり鉢ですり潰した海苔・海水・帆立の貝殻を容器に入れ、毎日海水を取り換えていくと、次第に貝殻の内側が真っ黒になり、胞子が育つ」というもの。試行錯誤の末に発明した稲毛オリジナルの海苔種です。

秋、海苔網を張るための竹「ヒビ」を海に立てます。海苔網1枚分を「1柵」と呼び、各家の柵の場所は漁業組合で毎年行う抽選会で決められました。海苔は水温・水深の影響を受けやすく、柵の場所が品質を左右したそうです。



⑥ノリベカ舟に乗ってヒビに向かう

冬、網に付着した海苔が育ち、いよいよ採取します。早朝に海に出かけ「ノリベカ」という小舟に乗って行きました。柵の中に入り、網に付着して育った海苔を手

でむしります。根元から採ると育ちが遅くなり、長く残すと質が悪くなり、また採った海苔は海に流されやすいため、必ず素手で採取したそうです。真冬の冷たい海での作業は大変だったことでしょう。採れた海苔は「あらいざる」という海苔専用のきめ細かい竹カゴに入れて、海水でよく洗い、陸まで運んだら、いよいよ海苔の加工に入ります。

海苔と浅利の籠比べ

海苔洗いカゴ



入れた海苔が流れ出ないように細い竹できめ細かく編まれている

あさり運びカゴ



重さに耐えるよう幅の広い竹材で頑丈に編まれている

一家総出の海苔加工



⑦海苔漉きの様子。左には海苔切り機も見えます。(稲毛)

海苔の加工は自宅の庭先などで行います。まず、採った海苔を海苔切り台の上に広げ、海苔包丁で細かく刻みます。戦後は海苔切り機という海苔をミンチ状

にできる機械が導入されました。刻んだ海苔と水を混ぜ、それを海苔楯ですくい、海苔簾の敷かれた海苔枠に流し込み、紙漉きのように伸ばししました。液状の海苔を均一に伸ばす作業は熟練の技が必要だったようです。

漉いた海苔は自宅の庭や畑などに干します。庭先での海苔干しには「障子干し」と呼ばれる障子の木枠のような道具を使いました。一度に持ち運べ出し入れにも手間がかかりません。畑など広い土



⑧台簾干し(検見川)



⑨障子干し(幕張)

地では葉を敷き詰めたところに直接干す「台簾干し」をしました。早朝に裏干しをして、昼前に表に返し、湿気のないよう午後には海苔をはがして取り入れます。これを怠ると「おかめ」という角が丸まった海苔になってしまうのだそうです。こうして手間がかかったため、海苔干しは家族総出の仕事で、子どもたちも放課後に海苔はがしを手伝い、形の不揃いな部分をちぎって食べるのが楽しみだったと聞きます。海苔がたくさん採れた日には自宅の屋根の上にも干したそうです。稲毛ではそれを「黒い札びら」と呼んでいたそうです。できた海苔は10枚1組の「一帖」にまとめ、海苔の仲買商店に買い取ってもらいました。

現在、稲毛では採貝や海苔づくりは行われていませんが、街を歩くと昔からの海苔屋さんや浅利料理を出してくれるお店に出会えます。

●本号は「海の記憶を伝える稲毛展」、「稲毛お話し会」来場の際に皆さまのお話、千葉市立郷土博物館研究紀要第17号を参考に編集しました。掲載の漁具はNPO法人ちば・生涯歴史調査会が旧生涯功徳会館で展示している、当時実際に使われていた道具です。海苔洗いカゴは稲毛在住の藤川正男さんご提供の稲毛の漁具です。●写真は①④⑥⑦千葉県立中央博物館所蔵・林辰雄氏撮影②③稲毛町にあったもり海苔店店主撮影⑧千葉市立郷土博物館所蔵・新井英夫氏撮影

海苔の加工に使う道具



海苔漉き台の上に置かれているのは、海苔(右から)海苔糞、水溶き海苔をすくう楯、海苔を流し込む海苔枠。

海苔切り機。上の穴に海苔を入れて取っ手を回すと左の穴から刻まれた海苔がにゅつと出てくる。

櫛製の海苔切り台、その上には海苔切り包丁と2枚刃の包丁「トンボ」も。