十三、品川海苔の起源

私たちの先祖は、縄文時代の前期（今からおよそ八千年前～一万年前）の頃から、魚介類や海藻類を採って、食用にしていました。その歴史の跡が、「大森貝塚」などの遺跡として、現在も残っています。

　海藻類の中でも海苔は、海中の岩石などに、自然に生じたものを採って、生のまま食用にしていたようで、記録のうえでは、持統天皇の三年（六八九）に、「紫菜献上」の文字が初めて現れます。加工食品としての「海苔」の名が、広く知られるようになったのは、ずっと後の、江戸時代初期のことです。「浅草海苔」の名が生まれたのは、慶長年間（一五九六～一六一四）といわれ、続いて、「品川海苔」、「葛西海苔」の名も現れてきます。

　徳川家康は、天正十八年（一五九〇）に、関東地方の八州の領主として、江戸城に入ると同時に、金杉（港区）、本芝（港区）、品川を日々の魚介類を供給する地と定めたそうです。

　やがて、関ケ原の戦いの後、江戸に幕府が開かれ、江戸の町が繁栄するにつれて、品川が、「御肴菜八ケ浦」（江戸城御用の鮮魚を納める八箇所の浦」の親浦として、漁場の先頭に立つことになりました。江戸城内に納める魚介の調達は、「日日献上」とされて、漁の有る無しにかかわらず、毎日納めるため、品川浦の漁師は、いつでも魚介を用意しておかなければなりませんでした。そこで、海中にナラやクヌギなどの雑木の枝を立てめぐらして、生けすを作って、この中に魚を放し、いつでも江戸城に納めることができるようにしておいたそうです。

　ある時、漁師たちは、冬の寒い日になると、生けすのナラやクヌギなどの雑木に、多くの海苔が付いていることに気づきました。その海苔を採集して、寛永二年（一六二五）に、上野に寛永寺が建てられた頃、「ナマグサはお城へ。精進物はお山へ。」といって、上野に納められたので、海苔が広く世に知られるようになったのです。

　その後、品川の漁師たちは、ナラやクヌギなどの雑木の枝を海中に立てめぐらして、海苔をさかんに養殖するようになったと、伝えられています。

　おいしい海苔は、真水と海水がほどよく混合する場所で養殖されたものといわれ、品川の海苔の養殖も、目黒川の流れ込む天王洲辺りを主とし、近くの立会川の河口付近（鮫洲）までを本場としていました。

　浅草海苔の本家について、「増補江戸鹿子」には、次のようなことが書かれています。

　品川・大森の海辺で採った海苔を、浅草で製造して、身分の高い人たちに献上するために、海苔を献上する家については、よく調べてまちがいのないようにしなければなりません。

　浅草には、たくさんの海苔屋がありますが、雷門の門前にある、植木屋四郎左衛門を、一番信用のおける海苔屋とします。

このように、浅草海苔の産地は、品川・大森あたりで、加工は浅草で発達したと思われます。また、一説には、大森に住んでいた野口六郎左衛門が、当時浅草で盛んに行われていた「浅草紙」の作り方を乾海苔作りに応用し、これを「浅草海苔」と名づけたからとも伝えられています。

　この後、海苔の養殖は、埋立がすすみ港湾に多くの施設ができたことや船舶の航行が増加したことで、漁場が減ってきたり、また海水の汚れなどにより、困難になってきました。そのため、漁師たちは、昭和三十七年に漁場の権利を東京都に譲り渡すことになり、品川浦での海苔の養殖は、幕を閉じました。

海苔の採集

撮影日：1963年(昭和38年) 1月12日

（「しながわweb写真館」より）

