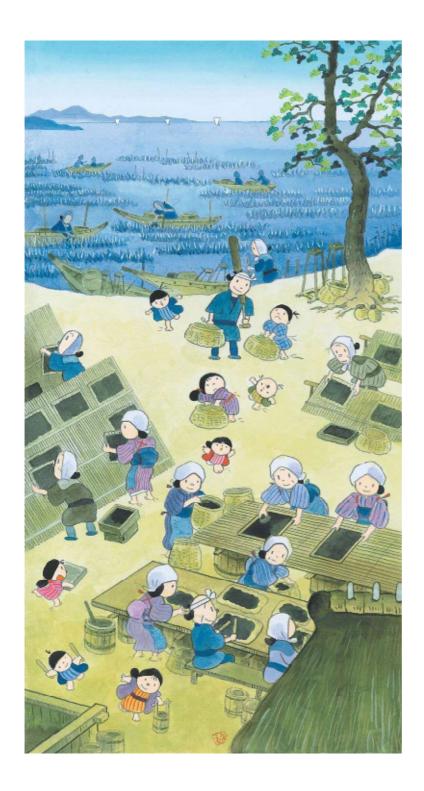
## 「広報しながわ」平成20(2008)年2月1日号より転載 (イラスト:池原昭治)





私たちの先祖が海苔などの海藻 をとって食用にするようになった のは、縄文時代からと考えられて います。このころ、食べられてい た海苔は岩などに生える天然もの

でした。江戸時代になると、品川あたり の漁師たちが海苔の養殖をはじめ、「品川 海苔」が江戸名産として、全国に知られ るようになりました。

江戸時代、品川浦は「御菜肴八ヶ浦」 という、とれた魚を江戸城へ納める漁村 の一つに決められていました。漁師たち は、漁があるときもないときも魚を届け なければならないので、海中に木をめぐ らせた「ひび網そだ」という生けすを作 って、いつでも新鮮な魚を江戸城へ献上 できるようにしていました。

ある冬の寒い日、漁師が生けすの魚をとっていると、生けすとなっている木の枝(ひび)にたくさんの海苔がついていました。「おや、これはいい海苔がとれた。お坊さんは魚や肉は付し上がらないけれど、海苔は大丈夫だから、寛永寺に納めよう」。漁師は、とった海苔を上野の寛永寺に納めました。すると、お寺で「これは、なんともおいしいものじゃ」と評判になり、広く江戸庶民に知られるようになったのです。

おいしい海苔は、真水と海水がほどよく混ざる場所でとれるといわれます。そこで品川の漁師たちは、目黒川の流れ込む天王洲あたりで、本格的に「ひび」を使った海苔の養殖をはじめました。

その後、品川浦での海苔の養殖はさかんになり、大井・大森・羽田と産地が広がり江戸の名産となりましたが、東京港建設のため昭和三十七年(1962)に漁場権利を東京都に譲り渡すことになり、翌年品川周辺の海苔の養殖は幕を閉じました。