

漁具と漁法③

—海苔養殖—

知多の海苔養殖は、明治末頃に始まり大正から本格化した。当初は、竹や樫などを建て込む方法であったが、この養殖法による収穫量は、不安定であった。昭和30年頃の水平網式への移行と海苔の人工採苗によって、当地域の海苔養殖は急速に発展した。農閑期や漁閑期の副業として普及し、中には漁場から流れ出した海苔を集める拾い海苔も行われた。

こうして最盛期をむかえた海苔養殖も、昭和37年に海岸の埋立てが始まり、終わりをとげた。

—養殖の研究—

昭和24年に海苔の糸状体（コンコセルス）が発見され、夏には貝殻の石灰層に生息していることが明らかとされた。この発見により、人工採苗の気運が高まり、水産試験所や漁業組合でその研究が行われた。糸状体を培養するのに大野がきや東北のかき・帆立貝を使い、とろ箱にビニールを張って、海水を入れ海苔の種付けをした。秋になると、そのかき殻をくぐらして竹樋に入れ、水平網の下に吊るして、網に海苔を付けた。

- そだ差…海底に穴をあけ、竹や樫などの粗朶を差し込んだ。水平網による養殖以前は、粗朶を建て込んで海苔が付着するのを待つ方法か、あるいは種付きのものを購入して建て込むものであった。

●とい竹

数枚重ねた水平網の下に吊り、海苔の胞子を付着させた。

- 顕微鏡…海苔の胞子を検査するのに用い、網への着芽状態などを調べた。

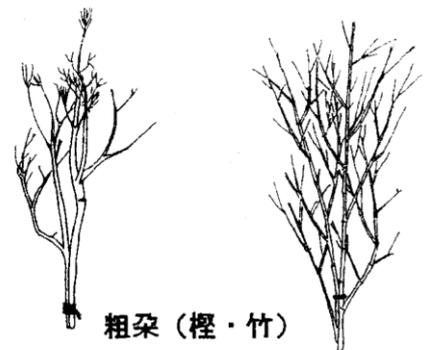
●温度計・比重計容器

海苔養殖の期間中、海水を汲み入れて調査した。水温計や比重計を使って、海水の温度や塩分を調べた。

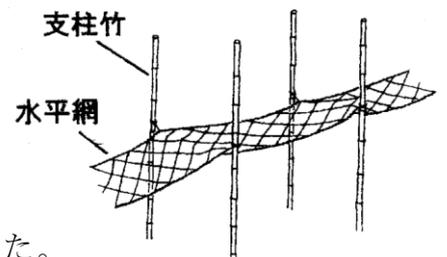
●竹打ち

水平網を張るための支柱竹を海底に打ち込むのに使った。

- ゼンボとり…支柱竹についてのゼンボ（フジツボ類）を削り落とすとした。

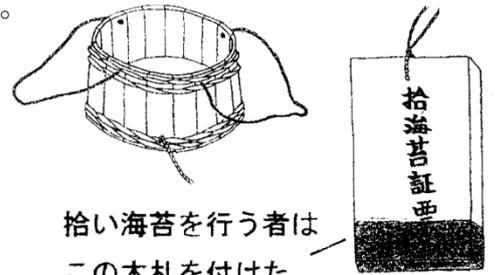


粗朶（樫・竹）



●海中下駄……海苔摘みなど、海中での作業に用いた下駄。海苔養殖は冬が最盛期であり、身も切られるような寒さの中で作業をした。

●海苔摘桶……海面に浮かべ海苔を摘みとって入れた。底の方が広く安定がよい。



拾い海苔を行う者はこの木札を付けた

●大だも・小だも

拾い海苔に使用したもの。大だもは、船で引いて海苔をとり、小だもは、海中を歩きながら海苔をすくいあげた。拾い海苔は、許可制であった。

●海苔かご……生海苔の運搬や洗浄に使った。養殖作業に使うかごや笊、桶類は、始めの頃は専用のもはなく、農業用や家庭用のものを用いた。

●とおし……海苔とゴミなどを分けるのに使った。

●ハイタタキ……海苔を洗うときに浮いたゴミをすくいとった。

●海苔洗いかご……生海苔を切って入れ、砂や汚れを落とすのに用いた。

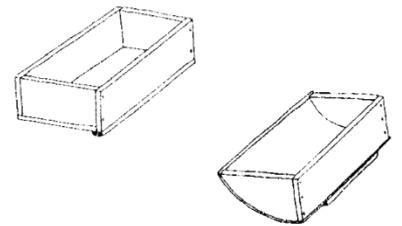
●海苔切庖丁……水洗いした生海苔は、庖丁で細かくした。海苔切台の上に生海苔をのせ、2丁の庖丁を両手に持って交互に叩き切った。

●海苔漉桶……桶台の上へのせ、海苔を漉くのに使用した桶。桶の中に水を張り、切り刻んだ海苔を入れた。漉く時には時々捌いて攪拌した。

●海苔漉台……台の上に海苔簀を2列か3列積んで、海苔漉きを行った。

●海苔漉枘

初期には箱型であったが、底を反らせて漉きやすくしたものが登場した。海苔簀の上に海苔漉枘をおき、漉桶からすくいとった生海苔を上部から流しこんだ。



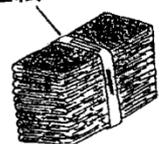
むらのないように漉くには、こつがいった。

●海苔簀……ヨシ簀が多く使われ、イグサ簀は試験的に使われ普及しなかった。海苔簀は、夏にヨシを刈って簀編台で編んだ。簀編みは、子どもたちのお手伝い仕事であった。

●簀台……漉き終わった海苔簀をたてかけて、水切りをした。

●海苔障子……漉き上げた海苔簀を並べて日光に当てて乾かした。乾きの悪いときは、焚火やストーブなどで乾かした。海苔漉きや海苔干しなどの作業は、家族総出で行った。

証紙



●結束台……乾海苔を1枚ずつ選別して10枚を2つに折り、10把を積み重ねて証紙で結束した。

