

海苔増殖の温故知新

明治 15 年の「海苔培養法」講演会

新海苔の季節到来ですが、海苔と言えば日本の食文化を象徴する食べ物で、かつては家庭の朝食には欠かせない食材の一つでありましたし、今でも老舗の蕎麦屋などで酒と焼海苔を注文し、海苔が下に小さな炭火の入った専用の木箱で宝物のように供されると、小さな 1 枚の海苔であっても、日本の食文化の味わい深さを心底実感し、ひとえに日本人であることの喜びを実感致します。

事程左様に、食の奥行きを感じさせてくれる海苔は、西暦 702 年(大宝 2 年)2 月 6 日に大宝律令が發布された際、租税品の一つとして指定されていたことの由来から、2 月 6 日は「海苔の日」とされておりますが、認知度が今一つ低く、同時期の節分における恵方巻きの知名度が年々高まっていることからすれば、これに乗じて「海苔の日」を広く一般に認知させ、海苔の消費拡大を呼び込む自助努力が必要かと思われます。

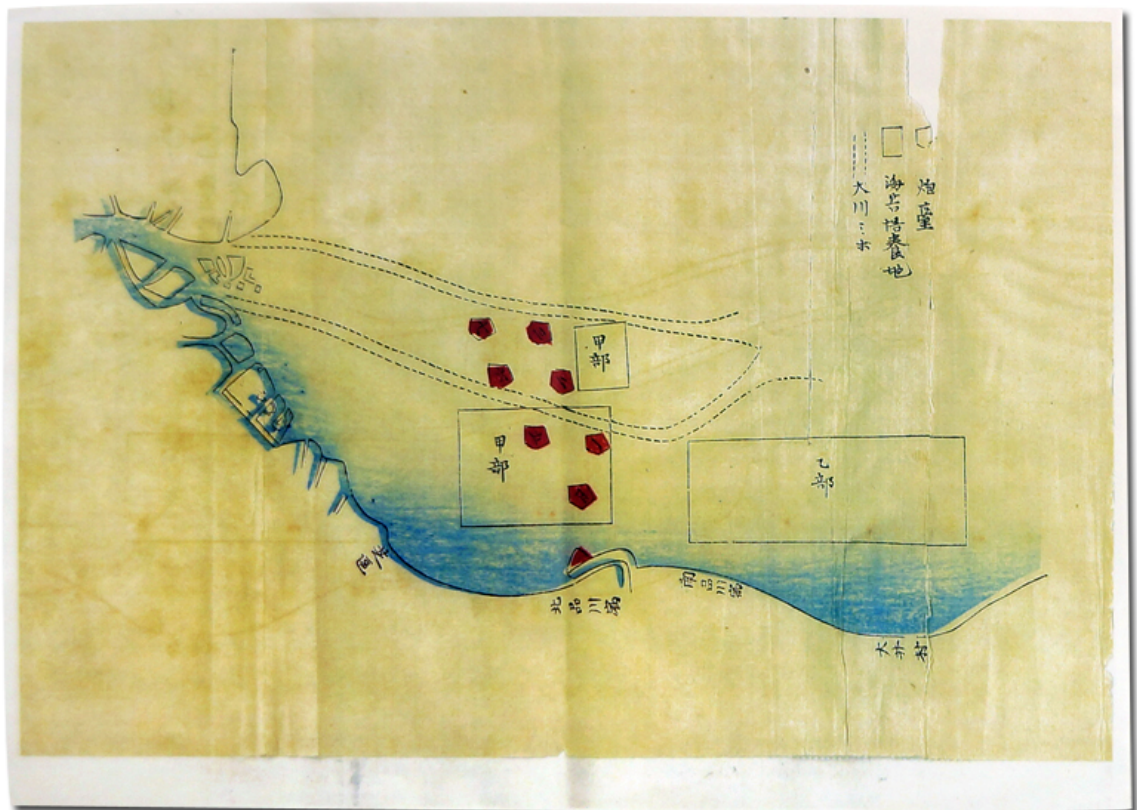
また、わが国における近年の養殖海苔生産量は 80 億～100 億枚とされる一方で、贈答用高級海苔の消費の落ち込みや、安価な業務用消費比率の高まりによる平均単価の下落、「色落ち」海苔の発生、近隣生産国(韓国、中国)との市場競合といった諸問題を抱え、厳しい局面に立たされておりますが、こうした難局を切り開く活力を得るためにも、海苔増殖振興の故きを温ね、新しきを知ることも肝要と思われます。

さて、筆者の属する社団法人大日本水産会は、水産業の振興を図り、経済的、文化的発展を期することを目的として、明治 15 年(1882 年)2 月に設立されたわが国唯一の水産総合団体として位置付けられ、今年、晴れて 130 周年を迎えるに至った歴史ある組織であります。

その設立時においては小松宮彰仁親王殿下を会頭に奉戴し、長州藩士(松下村塾門下生)で明治の元老とも称された品川弥二郎子爵(第 6 代内務大臣)が初代幹事長(会長に相当)に選出されるという、誠に輝かしい歴史を有しております。

その長い歴史を有する大日本水産会設立当時の會報第 2 号(明治 15 年 4 月刊行)を開くと、「海苔培養法」と題する後年著名な代議士となった高木正年氏(江戸品川生まれで明治から昭和にかけての政治家、この当時若干 26 歳)の今でいうセミナー講演録が「この一篇は去る 3 月第 1 回小集会に於て演述せるものなるが、報告第 1 号に省きたればここに掲ぐ」との前書きで記されており、設立直後の第 1 回小集会テーマとされるほど、海苔増殖業は明治の殖産興業期における水産業を牽引する大きな期待を担っていたことが鮮明に記述されております。

この講演録冒頭の一節を記すと「会員諸君！不敏（不肖）正年が此の水産会堂に於て我が東京地方の一大海産にして最も将来に望みを属する海苔培養の実験を説き、敢て諸君の清聴を煩し併せて水産家の注意を喚起せんと欲するは他なし。海産中最も其の資（もとで）を要せず、国益をして大ならしむるは海苔を培養するに如くものなきが故なり。蓋し、我が東京地方に於て海苔を培養するは僅々（たった）数町村に過ぎずと雖も、其の収額を問えば、一百万円の多きに及べり。而して本邦到る処海浜ならざるなく、河水の流過せざるなし。故に適当なる地味により慣熟したる手段を以て、之が培養を怠らずんば其の国家に益するは識者を俟（し）て後知るべきにあらず。故に今余が実験と老漁者の謂う所とを陳述して、以て廣く水産家に告ぐる所あらんとす。」と講演者は力説しているのです。



大日本水産會報告第2号に掲載された講演録の漁場図。図の上部が東京湾で、図の左が北、図の右が南になる。沿岸部には芝區、北品川宿、南品川宿、大井村の地名が、漁場には甲部、乙部の記載が見える。

こう述べた後に、時期(ヒビ立の時期)、樹枝の種類、地味、晴雨の関係、海苔の種類及発生の期などを語り伝え、北品川の台場周辺を地味良好なる甲部とし、そこに隣接する大井村沖の乙部から不入斗村、大森村、麴谷村、羽田村にかけての丙丁部に至るまでの漁場図を掲げ、現代の識者にとっても興味深い海苔増殖論が説かれており、当時の海苔増殖にかける意気込みを窺い知ることが出来ます。

有明海の海苔漁場を垣間見て

こうして江戸時代に東京湾で始まったとされる海苔養殖技術は、その後全国に広まっていますが、東京都島しょ農林水産総合センターのホームページによれば、東京都の海苔生産量は戦前まで全国の50%以上を占め、第1位を譲ることがなかったとされ、戦後も1956年までは第2位を下回ることがなく、当時の羽田から旧江戸川河口までの東京都沿岸域全面に海苔養殖場が広がっていたとされることから、前述の講演内容が実践されたことが証明され、国益向上への熱意溢れる若き講演者の力量に加え、かような人材を内に有した創成期の大日本水産会という組織の持つ存在意義に、胸が熱くなる思いが致します。

しかしながら、1950年代後半以降の高度経済成長期において沿岸開発と水質汚濁が進み、1962年には東京都沿岸域の漁業権が全面放棄され、ここに江戸前の海苔漁業は終わりを告げる結果となるわけですが、養殖技術の全国的な広がりにより今日海苔養殖業はわが国海面養殖業の中核的存在となっており、先人たちの意思は、こうして今に継続されているのです。

ところで、筆者は本年10月に海苔増殖振興会の計らいにより、初めて主産地の一つに数えられる熊本県の有明海沿岸域の海苔漁場を垣間見る機会に恵まれ、対岸の雲仙を背にして干潟の奥に多数の海苔ヒビが林立する浮世絵の如き風景に直面し、前述の第1回小集会講演録に記された次の一節「海苔培養は地味の撰定を以て第一とす。抑(そもそも)海苔は鹹淡水(海水と淡水)の交和に因って生ずるものなるが故に、須(すべか)らく鹹淡能く交通するの地位を撰び、雨水の最も稀少なる時と雖も、鹹淡水の配分其の適度を誤らざらしむるを以て肝要とす。」を感慨深く思い浮かべておりました。



熊本県有明海の支柱式海苔養殖漁場。海苔ジャーナルエクスプレス紙(海苔産業情報センター発行)提供。

かつての両國川(隅田川)や多摩川の注ぐ潮汐消長盛んな東京湾北品川沿岸域が、わが国第一の海苔生産漁場であったように、今日においてはこの有明海が海苔増殖の地味選定に最適な漁場の一つとされているわけであり、諫早湾干拓事業の開門問題もさることながら、海苔生産期における栄養塩量の低下や水温の上昇等が指摘され、海苔の生産海域に危険信号が灯る今日、先人たちの汗の結晶を再度胸に抱き、新海苔の季節を迎えた今、何としてもわが国有数の海苔漁場における環境保全への取り組みを継続強化させねばならないとの思いを強く抱きつつ、新海苔を噛みしめ、香りを香道にならい、しみじみと(香を)聞く今日この頃です。

註:大日本水産會報告第2号からの引用部分は、漢字混じりカタカナ書きで句読点がない原文を筆者が漢字混じり平かな書きに直し、句読点や送りがな等を加えて読みやすくしてあります。

齋藤 壽典(さいとう・としのり)

一般財団法人海苔増殖振興会理事、財団法人農林水産奨励会常務理事、社団法人
大日本水産会常務理事