

# 市史通信

## 【目次】

- 小柴の沿岸漁業と海苔づくり  
—戦後養殖技術の「高度成長」
- 兵士たちが生きた時代  
一日中戦争から太平洋戦争へ
- 渡米する金魚  
—昭和初期の金魚輸出—
- 開架資料紹介  
小柴漁業関係写真  
(小山紀雄氏所蔵)
- 市史資料室より



支柱に海苔養殖の網ヒビを張る様子 昭和44（1969）年ころ 小山紀雄氏蔵

## 第26号

【発行日】2016年7月7日  
 【編集・発行】横浜市史資料室  
 〒220-0032  
 横浜市西区老松町1番地  
 横浜市中央図書館・地下1階  
 【電話】045-251-3260  
 【FAX】045-251-7321  
 【E-mail】  
 so-sisiryou@city.yokohama.jp  
 【ホームページ】  
<http://www.city.yokohama.lg.jp/somu/org/gyosei/sisi/>

洋食化がすすんだ今日でも、日本人にとつて海苔は親しみのある食材である。「ほつかはがご飯に焼き海苔」は朝食の定番イメージ。コンビニの主力商品、おにぎりや巻き寿司に海苔はつきもの。テイクアウト弁当でも「のり弁」はもつとも大衆的な値段である。

その一方で、贈答品としての海苔も存在する。戦前～戦後のある時期まで、海苔はぜいたく品として、販売額の二〇パーセントという高率の物品税が課せられていた時代があった。

大衆化と高級品という海苔についての二つのイメージは、戦後海苔生産の飛躍的拡大にもとづいている。昭和二十年代半ばに、戦前の一〇億枚前後の水準に回復した全国の海苔生産は、昭和三一（一九五六）年に二〇億枚、三七年には四〇億枚、四四年には六〇億枚に増大し、四九年の九六億枚をピークに、生産計画が導入されることになった（『新・写真とグラフで見る海苔養殖』一九七九年刊、七頁）。海苔は戦後、厳密にいえば高度成長期に、量産化を実現し、大衆化したのであった。

## 海苔づくりのはじまり

江戸初期、和紙作りの要領で生海苔を漉き、乾燥させた「浅草海苔」の存在が、史料上に登場する。一八世紀初

小柴の沿岸漁業と海苔づくり  
—戦後養殖技術の「高度成長」

表1 大正末期、横浜市域（現）の海苔養殖

	漁業組合名	漁獲高（貫）	漁獲額（円）	漁期
橋樹郡	潮田	12,500	25,000	12月～3月
	生麦	9,275	18,550	12月～3月
久良岐郡	森	4,000	2,000	12月～3月
	杉田	5,000	2,000	11月～4月
	柴	150	500	11月～4月
	野島	1,100	2,580	11月～4月
	三分	1,960	8,900	記載なし

資料：『神奈川県漁村調査書』（1925年刊）

頭には、海の浅瀬に粗朶ヒビ（篠。樹木の小枝を束ねたもの、のちに竹も使われた）をたて、海に浮遊する海苔の胞子を付着させて発芽・成育させる養殖事業が、品川・大森の海で取り組まることとなる。品川・大森は、海苔の養殖の発信地で、一九世紀前半には、現在の千葉をはじめ、静岡・愛知・宮城などの各地方に伝わっていった。幕末の横浜村でも海苔養殖が取り組まれていた。古⽼の記憶にもとづく作成図である、嘉永四（一八五二）年の『横浜村並近傍之図』（『横浜市史稿付図』一九三二年刊、所収）には、岡川河口の、現在の桜木町付近の海上に「海苔ソダ」が二ヵ所描かれ、「海苔場番人」の建物も示されている。明治二十四（一八九二）年に、全国的に規模で国内の水産事情を調査した、農商務省編『水産事項特別調査』（一八九四年刊）によれば、現在の横浜市域で海苔養殖に取り組んでいるのは、町

田村・生見尾村（現鶴見区）が十一月から三月にかけて、六浦荘村（現金沢区）が十一月から二月にかけて、と限られた場所であった。しかし大正一三年（一九二四年）年調査の神奈川県水産会編『神奈川県漁村調査書』（一九二五年刊）では、横浜市域の子安や本牧の樹郡下をはじめに、久良岐郡の漁村にまで、養殖が広がっていることがうかがえる（表1）。

### 柴の沿岸漁業

現在の金沢区柴町は、地元では「小柴」の愛称で呼ばれる土地である。東の海につきだした先端を「小柴崎」と称し、江戸時代の古文書でも「柴村」を「小柴村」と記した例がある。

大正一三（一九二四年）年の柴漁業の内容は表2のとおりである。柴の主たる漁法は手縄網で、年間をつうじて操業した。柴にある四〇艘の漁船はすべて無動力船であった。袋状の網を沈めて、海底近くの魚介類を採取する小型の底曳き網である手縄網は、風のあるときは風力で、風のないときは櫓こぎであった。別に夏には地引網と鰯釣りを操業した。

柴で海苔養殖が始まったのは、大正六年（一九一七年）とされる（熊原政男・花方恒一・加賀ひろ子調査「横浜市金沢区柴」、神奈川県教育委員会編『東京内湾漁撈習俗調査報告書』一九六七年刊、所収）。大正一三年の海苔の漁

表2 小柴の漁業（大正13年）

	漁法	漁獲額・(円)	漁期	主たる魚種(円)
網漁／釣漁	手縄網	29,000	1月～12月	えび(10,500)、ひらめ(6,000)、たこ(2,000)、いか
	地引網	6,000	7月～9月	あじ(4,200)、かます、せいご、さば
	潜水器漁業	資源増殖のため休漁中		タイラ貝、タコ貝、ミル貝
	鰯釣業	500	7月～9月	さば、あじ
六人網漁業	六人網漁業	1,000	10月～12月	このしろ、いなだ、ぼら、さば
	合計	36,500		
	海苔	500	11月～4月	
養殖	アサリ	1,200	1月～12月	
	合計	1,700		

資料：『神奈川県漁村調査書』（1925年刊）

注：表1における他組合と比較して、柴の海苔漁獲額は過小と思われるが、資料のままにした。

昭和二四（一九四九年）年九月、柴漁業協同組合の創立総会がもたれた。横浜市域では、他に生麦・子安浜・西子安浜・神奈川・横浜北方・本牧・根岸・中根岸・屏風浦・富岡・金沢の十一組合が同時期に設立されている。

神奈川県水産課編『漁業制度改革に関する資料（第一編）』（一九五〇年刊）によれば、柴漁業協同組合の組合員一三〇名中、すべての者が海苔養殖に従事し、さらに各種曳き網漁や枠網漁（小型定置網）、潜水漁が営まれていた。地引網はすたれだが、大正末期にささやかにいとなまれていた海苔は、戦前、戦中にかけて伸長して柴では不可欠の養殖業となっていた。

さらに、柴漁業協同組合編『蒼穹の下魚鱗耀きし地』（一九九〇年刊）によると「昭和三〇（一九五五年）年頃の柴では、収入の八〇パーセント位を海苔が占めるようになつた」（三七二二頁）とある。また小山紀雄氏によれば「小柴の漁業は海苔優先でした。海苔のシ

組して成立した漁業会は、漁業協同組合のもとに再編されることとなつた。それまでの漁業者の海面利用の権利（漁業権）には、漁村の有力者や資本家が保有する専用漁業権や特別漁業権があつたが、これを廃して共同漁業権のもとに集約し、漁協が管理することとなつた。また、定置漁業権（小型定置網は共同漁業権扱い）・区画漁業権（海苔・わかめ・貝類・えびなど）が再設定された。

一ズンが終わつてから漁に出たので（中略）約八ヵ月漁が休みでした」とふり返る（『私の語る金沢』一九九八年刊、二一七頁）。日本が高度成長を

むかえる時期、柴の沿岸漁業はさらなる海苔養殖本位へとすすんでいたことが知れるのである。

### 海苔養殖技術の「高度成長」

柴の漁業が、戦後海苔養殖本位に移行した背景には、養殖技術の革新と加工機械の導入が背景にあつた。冒頭で示した全国的レベルでの海苔生産の拡大も、以下にのべる生産条件の向上に支えられたものであつた。

海苔養殖における最大の革新は、人工採苗法である。これは昭和二四（一九四九年）、イギリスの海藻学者キャサリン・M・ドリューが、海藻コンコセリスが海苔の胞子の発芽体であることを発表したこととに端を発する。その研究成果は日本に伝えられ、海苔の胞子を牡蠣殻に植え付けて増殖させる方法で、実用化がすすんだ。神奈川県では昭和三四（一九五九年）年五月に、柴の県水産指導所内湾支所に海苔人工採苗場が開設されて、千葉海域での種付け依存からの脱却がはかられた（『海苔タイムス』一九五九年六月一日号）。

ヒビの仕立法にも改良があつた。粗朶維でできた網がヒビとして一九五〇年に横臥させる方法をへて、ヤシや合成繊維でできた網がヒビとして一九五〇

### 戦後の漁業協同組合

戦後民主化政策の一環としての漁業制度改革によって、新「漁業法」が制定され、さらに戦時下に漁業組合を改

年代に本格的に導入された。人工採苗した海苔の胞子を定着させる方法は、網ヒビに適していた。

竹を網ヒビの幅に切り、その一面をくりぬいて舟形にして「イカダ」をつくる。「イカダ」には、胞子のついた種牡蠣を入れる（図1）。これを四メートルないしは三六メートルの網ヒビに等間隔に装着して、「イカダ」の種牡蠣から海苔の胞子が海水にゆつくりと放出され、網に着苗しやすい環境におく。この「イカダ」法の導入で海苔の養殖は安定したものとなつた。

また、網ヒビでの養殖が支配的になるにつれて、浅瀬に支柱を立てて海苔柵をはるばかりでなく、五メートル近い深場での「沖出し」や、支柱を廃して海底に重りを落として固定し、海面に網ヒビを浮かせて養殖する「浮流し」などの養殖法が導入された。試行



図1 碎いた種牡蠣を入れた「イカダ」  
(小山紀雄氏撮影8mmフィルム「小柴の海苔」1973年撮影、より)

表3 海苔生産機械の発表年代

年代	名称	機能	価格(例示)
昭和30	棒たてポンプ	海底に水圧で支柱を立てる穴を開ける	ノリベット(網洗浄兼用)43,600円
昭和31	生海苔切機	生海苔の繊維をミンチ状に細断する	
昭和33	海苔簀織り機	海苔簀を自製する	
昭和34	海苔脱水機	漉いた海苔簀を遠心力で脱水する／図2	21,000円～42,000円
昭和35	海苔すき機	刻んだ生海苔を簀の子に成型する／本号p12図	富士式136,000円
昭和38	海苔つみ機	網ヒビについた生海苔を吸引する／図3	シーマスター59,000円
昭和38	海苔洗い機	生海苔を洗い、夾杂物をのぞく	
昭和39	海苔簀洗い機	海苔簀を洗う	

資料:『海苔タイムス』(全国海苔貝類養殖漁業協同組合連合会保管分)。

注:価格は価格表示のあるもののみ例示した。同機能の他社製品は存在する。

金沢埋め立てとその後  
昭和四三(一九六八)年七月、金沢地先埋め立て事業計画が正式決定した。海苔養殖に重点をおいた柴の漁業は、増産の芽を断ち切られるだけでなく、漁業権放棄の深刻な岐路にたたされた。埋め立て反対運動がおこつた。漁業権放棄にともなう補償はあるものの、埋め立て後は、より沖合での漁撈が不可避となる。漁師として残るか、転業するかの選択が、漁業者各自の思いをふくみつなされていった。

昭和四六(一九七一)年一月、横浜市

錯誤をくりかえしつつ、養殖がかなうかぎり、海苔漁場の面積も拡大していくのである。

以上のような条件に支えられて、高度経成長期には海苔生産の機械化がすすんだ。

全国海苔貝類養殖漁業協同組合連合会発行の『海苔タイムス』は、昭和二三(一九四八)年創刊の業界紙であるが、そこで紹介された広告・記事によつて、機械各種がどの時期に登場するかを表3に示した。

この表から高度成長前期には、海苔の大量生産・大量加工を支える機械技術がほぼ出そろつていることがわかる。なかでも、海苔すき機と海苔つみ機の導入は、海苔の生産効率を飛躍的に高



図3 海苔つみ機 小山紀雄氏所蔵



図2 海苔脱水機 小山紀雄氏所蔵写真

印したもののは大きい。

(平野正裕)

半の柴漁業が、新たに見いだしたのは、寿司種などで消費される東京湾のシャコであった。しかしそこには、父祖伝來の固有の漁場はなく、漁業の担い手たちも、約二割程度が転業して陸年にあたった(小山紀雄氏談)。海苔の干し場なり、新たな住民が移り住んだ。

高度成長期に横浜市の行政上の施策

と、高度成長期後期に飛躍的に拡大しているばかりか、漁業権消滅後の昭和四七年にピークがあり、以後急落している。このことからも海苔養殖はなお発展の余地のある事業であつたことがわかる。

海苔養殖が失われた一九七〇年代後半の柴漁業が、新たに見いだしたのは、寿司種などで消費される東京湾のシャコであった。しかしそこには、父祖伝來の固有の漁場はなく、漁業の担い手たちも、約二割程度が転業して陸年にあたった(小山紀雄氏談)。海苔の干し場なり、新たな住民が移り住んだ。

表4 柴の海苔の販売額

年	販売額(万円)
昭和40	3,580
昭和41	13,179
昭和42	24,088
昭和43	35,283
昭和44	58,076
昭和45	63,051
昭和46	55,470
昭和47	72,610
昭和48	31,668
昭和49	8,959
昭和50	6,902
昭和51	625

資料:『蒼穹の下魚鱗耀きし地』p253。