

を河に注がしめ、河より海に注ぐゆへ、肥料を海に供するものとして雨が良いのである、殊に晴天続きの後などでは、河水の中に含まれて居る窒素分も、雨の後と比べれば、餘程少ない割であつて、殊に鹽分を多く含んで居る譯であるから、雨が降れば其兩方を調和するので結構である、只常に淡水の多い所は是が爲に鹽分の淡きに過ぐる恐があるから多量の雨は好まない。

然し、雨量若くは降雪の量の多いときは、爲めに河水を一時に海に注下せしむるから、其強大なる流水力の爲に海苔を流失することは、往々見る所である、蓋し海苔の附着力の極く微小であることは、前に説いた所であるから、夫から考へて見ても、其流失の原因となることは知れるであらふ。

雪

雪も雨と同じ理窟で幾分のアムモニアを含み、溶けてからは雨と同じ關係になるから、時と所とに依つて之を悦び之を嫌ふのは全く雨と同様であるが、然し只之と異なる點は、雨は温度の幾分暖かい時に降り、雪は温度の寒冷の時に降るのであるから、雪の降ることは雨と同じ様な結果を齎すとしても、温度の點で多少關係を異にするであらふけれど、別に是と云ふ差を見ぬ様である。

霰、霜

然し雪よりも一層寒冷に感ずるのは霰の降る時で、此様な温度であると海苔は誠に成長を妨げられる、一體に凍ると云ふことは海苔には害があるから、霜なども若し干潮時であると、露出して居る海苔の成長を妨げるに相違ない、然し桑など、異つて五月頃迄はないから、晩霜の害はない。

風は餘り實業者が念頭に置かぬ様であるが、なか／＼深い關係を有つて居る、殊に大切なのは風力よりも風位であつて、更に大切なのは發芽當時の風位は海苔の胞子の巨り方に關係のあることであると思ふ。

第一風が吹けば海水が動揺するので其停滯を妨げ、斷へず水の疏通を能くするから、新撰な空氣を海水に與へもすれば、又空氣を含んだ水を海苔に觸れさせもし、營養分の多い水を齎しもするから、此關係だけでも、前に藻樹ての所に話した通り、風は大切である、然し實業者の手前から云へば、藻が抜けたり、風の爲めに摘むことが出來ぬ中に折角伸びた海苔が切れて流失したり、又は摘取りが出來なかつたりと云ふ不便があるので、風は實業者に嫌はれるが、是は爾云

ふ方が悪いのであらふ、若し風が吹かずに海水が停滯したら、何と云ふであらふかを考へて見れば、餘り得手勝手と云はねばなるまい。

次に、ヨゴレの深過る時など、風が吹いた爲に洗ひ去られることがあり、又ドタの出來かゝつた時など、風の爲に幾分其害を少なくすることもある。

藻の樹て入れに當ては、少しく風のある方がよいと云ふことを云ふが、是は風の爲めに胞子の各方面に動くことを助け、或は又水底に沈降せる胞子を浮出せしむるなどと云ふ關係で、藻を樹てゝから餘り靜穩であるよりは、多少風でもあつて水の動揺するのがよいと云ふのであらふ、殊に藻樹て時分には、其處に吹く風の方即ち風位が最も大切で

あらふと思ふ、能く實業者の云ふことであるが、甲の柵と乙の柵と並んで同時に同様に樹てたにも拘はらず、甲には着いて乙には着かぬと云ふ様なことは度々聞くことであるが、是は全く藻樹て頃の風とか汐の工合とか、又は水中に胞子のあつた工合とか云ふことに依ると説明するよりは、到底充分な説明は與へられまいと思ふ。

所によつては風位の都合で、いくら吹いても利益にならぬことがある、例へば江戸前では西風は好ましくないと云ふものは、此風は餘り當らぬゆへ波が立たずして、水の停滞を來たすから、自然ドタなどが多く著く様なことになり、之に反して北風は能く當てるので、水を動搖させると云ふ様な譯から、自然ドタなども少なく、營養其他の關係上良いの

であると思ふ様なことが、各地に必ずあるに違いない、殊に河水は其地の風位に依て風下の方へ拂ふ譯であるから、此點からも風位の大きな關係のあることは明であらふ。

第三 害 敵

わりなしや海苔に纏るうつせ貝

二 柳

海苔培養上害をなすものゝ中で、氣象其他のことは前に話したけれど、此外他の藻類などの爲めに害を受けることが少なくない、殊に海苔に對して害物となるのはセイであつて、之に就ては藻立ての所で委しく話したことであるが、是は海苔藻を始めて立てる頃に附着する分が害があるので、

其後になれば、季候が寒くなる爲にセイは産卵せぬから、秋の間だけの害である、然し海苔が盛に取れる頃になつてから害をするものは塵芥とカハナとである。

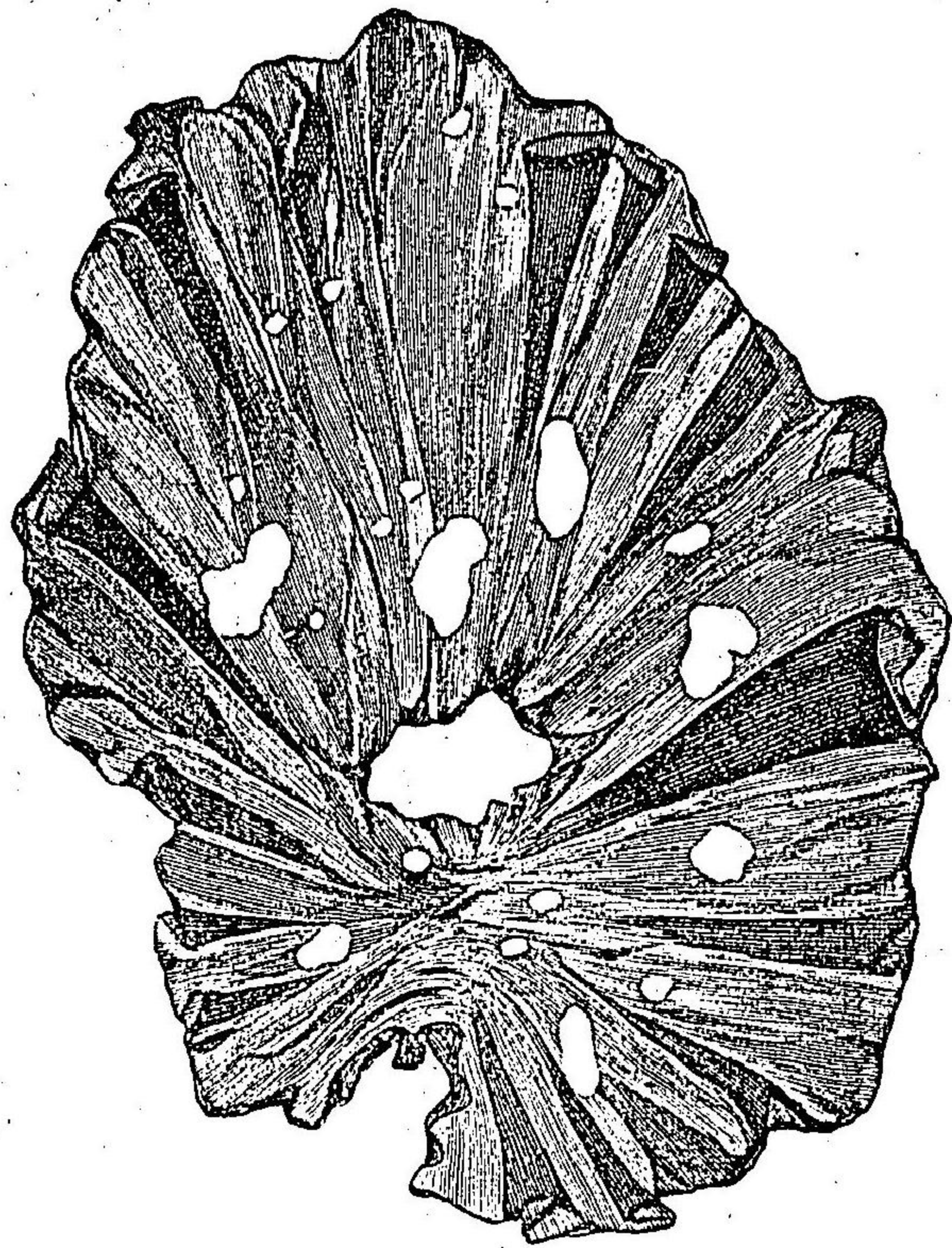
塵芥は筵にかゝると水の動搖につれて筵を擦するから、折角着いた海苔を落す慮がある、夫故筵の頭を満潮一杯になるを度として蒞つて、芥のかゝらぬ様にし、又之を取除かなくてはならぬ。

カハナと云ふのは同じ海藻中のもので、緑藻類と云つて緑色をなして居るものである、カハナと云ふのは千葉縣下の方言であるが、學名をアチサ(第二十九圖)と云ふので、同じ千葉縣でも浦安船橋邊では、大森邊で云ふアチサ即ち阪東青のことをカハナと云ふが、木更津方面では東京邊で云ふ

アチノリ即ち細長い囊の様な形になつて居るものをカハ

第二十九圖

あをさ(學名あなをさ)の圖
(俗に阪東あを)



ナと云ふから、所によつて只名前だけでは何れの事を云ふのか分らぬことがある、其中で殊に海苔に妨害となるのは、アチサ即ち大森邊で云ふ阪東アチと云ふので、是は大きな風呂

敷を擴げた様な廣い薄い綠色の葉で、淡水の混ざる所の貝殻、小石、藻などに附着して、成長の甚だ速かなものである、そして長さも幅も一二尺になつて、少し風が吹くと、切れて流れて藻にかゝるから甚しく害がある、是が只一枚藻にかゝつたとしても、水と共に上下にブワ／＼と動くので、海苔を擦り落す恐があるのは、他の塵芥其他が藻にかゝつたと同じ理合であるが、其許りでなく、此藻は綠色である爲め、太陽の光線と溫熱とを吸収するから、之が永く藻にかゝつて居ると、此の下になつて居る海苔は不十分な日光を受けねばならず、隨て溫度も不足になるところから、生活を害せられる、殊に阪東アチは澤山に蕃殖して切れて流され、往々一ヶ所に堆高く積むから、其様なことになる、海苔の類化作用

も呼吸作用も二つながら妨げられるので、甚しく生活機能を害されぬ譯には往かぬ、然し、此ものを除くとか生へぬ様にするとか云ふことは、他日は知らず、今は少しも適當な考案はない。

海苔藻に生へる藻類はアチサの外に、アチノリとかオゴノリとか、又一種ベツカウアチサ一名ギンアチサとか云はれて居るものがあるが、是等は淡水と海水との關係上、期節の都合で、折角海苔藻を樹てゝも皆此等のみ生へて、海苔が附かぬと云ふ様なことはあるが、別段此が爲めに海苔が害を受けると云ふことはない、ドタのことは前に委しく話したから、此處には再びせぬ。

第三章 商 事

第一 製 造

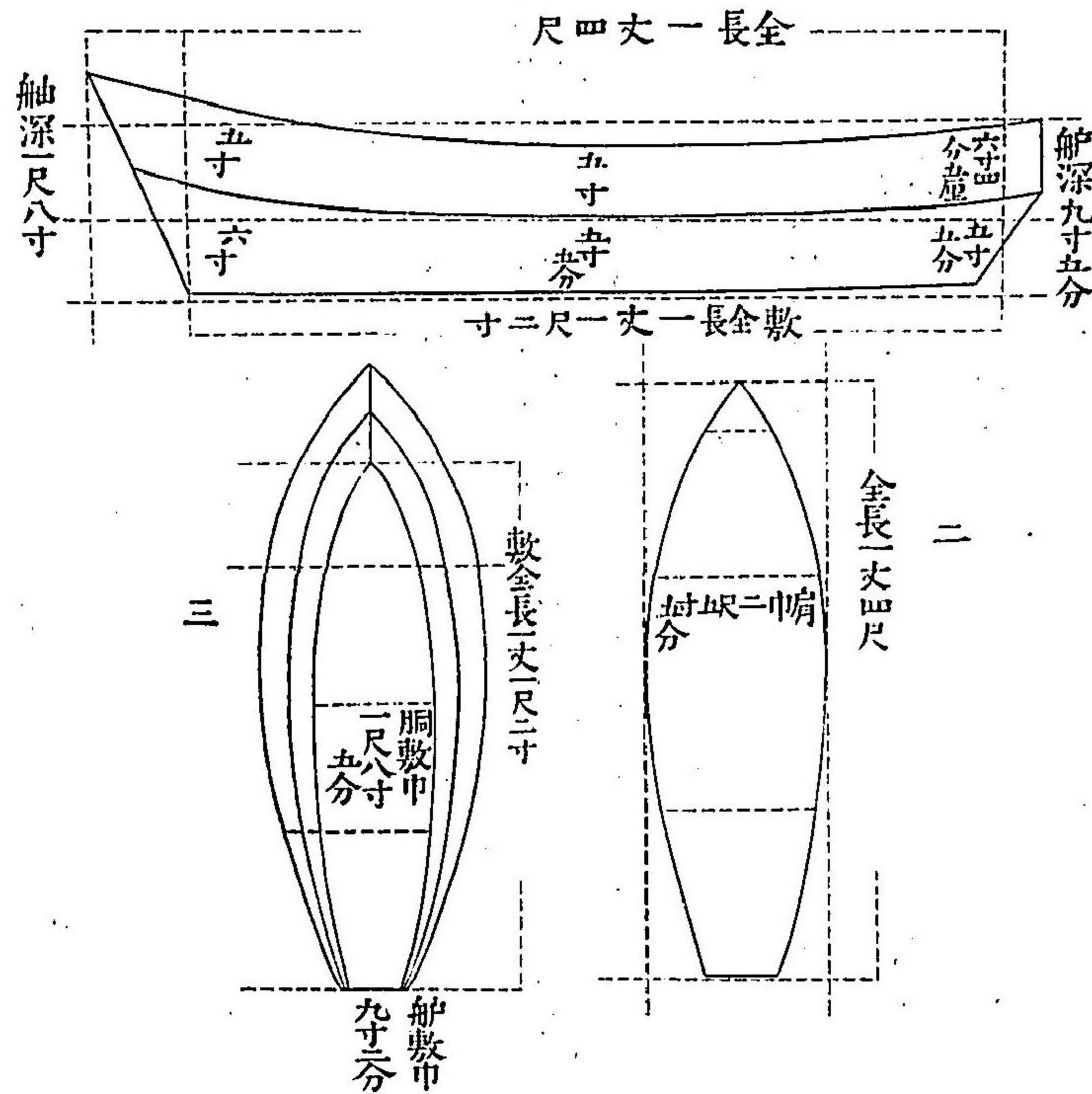
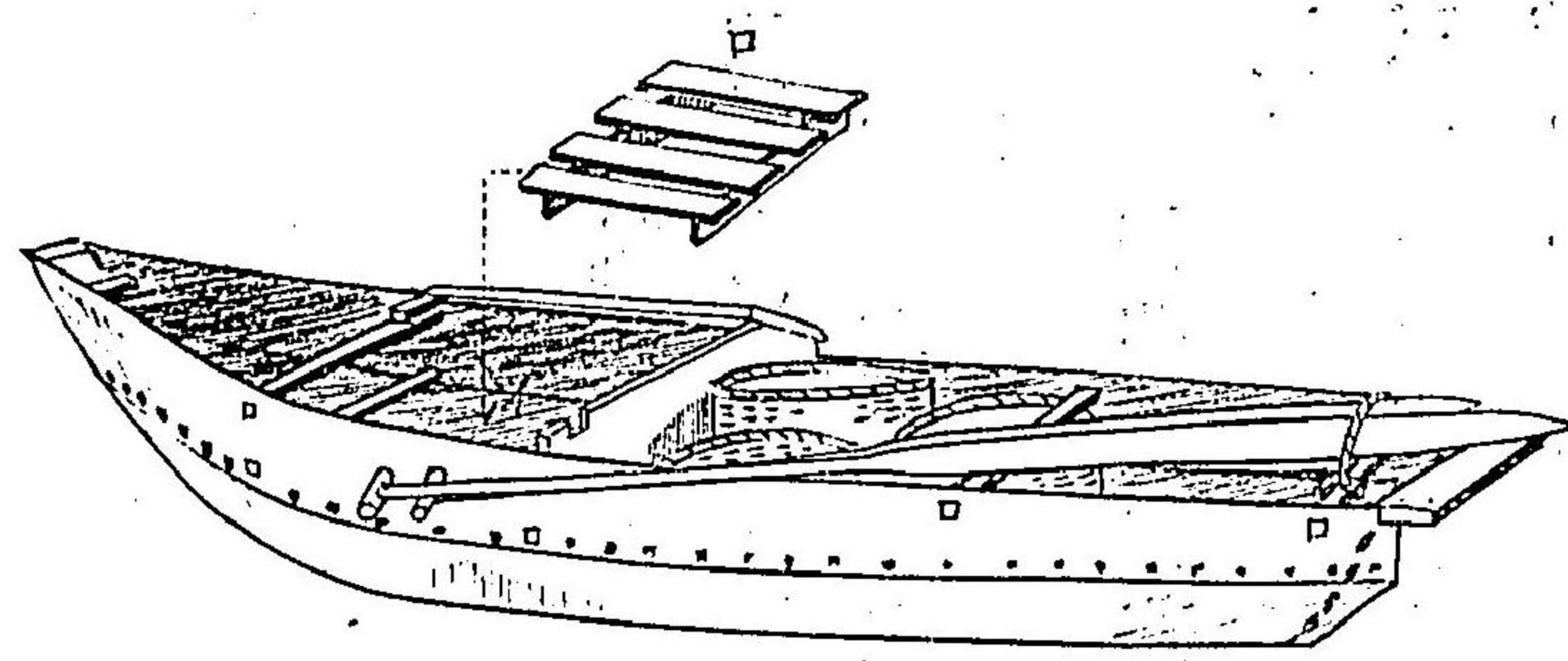
帆柱のかけしばしさす海苔簀かな 助 宣
簀の樹て入れから海苔の發芽、營養、成長等に關することは第二章養殖の章に委しく説いたから、此處には製造のことを話さふ。

摘み方

先づ海苔が發芽してから、二潮乃至三潮經つと摘み取る様になる、之を摘取るには、方言ベカと云ふ一人乗の小船（第三十圖）を簀柵の間へ漕ぎ寄せて、左の手で擡を立て、船の流れるのを防ぎ、且つ船を進ませて行きながら、右の手で

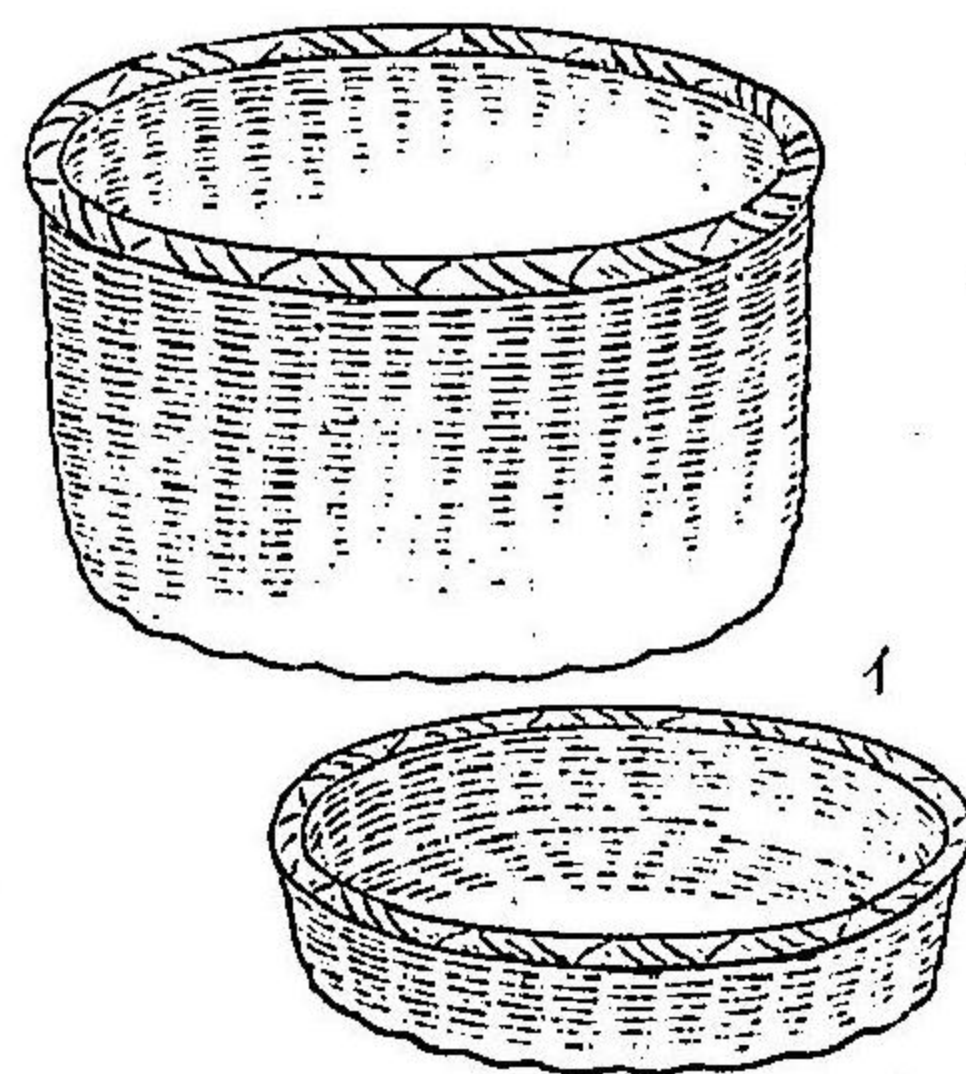
(イ)は人夫の居る所にて(ロ)の台の上に座するなり(一)舷より見たるもの(二)上より見たるもの(三)底より見たるもの

第三十三圖 海苔取船方言カベの圖



前に話した様に(第三十一圖)の中へ摘み入れる(第四圖)此摘み取りをするにも、東京灣などでは皆夫々の規約があつ

第三十一圖 海苔摘取籠の圖



(イ)蓋直徑一尺三寸位深さ二寸位 籠の直徑一尺四寸深さ九寸位

て、其地の者は組合の印の小旗を船の一方に立て、他の土地から來るものは其組合の印の旗を立て、取るので、若し此印がないと、番船から問もんされると云ふ様なことがある、上總の大堀邊では、海苔取船が一同出て潮待ちをして居ると、最早や摘み始めてもよいと云ふ頃には、貝を吹いて合圖をし、摘み終りの合圖も亦貝でする、是は一齊に始めて一齊に終らぬと、他人の海苔を盗み摘むものなどがあ

るので、之を防ぐ爲である、夫で、一日に一人前の摘み取る量は年の豊凶にも依るが、大抵平均生海苔で五貫日程を取るものとしてある。

洗ひ方

扱摘み了つてからは、箆へ入れたまゝ海水に洗ふて歸宅し、之を抄く前に能く塵芥其他の混り物を取り分けることもある、海苔取りの撮んで捨てる小海老哉 春潮とか、海苔箸に刎出されたる海雲かな 大江丸などは此實況であらう、處で、海苔は一體成るべく生のものを淡水に浸けぬのが能いので、淡水に洗ふと、幾分香氣とか味とかを損する、本場所では大抵摘み了つてから海水で洗ふが、上總の大堀では一旦淡水で洗ふ、是は其地の海苔が硬いから、幾分之を軟かにする爲めであるが、味の落る憂がある、然し昔は隅田川で洗

ふたものと見えて、

海苔すゝぐ水の名にすめ都鳥

其角

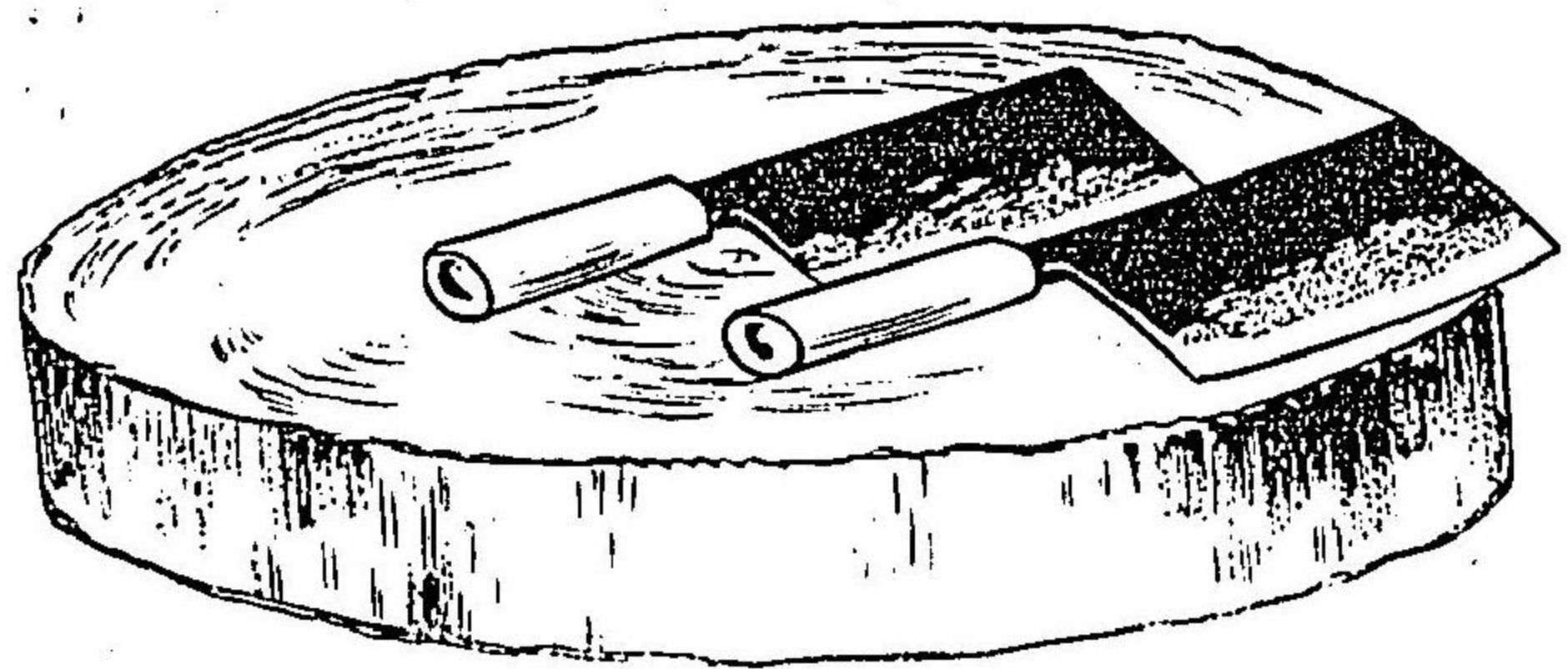
の句のあるのは人の知る所である、若しドタでも澤山に附いて居る海苔であると、能く揉む様にして洗ふて、硅藻を落す必要がある、廣島では、井戸の水を樽などに汲み入れ、手桶の底で海苔を揉みこなして、此ドタの如きものを除いて居るが、無論品質を一層悪しくすることは云ふ迄もない。

叩き方

次に、能く水の斷れた海苔を少しづつ々、キ臺の上に取り、薄刃の庖丁を両手に持て、能く叩いて細斷するのであるが、第三十二圖、此叩き方に粗いと細かいとの二様あつて、抄き方の上等なものを作る目的の時は細かく叩き、一枚の海苔を薄く抄いて成べく重量のかゝらぬ様にする目的の時

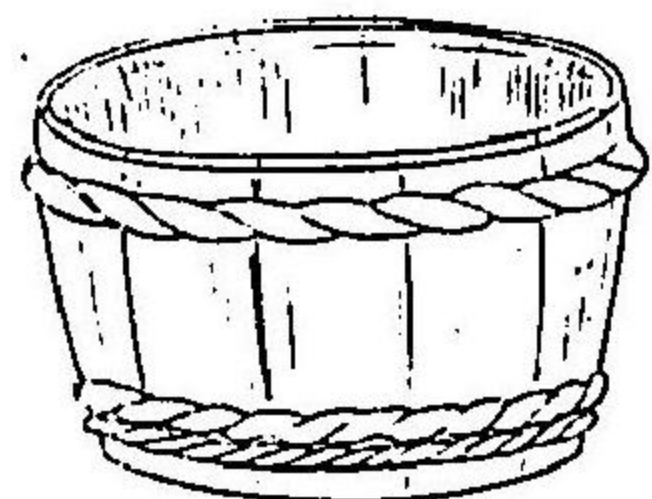
第三十二圖
海苔藏き臺並
に庖丁の圖

刃の幅三寸長さ
五六寸にして柄
の尻に包丁の刃
背の末を出し之
を曲げて柄より
抜き出でぬ様に
寸齧はケヤキ又
はタマガス等を
横切にして作る
徑一尺五寸乃至
二尺厚さ三四寸



は粗く叩く、夫故秋の末から冬の
初にかけて、品質の上等な極く薄
い軟かい海苔は、成べく薄く抄く
方が枚数が多く出来て利益であ
るから、粗く叩くので、細かく叩く
と一枚の量目が多くなるゆへ、自

第三十三圖
海苔抄き用桶の圖



切りたる海苔
を入れ又は海
苔取袋を載せ
て水を断る等
に用ゐる
直徑一尺位
深八寸位

然此二様
の刻み方
がある譯
である、夫
に春にな
つて海苔が硬くなると、對ひ合ふ

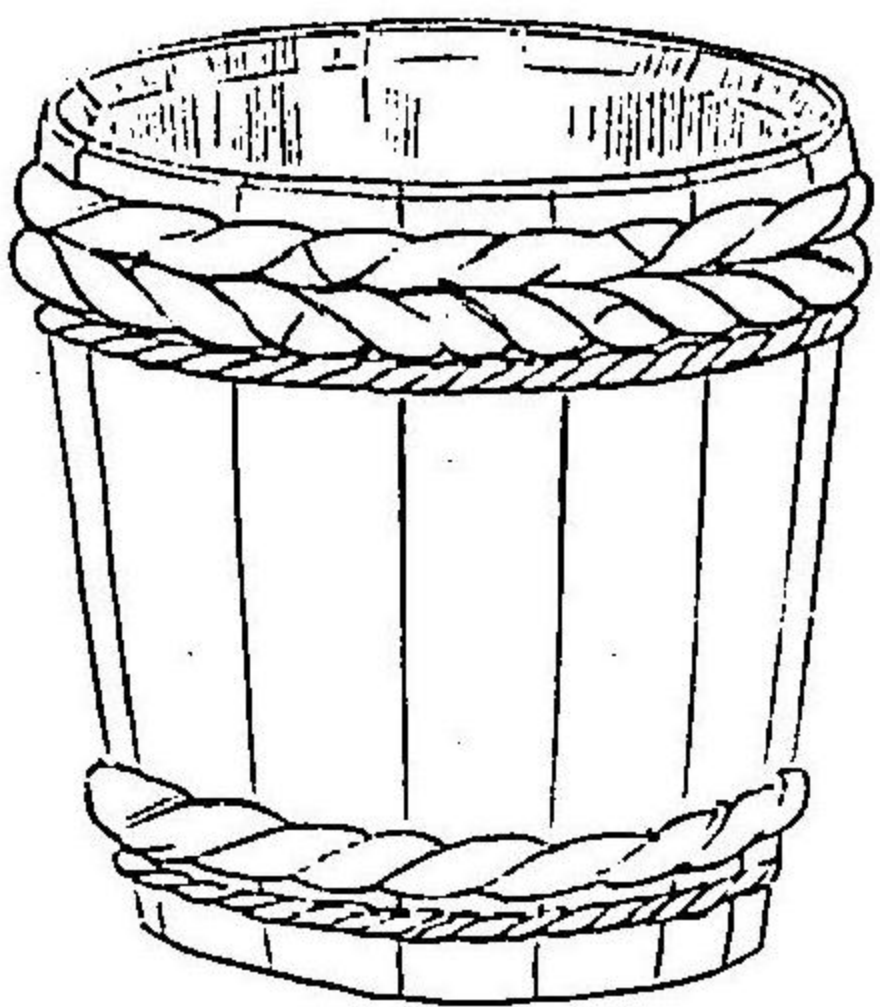
抄く道具

て二人して叩くこともある。

叩き終つてから、四斗樽第三十四圖へ八分目ほど淡水を
盛り、其中へ刻んだ海苔凡そ貳升程を入れ、能く搔き廻して

海苔抄き用四斗樽

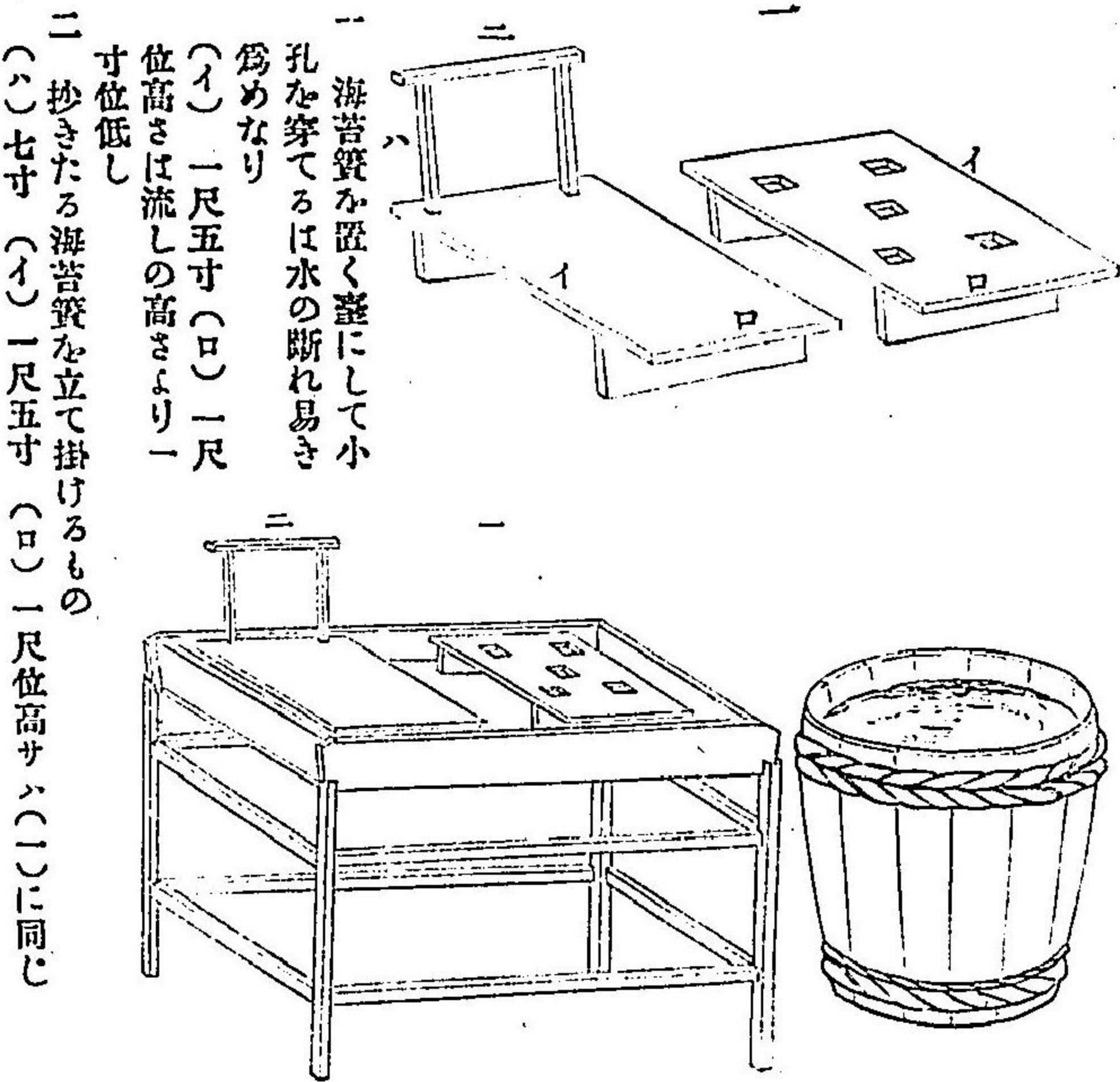
第三十三圖



から漉き立てるのであるが、此樽の中
へ一度に入れる分量は凡そ百枚を抄
く程で、之を抄くには適當な高さの臺
の上に流し槽(深さ二寸位)を置き、其中に
第三十五圖一、二に示す様な臺を据ゑ、
之に簀を載せて簀の上に杵第三十七

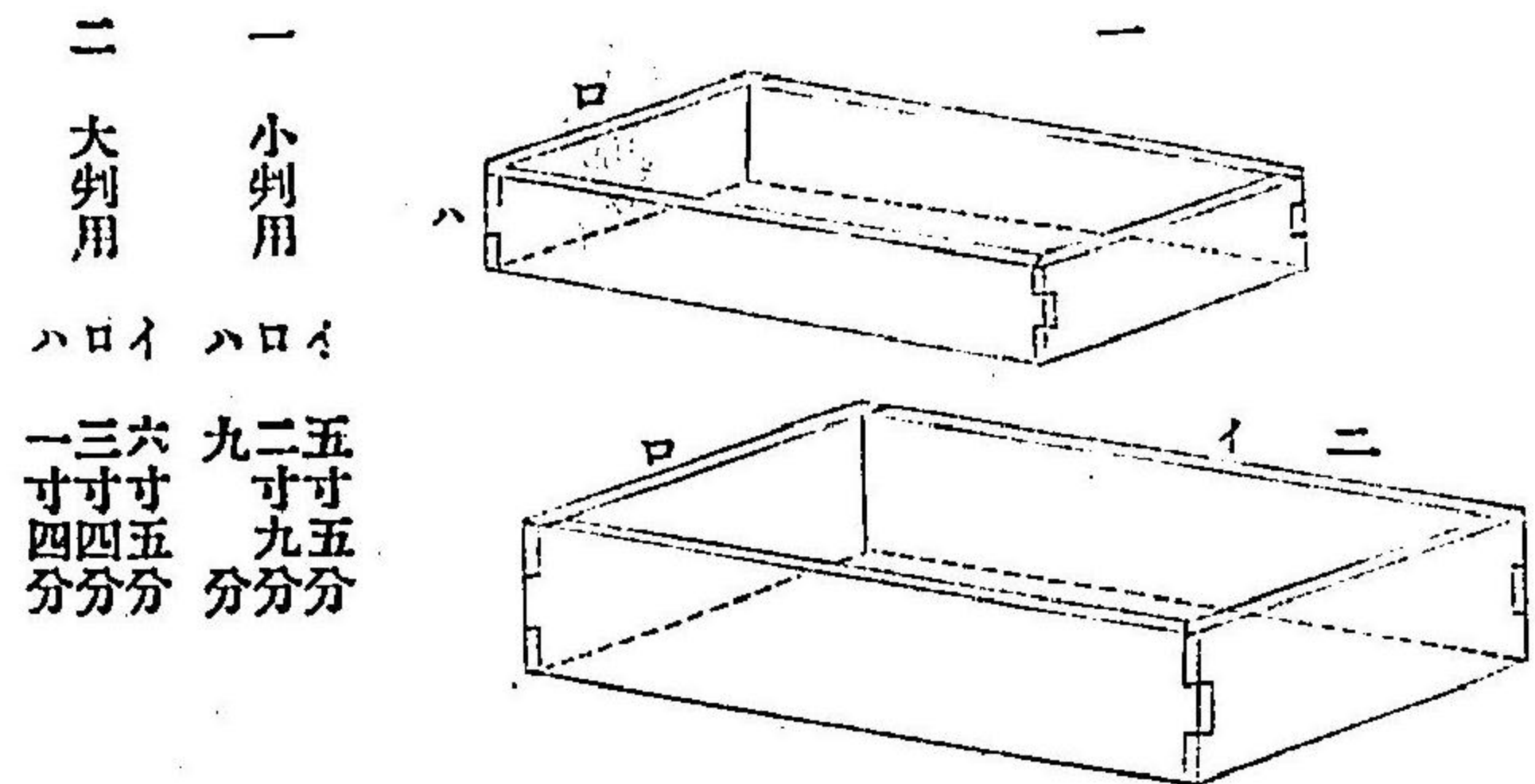
圖を置き、杵第三十六圖で樽の中の海苔を水と共に汲み出
して杵の中へ入れ、厚薄のない様に海苔を均らし、直に杵を
去り簀を斜に立て、水を断り、干場へ運ぶのである。

第三十五圖 海苔抄き臺を流し槽の上に据ゑる四斗樽を流しの右に据ゑたる圖



一 海苔簀を置く臺にして小孔を穿てるは水の断れ易き爲めなり
(イ) 一尺五寸(ロ) 一尺位高さは流しの高さより一寸位低し
二 抄きたる海苔簀を立て掛けるもの
(ハ) 七寸 (イ) 一尺五寸 (ロ) 一尺位高サハ(イ)に同じ

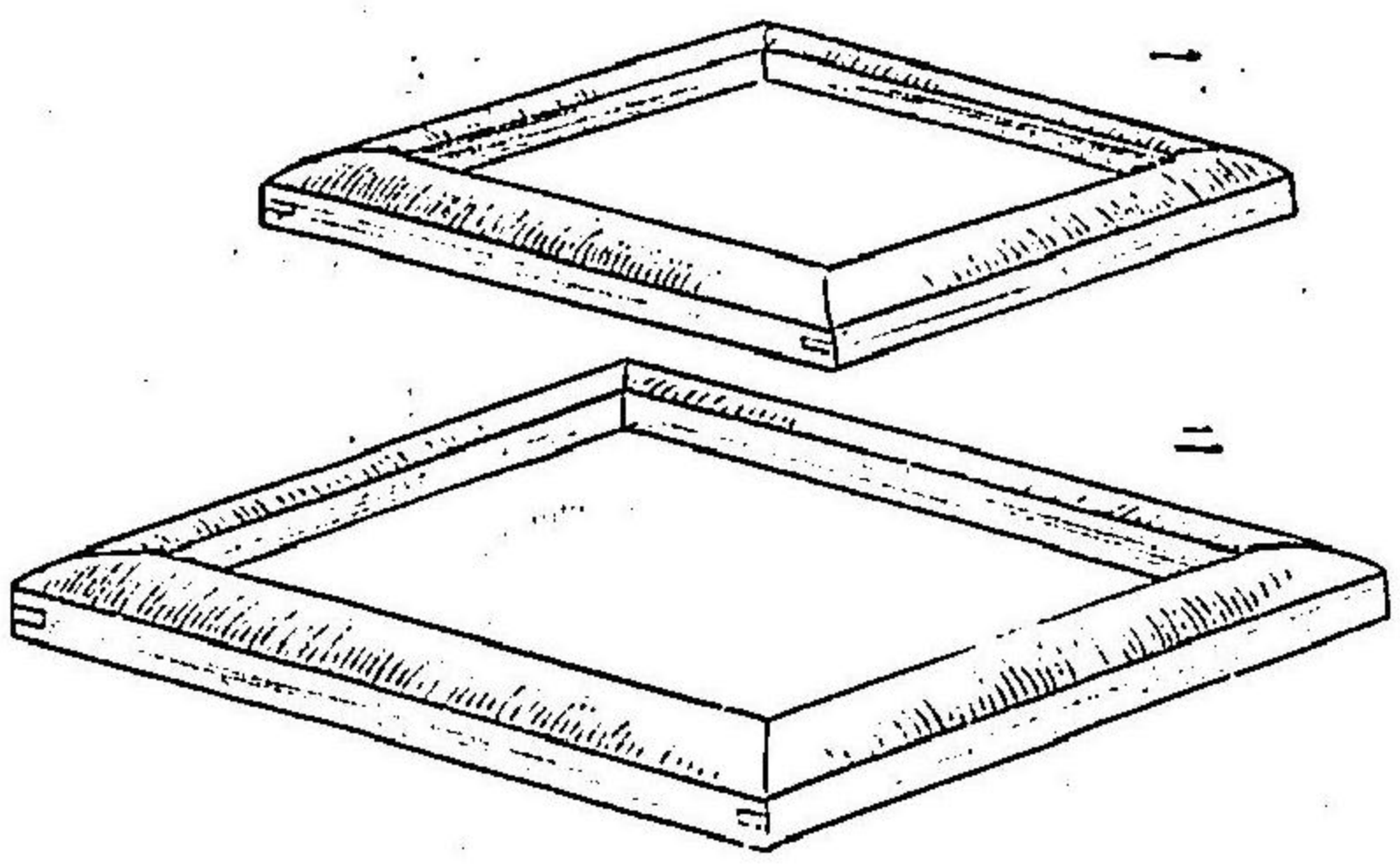
第三十六圖 海苔抄き用樹の圖



一 小判用 ハロイ 五寸五分 二寸九分
二 大判用 ハロイ 六寸五分 三寸四分

判の大小

第三十七圖 海苔抄き枠の圖



(一) 小判用長六寸八分 幅六寸二分 深一寸一分
(二) 大判用長七寸五分 幅六寸九分 深一寸一分
水の断れを能くする爲め丸味ある方を下にして用ゐる

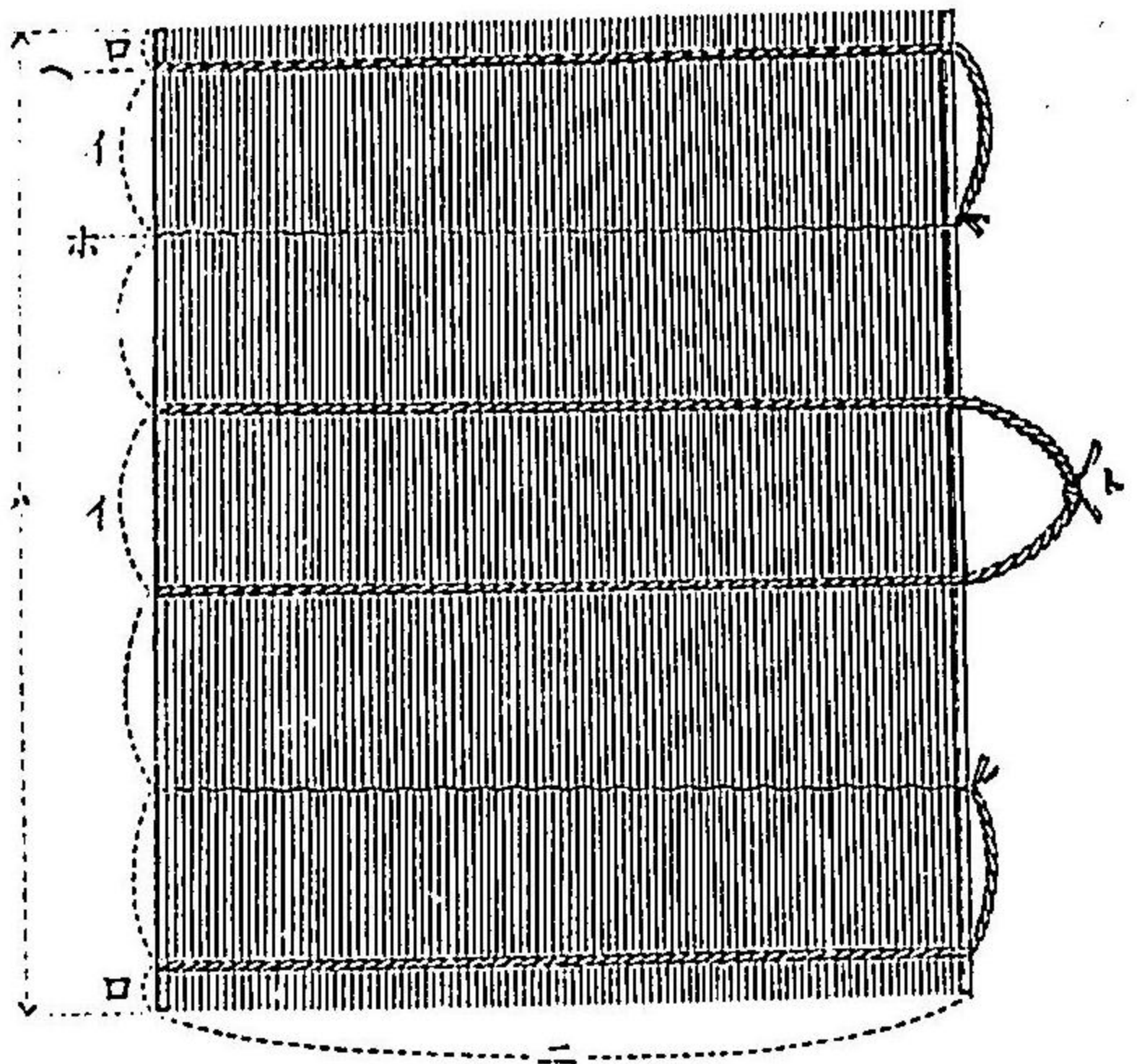
海苔の判の大きさは昔と今とは多少違ひ、夫に又地方に依てもいろいろの差があるから、之を表にして示せば左の通りである。

現今大森にて用ゐる	大判	七寸五分に六寸九分
同	小判	六寸八分に六寸二分
昔御膳御用として抄立てたるもの	一尺二寸に一尺	
昔の食用としたる	大判	八寸に七寸四分
昔の	小判	七寸八分に七寸二分
廣島判	(現)	八寸七分に七寸三分
仙臺判	(現在)	八寸に六寸九分

海苔簀(第三十八圖)は徑五厘位の葎

海苔簀

第三十八圖 海苔簀圖



親骨は竹其他は蔑にて八十七本位より成る
 (一) 二寸 (二) 四分 (三) 一尺八分 (四) 九寸
 (ホ) 糸 (ハ) 藁 (ニ) 藁
 (ト) 雨天など日棒に通して乾かすに便なる爲めにす
 大森にて用ゐれども干場に乾す時相隣れる簀の上に此
 取手の觸れて不便なるの缺點あり
 端あかの蔑と云ふは緑の竹より五六本は皮を剥き質の
 堅き蔑にて作る是は日串を挿しても特に傷まぬ爲に耐
 するなり

の穂先を長さ一尺一二寸
 幅一尺位に編んだもので、
 編み糸は稻の心の裂いた
 ものを有る、此の簀で乾
 かせば、海苔は剥し易くて、
 幾度用ゐても一年位は決
 して剥し難いなどと云ふ
 憂はないが、四國邊では、多
 くは小さい竹簀を用ゐる
 ので、海苔は乾くに從つて
 固く簀に付着し、之を剥さ
 んとすれば或はちぎれて

満足に取れぬ處から、竹の簀へ油を塗つて、海苔を剥すに容
 易ならしむる様な手段を取て居るが、折角香氣を賞する海
 苔に、他の臭ひ匂が移つて甚だ好ましくならぬことである。

抄き方

海苔を抄く方法に、家鴨付けと投げ付けとの二様があつ
 て、家鴨付けと云ふのは流し槽ながしぼらの上に又一の水槽みづぼらを置いて
 水を貯へ、棒を戴せた簀を此水の中に浮かせて、ボチャク
 と水に浸し、海苔を平等に均らすので、投げ付けと云ふのは
 一度にサツと棒の中へ投げ入れたまゝで、薄く平等に均れ
 る様にするのであるから、此方が餘程熟練を要するのみな
 らず、淡水の中へ入れることが幾分少ない譯であるから、品
 質も自然に良い。

海苔の製造は、抄き方を最も主眼とするので、抄き方の良

いと云ふのは、孔即ち目がなくて、一枚の目方が少なく、厚薄粗密がなく抄けて居るのが上等なのである。夫であるから職人が少し良いのと悪いのとでは、大した損があるので、普通の人が百枚に抄くものを上手は百十枚乃至百十五枚にもすき、下手は九十枚か八十五枚位にしか抄かぬのであるから、少し位給料が安くても割には合はぬ。夫で、大抵一貫目の生海苔を抄き立てるのに、大森では平均百枚として居るが、然し秋海苔であると、一貫目の生海苔を百二十枚に抄き、春海苔になると八十枚位に抄くのが普通である。然し昔はいろくあつたもので、其事は此章の終りに委しく記してある。

乾場

乾場(第六圖)は長さ凡そ二三十間高さ六尺位に、竹と杉丸

太とで少し斜の墻形を作り、之に藁を持たせて屏風の如くに爲し、藁床の上に高さ五尺位の葎箆を張り、之に押へ竹を張つて、三段又は四段にするので、場所は日當りの宜い風の強く當らぬ所を撰む。

干海苔や何とおもふて來る雀

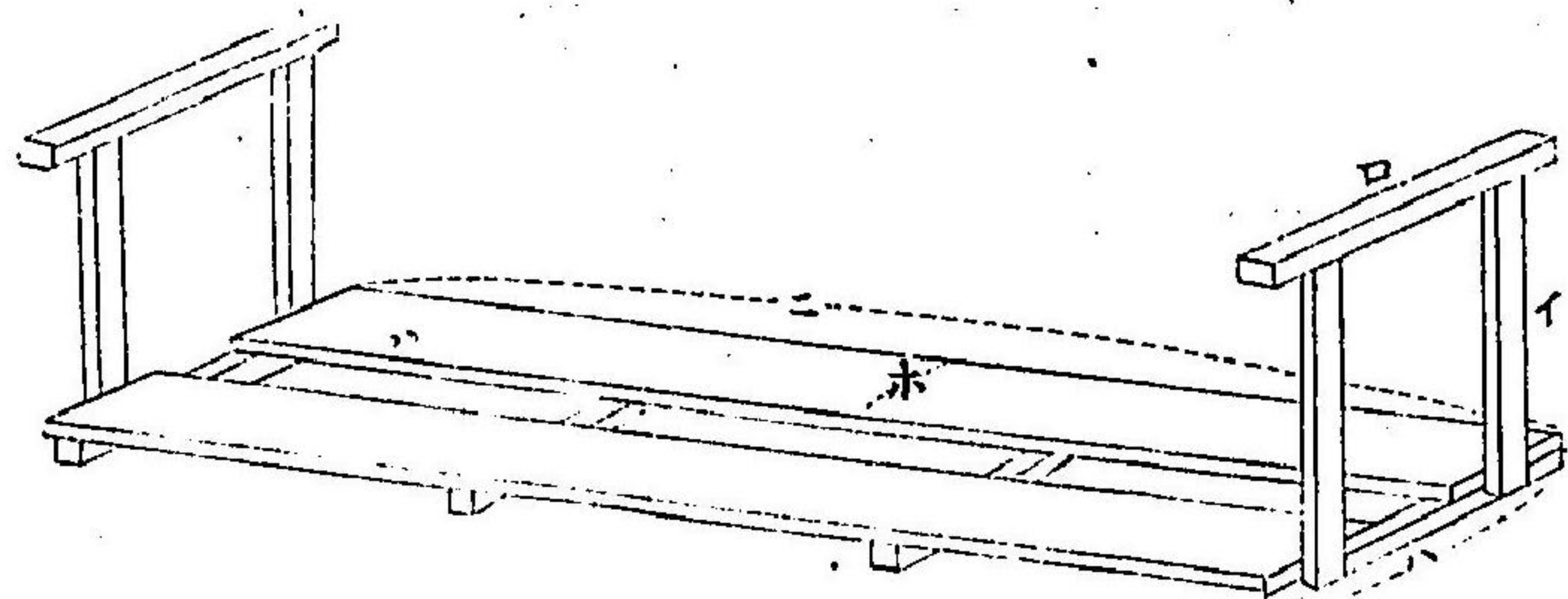
と云ふ五木の句は如何にも干場の靜かな田舎らしい光景を思はせる。

乾燥室

此は昔から今日まで實行して居る乾し場であるが、日光に曝らすことは光澤を損ずる恐れがある様である。凡て日光は色を褪色さする力のあるものであるから、光澤其他色合ひを良くするものは、日光に觸れしめぬ様にする方が良い。夫には、乾燥室を設けるが能いが、是を設置するには少な

からぬ金高を要するから、少資本家の個人としては容易ではない、然し海苔を摘んで来て干すばかりにして置いてから、毎日雨天續きの爲めに海苔が腐つて、紅色色素が流れ出す様になれば、全く廢物になり了るのであるが、其様な時に乾燥室があれば、少しも其憂はないのである、乾燥室と云ふのは魚類其他を乾燥させる装置と同じで、一方から少し濫い濕り氣のない風を送る仕掛にし、一方の室には幾段にも柵を設けて柵の如く作り、此柵の上へ海苔簀を載せて、一方から送つて來る風で乾かすのであるから、少しも日光には觸れず、一時に何萬枚でも僅かの時間内に乾かすことが出来るから、往々は組合其他で資本を合同して之を設置する様にしたら便利であらふ。

圖九十三第 海苔簀に附けたる海苔運ぶ器具の圖



- (イ) 高さ 八寸位
 - (ロ) 九寸
 - (ハ) 九寸
 - (ニ) 六尺
 - (ホ) 三寸餘
- 肩にて擔ひ
運ぶ器具あり

凡て、簀に着けてからは、時を移さず乾かす方が上りが良いのであるから、乾燥室があれば無論何も云ふことはないが、屋外で干すのであると、夜分簀に付けて置いて翌朝干すよりも、夜分は海苔を其まゝに水を斷つて置いて、翌朝早く抄き立てる方が良い、其譯は簀に付けてから永く干すことが出来ぬと、淡水の爲めに海苔が死んで、其中に含んで居る色素が此水に溶解して、紅色水が出る様に

なれば、自然細胞中の營養分も出る譯であるから、夫で成るべく簀に着けてから直ぐに干し上るのが良いので、夜分水を断つて其まゝにして置けば、海苔は生きて居るから、翌朝迄少しも變りがないので此方がよい。

裏干

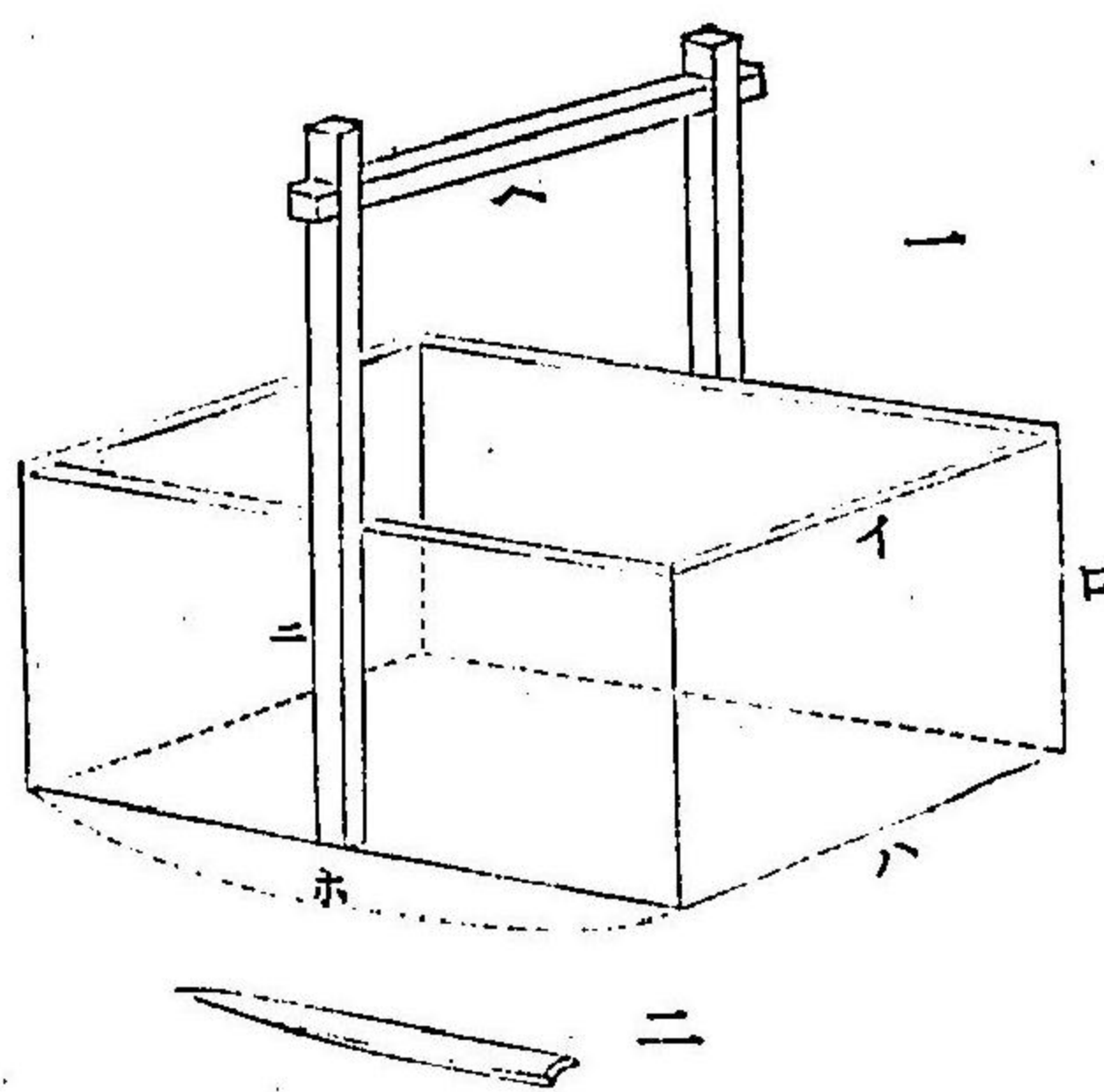
簀に附けた海苔は、先づ簀の裏面を表に向け、押へ竹にもたせて列べ、目串と云ふ短い竹串(第四十圖二)で簀を挿し止めて飛ばぬ様にする、既に簀が乾くのを度として、更に表面を日光に當て、充分乾燥してからは、簀から海苔を剥すだけの手数である。

簀を裏干しにする譯は、海苔の縮み上るのを防ぐ爲で、始から表干にすれば、簀の上の方から先きへ水が断れて早く乾き、下の方は自然水が溜るので乾きが遅いゆへ、上の方の

乾いた所は簀に着いて縮む爲に引張れて、海苔が切れるから、夫が爲に剥れたり又は捲き反

第四十圖 目串入れ箱の圖

- 一 (イ、ロ)九寸三分 (ハ)八寸 (ニ)一尺三寸八分 (ホ)一尺三寸 (ヘ)九寸六分
- 二 目串幅三分 長さ八寸位



へるので、遂には飛ばとか縮れるとか云ふ恐れがあるが、裏干にすれば自然一枚の上部も下部も、水が断れた頃に表を干すゆへ、各部分等に乾くと云ふ都合である、然し風の時などは、表干にしては飛ばとか又は塵芥其他の附着する恐れがあるゆへ、斯の如き時は、裏干にして乾し上る、裏干にして終迄干し上る方が、光澤が多いと云ふ

が、是は其筥である、又目串で簀を留めるのもやたらにする譯ではなく、挿し方に依ては海苔が曲つて乾くから注意せぬばならぬ。

大阪干

十年程前から大阪干と云ふて、杵形の干場を芝品川邊から用ゐ始めたが、是は廣島から創まつたものらしく、丁度東京の障子の親骨の如き細い木で、三尺に六尺の杵を作り、縦に二本横に五本の棧を入れて、海苔簀を横に三枚づゝ六段に張る様にし、親骨と縦棧の中央とに一本づゝ長さ二寸程の釘を上から少し斜に植へ、之に簀を挿して目串の代りにするのである、是は追々地價が高くなつたのと、人家が稠密になつたのとで、適當な干場が得られぬ處から、自然小形にして自由に持運びの出来る様な工風にしたものであるが、

之であれば、如何に狭い所でも立て懸けて干すことが出来、裏返すにも、一枚々々にせずとも、一度に十八枚づゝやれるから、女人夫の手が省け、驟雨の際など取入れて重ねて置くことも出来、乾きの早い事と経費の比較的少なくて済む事とが便利であるので、追々砂村邊でも使ふ様になつて来て居るが、之で干すには始めから裏干許りで乾かし、大抵終了頃に一寸表乾しにするので、藁床がある譯でないから、風は自由に當る爲め乾燥は頗る早く、色の上りも良い、唯缺點といふのは、風が吹いて砂塵を浴びる事であるが、風の時は成るべく低く立懸けて砂を防いで居る、然し之は少し工夫すれば砂の當らぬ様になることが出来る、夫で在來の干場よりは一時は経費が多く要るけれども、永く保つから、畢竟は安價

になる譯で一本の代價が三十五錢乃至二十五錢位である。海苔簀は必ずしも新しいのが良いとか、古いのが良いとか云ふ譯ではなく、兩方とも入用である、例へば秋の新海苔には古簀が入要で、之を新しい簀に附けると、裏干して間もないものを表乾にすると、直ぐ剥れる恐れがある。

夫から、秋の新海苔は味も美く質も柔かであるが、之は圍ひ難いもので、永く圍ふのは春から後の海苔である、而して圍海苔は幾分質の硬くなつたもので、且抄き方も幾分厚いのを用ゐるが、之は主として鮓にする爲めである、夫に鮓海苔は大判に抄き、普通食用には小判に抄くのが一般である。扱是で海苔を抄くことの一段落であるが、此製法は大森即ち本場と云はれて居る場所のもので、今日は殆ど全國此

方法によつて居るが、何時の頃から行はれて居たものであらふか、彼の「雨雲や簀に干海苔の片明り」と云ふ文士の句は元祿十四年の蕉尾琴に載て居るから、其前淺草邊で製した頃からであるには相違ないが、昔は逆も今日の如く精巧には行かなかつたものと見えて、簀の海苔や乾くほどづゝ穴のあく」と云ふ鬼袋の句などがあるのは、幾分昔の手際を見るに足る様である、夫に、貞享元祿以前には、篋といふものがなくて、石や其他のものに着いた海苔を採つて製したものであるし、又前に引用した四神地名録にも、大森の海苔の條に、「品川の海濱に生ずる海苔より上品にして且砂なし」とあるから、「おとろへや齒に喰ひ當し海苔の砂」と云ふ芭蕉の句も句の意は違ふけれども、其實況を寫したものと云ふべし

アラスカ
の製品

である。

我國では、海苔は大抵各地とも、紙の如く抄き立るが、千島の北のアラスカ地方の人民は、海苔を鹽のまゝ切りもせず、箱の如きものに容れ、澤山重ねて押し付けるので、餘程強い重りをかけると見へて、宛も大阪の岩おこしを見る様に、厚さ二寸位の、厚い堅い板の様なものになつて居る、之を入用ほどづゝ小口から切つて食用とするそうであるが、迎も本邦の如き濕氣の多い處では、此様なことでは、永く保存することは出来ぬ。

さて、乾いた海苔は簀から離して拾枚を一帖とし、鐵葉の箱に入れて空氣の入らぬ様に圍ひ置くので、さもないと、海苔は濕氣を含み安いものであるから、能く充分に密封して

置く必要がある、圍ひ海苔は厚く漉き、永く置かぬものは薄漉きにする。

圍ひ方

海苔を圍ふことの出来るのは、海苔を焙爐にかけて乾燥することの工夫が付いてからなので、隨て淺草海苔の聲價を揚げた譯である、此焙爐は、奥行二尺七寸、幅と高さ各六尺ほどの押入の如き所へ五段の棚を設け、其床下の土地を掘つて火爐を作り、三方は壁などで能く圍ひ、一方に板戸を附けて開閉に便にする、扱此火爐を使用して海苔を焙ずるには、爐の底に堅炭を入れるので、此炭は一旦火氣を得れば容易に消へない様なものを用ゐ、其上へ又圓徑凡そ三寸五分ほどの團炭を五個並べ、直徑六寸ほどの團炭なれば一時間三箇、華氏の百八十度内外の溫度を保たせる様にして、

夫を藁灰で充分に埋ければ、是で爐中の準備は整ふたので、此團炭は特別に焙爐用に製造したものである。

右の準備が整ふたれば、豫て製した海苔を十枚づゝ重ねて、中央より二つに軽く折り、夫を又十帖づゝ重ねて紙で巻き、初日は最上段の棚に並べ、二日目には前の日に第一の高い棚へのせたものを、其次の棚に下ろして、又新規のを上段に置き、三日目には二段目へ下ろした海苔を三段目へ下げ、漸次斯の如くして、下へ下へと下ろして火氣に近づかしめ、都合五日間で、全く仕上を終る、かくて六日目の朝焙爐中にあつて熱の未だ冷めぬ海苔を、手早く鐵葉類の箱へ豎に入れ、蓋を確りとした上を、尙ほ厚紙で三重にも四重にも密封して空氣の入るのを防ぎ、その封じ目を充分に乾燥させて、

貯藏する、そして、梅雨の期節などになれば、時々此方法を行ふのであるが、其都度海苔の光澤は加りて、瑠璃の如くなり、香氣は益々増して、年を経るも決して異状を認めぬ様に成る、實に年中海苔を貯藏するに出来るのは、此發明の出来たため、此方法は第四章にある永樂屋庄左衛門の頃からである、と云ふことであるから、寶曆とか享保とか云ふ時分からでもあらふか、確とした記録はない。

行水や何にとゞまる海苔の味とは其角が千古の名吟で、實に海苔の味は何とも云へぬ風味のものであるが、海苔は全く其香氣と甘味とを賞する外ないことは、今も昔も變りはないと見えて、寛永料理物語に、「淺草海苔、ひや汁、あぶりさかな」とあるので、知れる、然し今日は、味付け海苔とか、海苔

の佃煮とか云ふ食品も出来て、一層海苔の用途を擴げた譯である。

海苔佃煮

海苔の大和煮は、俗に佃煮と云ふので、海苔を焙つて揉んで、極く上等の醤油の煮汁で能く煮しめたものである。是は東京下谷池の端仲町に、昔から茶と乾海苔とを商ふ酒悦香泉と云ふ店があつて、其處の主人清右衛門といへる人が、明治の初年から福神漬を試製した傍、海苔の醤油煮の佳味を工夫して、明治四五年頃から福神漬と共に専ら販賣して世上に行はれたものである。

味付海苔等

此外、海苔の品川煮と云ふて、生海苔を能く水をきつて生醤油で煮しめたものや、海苔ひしほと云ふて、砂糖と醤油とで梅びしほの如く味を付けたものなどもあるが、海苔の製

品では味附海苔に上越すものはなからふ、焼海苔は香の高いのを賞美するので、今より五六十年前弘化の頃、大森の人家號三浦屋田中孫左衛門氏の始めたもので、其頃硝子壘詰にして出したと云ふとであるが、之は炭火にかけたものである、次に、味付海苔は海苔を焼て夫にいろくの佳味を附けて焙つたものであるが、此製法は東京日本橋區室町の乾海苔商山本商店で製し始めたもので、其由來は明治元年の冬、車駕御東輦在らせられてより、翌二年の春頃、御所方から西京への御進物品及御料理品として、名産海苔の珍しき品を御注文になつたので、種々御嗜好に爲つた中に、薬味海苔と唱へたものがあつた、是は品川浦獵師町の製造人が海苔に山椒、陳皮、唐辛などを入れて製したもので、之を献上判

即ち一尺四方に漉き色紙形に裁ち、色紙海苔と稱して納めた處、至極の珍味と云ふ事、好評を博し、尙又夏季の貯藏に適する様に、焼海苔に佳味を附したものを錫の茶器或は硝子瓶詰に調進して納めた處が、是亦其風味と即席の間に合ふと云ふことで、深く御賞美に預つた處から、諸家方に進物用として硝子瓶詰に調製し、御所向一般の賞詞を蒙りて以來、製品の嗜好が盛に行はれたのである、然し此頃は未だ店賣にはせなんだのであるが、此後、鐵葉罐詰を新調して販賣し、竟に同業者一般の賣品となり、益々隆盛の域に進んで、全國は勿論、海外迄も輸出する様になつた。

二三年前東京博覽會開設の際、味附海苔を細く堅く巻いて松葉海苔と云ふのを賣出したが、相應に賣れ口がある、

然し海苔は邦人こそ珍重するが、外國人は頓と此味を知らぬので、前年某外國の博覽會へ日本の商人が海苔を出品した處が、テンデ之を食物とは思はないで、曰く「是ではペンが引きかゝつて書けまい」と。

此外海苔を使ふていろいろの料理を作ることとは、諸種の料理書などに掲げてあるが、茲には略すことにする。

第二 經 濟

此頃や海苔にひまなき人出入
 一 村
 海苔採業者は多く片職であるが、只大森だけは專業とす

るので、其他の地方は漁業を第一として海苔採を第二とし、或は農事の兼業とする所もある、此事は別段大したことは、はない様であるが、海苔採と農業とを兼業とすることは、頗る奨励したいと云ふ理由は、前にも掲げた如く、河水を冬期成るべく廣き方面に引いて、海に注入する上に於て、農業者と利害の相反するものがあるからである。

東京灣内
海苔場坪
敷産額等

海苔業は、概して割の好い仕事であるから、自然採收する場所即ち浜場の坪敷が増加する一方で、去三十七年には、東京府下だけで、百二十四萬二千七百八十七坪九合の多きに至つた程である、之を明治二十二年頃の海苔場總坪敷八十七萬三百九十二坪余と比すれば、實に十五年間に坪敷の増加したること、三十七萬二千三百九十五坪九合である。

東京灣内の各海苔場で使用する坪敷を擧ぐれば、東京府
下と大森とが

三十七年度
六二七、〇〇〇坪

四十二年八月末日調

羽田	六二七、〇〇〇	六二七、〇〇〇
麴谷	六一、二九〇	六一、二九〇
大森	二七五、二六一	二七五、二六一
荏原郡入新井	一一、一九三	一一、一九三
御林	八二、九二四	八二、九二四
南品川	一〇一、〇五一	一〇一、〇五一
同獵師町	一〇二、三七〇	一〇二、三七〇
芝	六九六、七八九	六九六、七八九
芝	六三、八五〇	六三、八五〇
金杉	五〇、〇〇〇	五〇、〇〇〇
小計	一一三、八五〇	一一三、八五〇
京橋區佃島	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇
小計	六五、二七〇	六五、二七〇
小計	一〇、〇〇〇	一〇、〇〇〇

商 事

二一六

深川區深川	一六三、五〇〇 ^坪	一一六、二九二 ^坪
南葛飾郡砂村	二二、〇〇〇	
葛西	七〇、九九九 ^坪	
小計	九三、九九九、九	二二一、三五〇
漁業組合海苔試育場	三〇、三〇〇	
品川浦以南聯合營業場	六〇、三四九	
品川沖より葛西浦に至る聯合	六〇、〇〇〇	
大森浦新許可の分	一四、〇〇〇	
總計	一、二四二、七八七、九	一、二五三、九八三、二

と云ふ割である。

次に神奈川県下の築場坪數と産額並に數量とを三十八年度と四十二年度とに就て見るに、

橋	三十八年度		四十二年八月末日調	
	出願年月坪	數坪	數枚	數最最高最低平均一ヶ年總收入
大師河原村	四月十七日	一六六、七五〇 ^坪	一八一、三三三 ^日	二〇、〇〇〇、〇〇〇 ^枚 二、二六六、〇〇〇 ^日 六錢
樹島村	四月十七日	五二、〇〇三	八八四、二七	七、五〇〇、〇〇〇
町田村	八月十五日	六四、六〇二 ^坪	六、二七四、七五	三、七五〇、〇〇〇
生見村	三月十六日	四七、六三三	二六、四五六、六	二、四〇〇、〇〇〇
子安村	九月十四日	二六、四七七	三、二五〇、〇〇〇	一、五〇〇、〇〇〇
横濱市本牧町	十一月十七日	二九、五七四、三七五 ^坪	七、八〇〇、〇〇〇	一、五〇〇、〇〇〇
久良岐郡六浦莊村	三月十六日	四、九七六	九一八	四、五〇〇、〇〇〇
同六浦村	五月十四日	四、九七六	六、一七、七八二	一、五〇〇、〇〇〇
三浦郡浦ノ郷村	三月十六日	八、一九二	二、七三四	四、五〇〇、〇〇〇
同村元浦	四月十八日	八、一九二	二、七三四	三、〇〇〇
合計		二七九、六四四、二八、四二四、三四五 ^坪	二九、八五〇、〇〇〇 ^枚	一、九七、七五、四、乃至 二、九七、七五、四

橋	三十八年度		四十二年八月末日調	
	出願年月坪	數坪	數枚	數最最高最低平均一ヶ年總收入
大師河原村	四月十七日	一六六、七五〇 ^坪	一八一、三三三 ^日	二〇、〇〇〇、〇〇〇 ^枚 二、二六六、〇〇〇 ^日 六錢
樹島村	四月十七日	五二、〇〇三	八八四、二七	七、五〇〇、〇〇〇
町田村	八月十五日	六四、六〇二 ^坪	六、二七四、七五	三、七五〇、〇〇〇
生見村	三月十六日	四七、六三三	二六、四五六、六	二、四〇〇、〇〇〇
子安村	九月十四日	二六、四七七	三、二五〇、〇〇〇	一、五〇〇、〇〇〇
横濱市本牧町	十一月十七日	二九、五七四、三七五 ^坪	七、八〇〇、〇〇〇	一、五〇〇、〇〇〇
久良岐郡六浦莊村	三月十六日	四、九七六	九一八	四、五〇〇、〇〇〇
同六浦村	五月十四日	四、九七六	六、一七、七八二	一、五〇〇、〇〇〇
三浦郡浦ノ郷村	三月十六日	八、一九二	二、七三四	四、五〇〇、〇〇〇
同村元浦	四月十八日	八、一九二	二、七三四	三、〇〇〇
合計		二七九、六四四、二八、四二四、三四五 ^坪	二九、八五〇、〇〇〇 ^枚	一、九七、七五、四、乃至 二、九七、七五、四

商 事

二一七

と云ふ譯で、同縣下では大師河原が最も多く、他所も年々増加する一方で、殊に本牧などは、四十年間からの設置で、三萬圓余の收穫を得たのである。

千葉縣下では東葛飾郡浦安村地先が主もて、君津郡青堀村から富津の方にもある、其坪數と收穫とは

	三十六年	四十一年(統計表)
東葛飾郡	一七五、〇〇〇 <small>坪統計ニハ二五、五〇〇又ハ一、〇〇〇(浦安村ノ小字)</small>	九二二、三三六 <small>坪</small> 一六、一〇七 <small>坪</small> 一八一、五八四 <small>坪</small>
市原郡	二二、五〇〇	二七、五〇〇 二七、六
君津郡	五四六、七六五	六五八、五七二 一二、五八四 六五、八九四
安房郡豊津村宮笠地先		三五、一一四 一九 八三
合計	七四四、二六五	一、六四二、五三二 二八、九八六 二四八、四八六

である、右の内各郡の小字こに對する坪數は左の通りである。

東葛飾郡	西三平	四二、九四二 <small>坪</small>	小三平	二〇、四三〇 <small>坪</small>
------	-----	-------------------------	-----	-------------------------

浦安村堀江地先 三平 四八、二六九坪 中 潞 四四、九二〇坪

計 一五六、五六一

鳥 捧 八二、三九四 十萬坪 七二、六八六

西辰巳 二五、四五六 西高州 五七、八三四

同 猫 實 地 先 東辰巳 一六、〇〇二 東高州 六二、五九七

潞 邊 三八、〇三六 新潞邊 三五、一二二

堀 内 二八四、六一三

計 六七四、七四〇

浦安町南行徳村地先 六〇、〇〇〇

南行徳村行徳町地先三番瀬 一〇、〇〇〇

計 七〇、〇〇〇

船橋町九日市地先 七、七二六 六、六〇〇坪 五、七〇九坪

計 二〇、〇三五

市原郡千種村青柳地先 二二、五〇〇 二二、九

商 事

市原郡八幡町地先

五、〇〇〇坪

二二〇

計

二七、五〇〇

金田村畔戸嚴根村久津間

二二二、二二二坪

金田村畔戸

一〇、三二〇

三九、六五〇

一五、六二〇坪

嚴根村江川

三〇、六六五

嚴根村中里

三六、八二〇

木更津町

二六、八二〇

波岡村畑澤

三、一九八

一、三七六

一、三九九

君津郡

波岡村小濱

五、〇一三

周西村大和田

六、〇〇〇

七五〇

同 坂田

一八、八七〇

同 人見

二八、三三七

九、六〇〇

青堀村 大堀

三、七八〇

一三三、五八七

(青堀村は三十六七年には一三一、四六七坪五四で營業戸數百七十戸)

富津町新井青堀村西川 一四、五四六

富津町富津

六、〇〇九

計

六五八、五七二

安房郡豊津村宮笠地先

三五、一一四

夫で、現今東京府下に於ける海苔業の大勢は如何かと云ふことは、左の表に就て之を知ることが出来る。

海苔採收及乾海苔製造 自四十年十一月至四十年四月

東京府應調

郡區島	專業者戸數	兼業者戸數	海苔採收量	乾海苔製量	海苔採場坪數
採收製造間屋採	收製製造間屋數	量數	量數	格平均一箇價格	坪
京橋區	三三	二四	二、七〇〇	四、二五〇〇	一〇二
芝區	三三	二四	二、七〇〇	四、二五〇〇	六五、二七〇
深川區	八一	一五三	一八、三〇〇	二八、一六〇〇	一一、〇〇〇
計	二五	一七五	二二、〇〇〇	三二、四、〇〇〇	一七九、七七〇
在 原 郡	六八四	三五六	一〇、四二八、〇七〇	二、八六〇、〇〇〇	七四
南葛飾郡	七一	九七〇	八三、六三〇	一、六二九、五八〇	三三、五、五六七
南葛飾郡	七一	九七〇	八三、六三〇	一、六二九、五八〇	三三、五、〇〇〇

商 事

二二二

一等百坪ニ付	七十五錢	二等百坪ニ付	七十二錢
三等同	六十九錢	四等同	六十六錢
五等同	六十三錢	六等同	六十錢
七等同	五十七錢	八等同	五十四錢
九等同	五十一錢	十等同	四十八錢

海苔税の沿革

今日では右に示した如くであるが、海苔税は、延享三年から始まつたので、其前延寶天和の頃は、試建の如き譯であつたから、租税はなかつたが、延享三寅年から稼人軒別割を以て納めたもので、昔は此事を海苔御運上と云つたのである。夫が、寶曆七丑年十二月から箇所割を以て運上を上納し來つたものであることは、後に掲げてある天保十四卯年六月荏原郡海苔商等より代官所へ書き上た寫でも知る事が出

來る。

夫で、延享三年から明治に至るまでの收税沿革は左の通りである。

- 一 永二貫八百九十九文 延享三寅年ヨリ亥年マテ十ヶ年期海苔運上
- 一 永廿五貫五百九十三文 文政十一子年ヨリ辰年マテ五ヶ年期海苔運上
- 一 永廿五貫七百三十二文一分 天保十四卯年ヨリ未年マテ五ヶ年期海苔運上

但し年期明に至れば何厘宛かの増税を例とす。

右は大井村の分で天保三年の割付である。

海苔の運上は、舊幕府時代には、長さ五十間幅三十間の坪を一箇所と云ふて、是は寶曆七丑年十二月中に定めたのである、一ヶ所に付、永五百文六分二厘六毛宛を上納したのである、尤も年期明になれば、何厘宛かの増税を爲す例であつ

た。

明治八年一月太政官第廿三號を以て、從來の慣習税を廢
 することとなり、尙ほ同年十二月第百九十五號御布告に依
 つて、更めて海苔稼場坪數を定めて願立て、拜借料と改まり、
 尙ほ海苔稼場税と名稱を替へて、地方税を賦課せられたの
 である、現今三十七年頃では上中下の三等に分つて、上等
 は、百坪に付金十四錢中等は百坪に付十一錢五厘下等は百
 坪に付金九錢を賦課せらるゝのである。

附加税

徳川氏が政權を執て居た間は、年毎に浦村の者へ免税の
 米に代へて生海苔を進献させた者で、其量は大森村だけで
 五十石であつたから、麴谷、羽田、濱川村なども多少の差はあ
 つたであらふと云ふことが、日本製品圖説に載つて居る。

起業用器
具其他

今、新に採苔業を起すとして、之に要する家屋器具一切を
 列記すれば、第一製造場、第二海苔取船即ベカ二艘と、附屬船
 具とであるが、製造器具は、干簀千枚、流し二台、枴六個、判杵四
 個、庖丁四丁、裁切台一個、桶、笊、其他雜具である、夫に、篋場と篋
 とで、此他干場の繩、杉丸太、竹、藁等である。

收支計算

其處で、新に起業するものとして、營業資本と利益との計
 算は如何なるものかと、其途に就て調べた處、三十八年七月
 頃の調で、大森での豫算は左の通りである。

- 一金貳百貳拾圓
- 起業資本
- 内
- 一金參拾圓
- 九月ヨリ來年四月マデ海苔養殖場
- 五十坪使用料一坪六錢
- 一金七拾五圓
- 篋千百二十五束(八尺筥一圓に付十五束)

一金、參拾五圓	製造場三坪半(内二坪ハ板間)十坪
一金參拾圓	海苔採船二艘付屬具一式
一金五拾圓	簀子枚 流し二台 櫛三 判棒四 庖丁三個 裁切台一個 桶笥其他雜具
一金參百五拾壹圓	收 入
内	
一金參百五拾壹圓	支 出
一金百拾圓六拾錢	乾海苔七萬八千枚(平年見積) 千枚ニ付キ四圓五拾錢
内	
一金五圓六拾錢	簀立人夫八人 <small>但一人ニ就キ 平均八十錢</small>
一金九拾圓	製造人夫(延ニテ三百人一日平均三人宛百日)
一金五圓	公費負擔 <small>税金及組合費</small>
一金拾圓	雜 費

右に掲げたのは、組合員一戸の平均額であつて、収入額か

ら起業資金と支出金とを引去ると、殘金僅に二十圓四十錢を剩すのみであるが、然し、資本の内で船と製造所と器具などは固定のものであるから、年々一割減と積ると、此金高が一年拾壹圓五十錢の割になるから、合計金百三圓五十錢の差を生ずる譯になる、夫ゆへ之を合計した處で、金百二十四圓が一戸平均の純益となる計算である、然し、大抵初年は器具器械の殘るのを普通と見て居る。

右の資本の内で、簀は實際二千枚は入要で、之は餘り古くなる、簀の破片が海苔に附いたりして品物を悪くするから、半分は新規にするのが利益である、然し秋の新海苔の古簀に限るとは、前に話した處である、夫から、簀立人夫や製造人夫を手勢でやれば、支出を減ずることが出来るから、年々

漢代と借地料と公費だけを支出すれば良い、夫に乾海苔千枚四圓五十錢と云ふのは、先づ平年の見積値段であるが、値の高い時には、八圓になることもあり、大當りの年で大抵純益の五割増位のものであると云ふことである、であるから、當りであると云ふて、其割に儲の多いものではなく、矢張り當り年には、夫相應に費用が多いと云ふことで、平年通常總収入の三分の一を實益と立て、居る。

今一つ比較の爲め、上總地即ち千葉縣君津郡青堀村の青堀漁業組合で調査した三十六七年頃のものを見ると、左の通りである。

一金參百四拾圓八拾錢

營業資本

内 譯

- 一金八圓
- 一金貳百八拾八圓
- 一金拾八圓
- 一金貳拾參圓
- 一金貳拾圓

海苔蒸場代は支出せず自己の營業外に他の株を借入れ營業するに依り其借入料

蒸三千六百株 一株拵手間賃共金八錢
 船二艘肩幅三尺十ヶ年保存の見込新造一艘九圓
 毎年新ニ乾實千枚(一枚二錢)を補充す其
 他干場杭代等一切
 現金(流通資本)

一金六百七圓五拾錢

製造場は各自住宅の檐に小屋懸し或は其まゝ、自宅に於て製造す

内 譯

- 一金六百七圓五拾錢
- 一金五拾壹圓八拾錢

乾海苔八千百帖一帖代價金七錢五厘宛
 支 出

- 内 譯
- 一金六圓
- 一金四拾圓
- 一金八拾錢
- 一金五圓

蒸立人夫延二十人一人金參拾錢宛
 製造人夫二人一人一ヶ月金五圓四ヶ月分
 組合費地方税及町村費等
 雜 費

以上差引金二百十四圓九十錢を得る勘定であるが、家族四人は此業に従ふ者であつて、**筵**の立入れや製造に従事するから、此等を人夫賃として**削除**することが出来る。

一人分受
持柵數

處で、海苔採人夫は抄立てる人夫になるので、其一人が受持つ**筵**の數は、浦安邊の如く一柵四十五株のものとして極く豊年には、一人七柵半を受持つが、平年には十二柵と見積る、夫で、同じ**筵**に六汐位より取れぬと云ふ時は、凶年作で、極く豊年の時は、十六回位取れると云ふことである。

一段歩の
上り高

今一段歩の上り高は如何と云ふに、**筵**は一段歩の所へ隙間なく樹てる譯ではなく、柵立てにするものであるから、六尺づゝの巨離を置いて一柵二十間に四十五株立てとして一萬坪に五百柵である(實際は一萬坪に百二十柵から三百柵位であるが、船通しなど取らず一柵らびに三樹てるとして)夫

れて、一柵からの上り高は二十五圓と云ふのが、浦安あたり
の中等場所の平年作の見當であるから、一段とすると三百七十五圓となる、これを一帖拾錢から參錢位(大森で七錢)の仕切値段として、下物の方が自然多いゆへ、一枚平均五厘とすると、七千五百枚であるが、能く採れたとして、此二倍位のものであらふ、先づ大抵一株の**筵**から一期間に取り上げる金額は五十錢乃至一圓と云ふのが大積りの見當で、勿論正確には解らぬが、先づ此位のものを見て大差はなからふと思ふ。

筵場割當

次に、**筵**場の割り當ては、各組合で多くは鬮引きで定めるから、好い場所もあたれば悪い場所の當ることもある、夫に其土地の人は組合の費用さへ負擔すれば、**筵**場を割り當てて貰ふことも出来るが、其権利のない人は、**筵**場を復た借り

するか、左もなくば、他人の筭を買ふて採苔すると云ふ様な
ことで夫々營業して居る。

斯様な譯であるから、萬一運能くして一切の隅の様な所
でも當たれば、柵の中よりもズツト海苔の生長が良い許り
でなく、場所によつては、芥除けと稱したりして、幾分餘分に
筭を立るとも出来るので、大森などでは、其様な場所の割當
てを得たものは、御神酒料として、若干の金を組合員に頒つ
と云ふ様な習慣があるが、是は種々弊害の種にもなるから
禁じなくてはならぬ。

海苔業は割の好いものであるが、随分つらい場合もある
から、少しは商業として割でも能くなくては引合はぬ次第
である、と云ふものは、朔風凜烈膚を切る様な日でも、摘取を

灣内各地
收納金額

せねばならず、全身の凍る様な寒夜でも、随分抄き立てねば
ならぬ様なこともあるからである、夫故今は昔、鈴ヶ森の乞
食などが子供を叱るに、そんなに泣くと大森の海苔屋にや
つて了うぞと云ふたと、大森の老人が今に話すを聞いたこ
とがあるが、面白い話ではないか。

今東京灣内の各浦々で、海苔採業者の収入は年々どれ位
のものかと云ふに、是は素より明細に調査することは困難
であるが、三十六七年頃を見るに、東京府下だけが、

- 羽田 四萬二千五百四十四圓八十錢
- 麴谷 五萬二千七百七十六圓六十錢
- 大森 七十二萬三百四十七圓
- 入新井 二萬三千七百六十圓

御林	一萬八千〇二圓三錢
南品川	二萬六千九百九十九圓
同獵師町	一萬七千六百圓
芝	四萬八千九百六圓四錢
金杉	三萬七千五百七十圓三十八錢
佃島	四百八十三圓
深川	三萬五千九百圓
砂村	一萬九千六百圓
葛西	五萬六千八百五十一圓
合計	百九萬四千四十八圓八十五錢

である、然し、是は所謂表向きの調であるから、實際の收入は之より多く、其筋の人は東京府下だけで、年々百五十萬圓であらふと云ふて居る。

夫から、浦安村では總收入は凡そ二十五萬圓と云ふことで、神奈川縣下の分を見ると、去三十七年度の收得金は、大師河原が六七萬圓、潮田が壹萬五千圓、生麥が一萬四千圓で、三浦郡の浦の郷地先は僅に三千圓位のものであるが、本牧では昨四十一年度の創設で二萬五六千圓の收入があつたと云ふことである。

夫で日本全國の海苔の産額は先づ貳百五十萬圓と云ふことに數へられて居て、東京灣沿岸の總額の半分が大森であらふと云ふ概算である。

今之を試に明治七年舊勸業寮の物産表に依て、東京府下の海苔商のみで賣つた枚數八百二萬五千九百四十六枚此價四萬百二十九圓七十三錢に比べると、其盛を致したと

の非常であることが知れよう。

此處に海苔販賣商の手に依て、明治廿九年と三十一年とに各産地より東京へ輸入したものと、各地へ輸出した數量との調べられたものがあるから、参考として左に記して置く。

産地より輸入したる數量及仕出平均價額表

地名	輸入數量	千枚ニ付平均價格		
		輸入數量	平均價格	
大森 附近	四千五百五十萬枚	金貳圓四十錢	三千五百五十萬枚	金四圓五拾錢
品川及大井村	四百三十萬枚	金三圓卅五錢	五百萬枚	金七圓
深川 區	三百五十萬枚	金三圓四十錢	三百萬枚	金六圓
芝 區	貳百萬枚	金貳圓七十錢	百五十萬枚	金五圓
南葛飾郡	三百四十五萬枚	金貳圓八十錢	九百十萬枚	金五圓

神奈川原縣	貳百萬枚	金二圓	四百萬枚	金三圓五十錢
同湖田村	四百萬枚	金壹圓六十錢	貳百五十萬枚	金貳圓五十錢
静岡地方	壹百萬枚	金壹圓十五錢	二百萬枚	金二圓
上總地方	三百萬枚	金貳圓四十錢	五百萬枚	金三圓五十錢
仙台地方	三百五十萬枚	金貳圓參十錢	三百五十萬枚	金三圓五十錢

右廿九年度

右三十一年度

各地方へ輸出數量表

仕向地縣名	廿九年度數量	三十一年度數量
大阪	貳千五百萬枚	貳千五百萬枚
東京	千三百萬枚	貳千萬枚
京都	百八十萬枚	貳百六十萬枚
神奈川	四十萬枚	八十萬枚
名古屋	貳百八十五萬枚	貳百八十五萬枚

宮城	長野	茨城	千葉	栃木	群馬	山梨	新潟	福井	四國九州	山口	兵庫	岐阜	埼玉
參十五萬枚	百二十萬枚		百五十萬枚	貳百三十萬枚	貳百萬枚	壹百萬枚	五十萬枚				百二十萬枚	參十萬枚	
四十五萬枚	百五十萬枚	四十萬枚	百五十萬枚	貳百三十萬枚	貳百萬枚	壹百萬枚	七十萬枚	參十萬枚	貳百萬枚	五十五萬枚	貳百萬枚	五十五萬枚	百二十萬枚

福島	北海道	台灣	各地方
八十萬枚	八十萬枚		千百萬枚
八十萬枚	壹百萬枚	壹百萬枚	千五百萬枚

東京問屋組合にて翌年へ持越し分
 廿九年度 凡六百參十萬枚
 三十一年度 凡四百四十萬枚

荷主と問屋との關係

扱茲に、採苔業者即ち荷主と問屋との關係を見るに、兩者の關係は誠に親密なもので、雙方とも信用を以て何事でも取引を爲て居る、夫で、多年斯業に従事して居て、資産のある者は問屋から資本の融通を仰がずとも、自から資本を卸して漢を樹て、又其準備も充分するが、然し、自力を以て一切の

準備を爲し得らるゝ者でも、樹入には問屋から資本を借ると云ふ習慣もあり、旁々、資産家でも、資本の借入は問屋へ請求するが例となつて居る、問屋も亦資本の貸出しは例年のこととして、採苔者即ち荷主の望を充して置けば、品物の持込が従て多く、出荷が多ければ、夫に伴ふて賣買も手廣になり、總勘定の利益に關するものであるから、資本の貸し出しは荷を多く引く手段として歓迎し、荷主と特約を結ばんと力めるのである、そして、其貸付方も極めて簡単な證文一本で事が足るので、言はゞホンの形式的に貸借證文を、荷主より問屋へ差し入るゝ迄である、斯様な譯で、誠に資本の調達は容易になし得らるゝのであるから、之で樹入れすべき、漢を買ひ入れ、九月中旬頃迄には總ての準備をして、漢立をす

取引

る、夫で、此貸借の相談が兩者の間に開かれるのは、毎年八月の末から始まつて、九月十日前に契約を結び、直ぐさま履行して、立入れをする様である。

次に、問屋との取引はどうかと云ふに、前の如き次第で、漢を樹て、徐々秋芽の伸る頃になれば、荷主は毎日海苔を採つて仕揚げては、之を通帳と共に問屋へ送くる、此通帳なるものが誠に無造作なもので、小さな判紙の帳面であるが、問屋は荷高を通帳に記入し、相場附け即ち仕切を書いて、其品高だけの價を付けて荷主に渡し、そして、毎月高潮期で、海苔を取ることに出来ぬ休みに、雙方の帳簿を突き合して勘定を定め、金錢の授受を行ふので、之を小勘定といふ、夫から、海苔採業の全く終つた時、即ち翌年の五月に、總勘定の精算を

第四十一圖 通帳の圖



たてるのを大勘定と云ふ、以上の如き有様であるから、假令不作の年と云つても、荷主は問屋から融通がさくので、差當つて苦痛を感じることはない。

荷主と問屋との關係は、右の如くであるが、只荷主の苦情と云ふのは、資金前借の有無に拘はらず、問屋で勝手に相場を付けることである、然し、大森では十餘年前までは、日本橋へ持出して取引を爲て居たが、斯くでは、相場を右に云ふた様に、左右せらるゝ嫌もあり、且つ豊作の時でも割合に収入のない等、いろいろの事情もあるので、土地の有力者が廣告の手段を取つて販路を擴め、各地の博覽會や共進會などへ出品して、直接賣に意を致した結果、現今では、海苔の相場は大森の海苔市で極めることゝなつた。

祝儀相場

斯の如く、從來日本橋の間屋で自由にされて居た海苔の相場は、今の大森の海苔市で定め、日本橋や神田の組合も出張して、此處に集るまでの勢力を占め、古來より本場と言はれた大森海苔の聲價を揚るに至つたけれども、初海苔の市場に現はれるのは、毎年十一月十日前後で、此時だけは昔から、日本橋の間屋へ持込んだ例を追ふて、日本橋へ持出し、大森四十八軒の間屋は祝宴を催すのを、初海苔賣出の式の如くして居る、夫で浦方から新海苔が出廻ると、日本橋十二軒の海苔組合が集まつて、各々評價をなし、其中價を以て新海苔の仕切りとする、之を祝儀相場と云ふ、祝儀相場は一年中の値段の標準にはならぬのであつて、之は高く積るのが間屋には利益である、其譯は此値段の格に依て、夏中の圍海苔

を賣るからで、そして一番先きに荷を出したものに間屋が馳走するか、或は相當の金を祝儀として贈る習慣である、此新海苔賣出しの際が、海苔屋の儲け時で、此時に、夏中圍つて置いた海苔を高價に賣飛すのであつて、暮から春へかけてが、海苔屋の面白い時である。

共同販賣
の實例

以上は東京に於ける荷主と間屋との關係を示したものであるが、静岡縣清水町では、近頃海苔共同販賣組合を拵へて頗る好成績を擧げて居る、今其定款と總決算表とを見ることを得たから、参考の爲め左に掲げて置く。

海苔共同販賣契約書

今般清水港漁業組合内海苔製造業者一同協議ノ上左ノ目的ヲ達スルタメ
取締條項ヲ議定シ製造品ノ改良ヲ計リ販賣上ノ弊風ヲ矯正シ各自ノ利益

ヲ増進セシメン爲メ共同販賣場ヲ設置シ是ニ要スル件々ヲ契約スル事左ノ如シ

第壹條 海苔製造業者ハ其製品ヲ共同販賣場ニ於テ検査ヲ受ケ販賣ヲ托スルモノトス

第貳條 何等ノ名義ヲ以テスルモ共同販賣場ノ外製品ノ販賣ヲ禁止ス第參條 前條ノ目的ヲ達スルタメ各自ノ出資額ヲ定メ出金スルモノトス但シ株數及出資額ハ各自均一トス

第四條 出資金總額ヲ金五百圓トシ總株數ヲ百株ト定メ壹株ノ出資額ヲ金五圓ト定ム

第五條 前條出資額拂込ノ期限ハ貳回トシ第壹回ヲ以テ明治四十一年一月十日トシ第二回ヲ同年同月三十日トス

第六條 株數ハ營業者均一ニ割合殘餘ノ株數ハ販賣場ニ於テ引受ルモノトス

第七條 各自賣上金額金壹圓ニ付金貳錢宛ノ手数料ヲ徴收スルモノトス

第八條 製造品買受人ヨリ賣揚金ノ參分ヲ手数料トシテ申受ルモノトス

第九條 前貳條ノ收入金ヲ以テ役員及本場一切ノ經費ヲ支出シ殘餘ハ各株數ニ應シテ配當スルモノトス

第十條 本場ノ役員トシテ業務擔當人一名製品扱人壹名ヲ置キ監査役ヲシテ監督セシム

第十一條 監査役ハ總代人拾名トシ本場一切ノ事務ヲ監督スルモノトス

但シ擔當人及製品扱人ハ監査役ニ於テ之ヲ定ム

第十二條 本契約ニ違反セシ者ハ總代人會ノ協議ヲ以テ左ノ三項ニ依リ處分ス

第一項 第壹回ノ出資金ヲ沒收スル事

第二項 出資金ノ全部ヲ沒收スル事

商 事

商・事

二五〇

第三項 翌年度ノ作割ヲ停止スル事

右一同協議契約セシ上ハ互ニ親和ヲ旨トシ各條項ヲ確守スヘキ證トシテ
正本貳通ヲ作製シ各自署名捺印シ壹通ハ清水港漁業組合組長ヘ壹通ハ總
代人ヘ保留スル者也

明治四十年十二月十日

創立發起人

十二人連名

自壹期 乾海苔共同販賣總決算表
至八期

黒海苔 交青 枚	數	金 額	姓 名
六萬六千五百七十枚		金貳百四拾圓七拾八錢五厘	某
四萬七千二百二十枚		金貳百拾圓參拾錢	某
五萬三千三百六十枚		金百八拾九圓四拾四錢貳厘	某
中 略		略	某々
千八百四拾枚		金七圓參拾參錢八厘	某
			某 合計 九十三名

ノ貳百六拾九萬八千八百六拾枚

此買入金額

一金九千四百六拾貳圓七拾貳錢五厘

此賣上金額

一金壹萬〇〇拾四圓八拾七錢七厘

差引利益金

一金五百五拾貳圓拾五錢貳厘

内 譯

一金四百七拾參圓拾參錢六厘

一金七拾九圓〇壹錢六厘

内金八拾七圓五拾錢

内金拾圓

内金拾圓

内金六拾參圓

内金參拾六圓

支拂金高九千四百六拾貳圓七拾貳錢五厘ニ
對スル五歩口錢

轉賣利益金

中村某給料

右家賃

中村某女手當金

長島某給料

遠藤某給料

商 事

二五一

商 事

二五二

內金拾四圓五拾錢	片瀨某給料
內金五拾貳圓六拾七錢	箱包紙代
內金拾五圓六拾九錢參厘	諸國へ出荷損金
內金五拾七圓六拾七錢	什器諸雜費
內金參拾貳圓	賞與金
內金拾壹圓貳拾五錢	臨時借入金利息
內金七圓	別口積立金へ除
內金壹圓七拾七錢	決算報告印刷費
內金拾貳圓	雜費
差引純益金	
一金壹百四拾壹圓也	

對 照 表

一金參百圓

四十一年度積置資本金

內金拾八圓

某々六名壹名ニ付金參圓宛割戻ス

引ノ金貳百八拾貳圓

一金參圓

四十一年度當座預ケ利子

一金八圓拾錢

四十一年度貸附金之利子

ノ金貳百九拾參圓拾錢

一金壹百四拾壹圓

四十二年度純益金

合計金四百參拾四圓拾錢也

貸 金 之 部

一金貳拾八圓七拾壹錢五厘

貸金(三口)

一金四百〇五圓參拾八錢五厘

清水銀行支店預ケ金

ノ金四百參拾四圓拾錢也

純益金

別口積立金之部

商 事

二五三

一金拾八圓七拾六錢八厘
 四十一年度別口積立金
 一金壹圓參拾壹錢
 定期預ケノ利子
 一金七圓
 四十二年度別口積立金

右之通監査役ノ檢定ヲ經報告候也

明治四十二年三月三十一日

駿洲清水港漁業組合海苔共同販賣所

海苔業も、追々蕨などが高價になつて行くから、往々は共同購買と云ふ様なことにしなくては、安い材料を得られぬ様になるであらふ。

維新前の商況
 以上は、今日現在の商況を略述したものであるが、此處に参考として、維新前の容子を記すのも頗る趣味あることであらふと思ふ。

前にも云ふた通り、昔から淺草海苔と稱して、品川浦大井村及び大森を本場と唱へ、世上一般に佳品として嗜好した事は古來久しく、又之を貯藏する圍法も、百數十年來の仕來であつて、採收の季節は、年々冬舊十月中旬頃から、翌春舊二月中旬までを本草の季節とした者で、此五ヶ月間は、一般需用の盛な時期であるから、市中到る所に新海苔販賣店を開き、或は呼賣行商人と云ふ者があつて、麻風呂敷に包んだ箱を背にして、主にも立廻る場所は、麴町、四谷、牛込、小石川邊の舊屋敷町と唱へた旗本や組屋敷の所在地を得意場としたものであるが、今は此呼賣行商人と云ふものは全く絶へて居る、此當時は、採收の季節中を以て只管進物とし、又は日用品とし、相應の賣捌もあつたけれども、現今の如く盛ではな

く、且は價格の高低に拘はらず、海苔は上品として中等以下の需用は稀であつた位で、偶々場違と稱する上總海苔を、食料にした位の者である、又旅商人と稱する海苔商は、信州諏訪郡内の出稼人で、冬から春へ懸けて出府し、春二三月頃には歸國したもので、是が舊來から、年々其時期には出府して當地及び大森で海苔を仕入れ、近國各地へ運搬販賣したものである、然し、此頃は未だ交通の便が開けず、驛次も人肩に依るのみであつて、殊に干海苔は、誠に扱ひ方の煩はしい物で、雨天や靄霧などを厭ひ、空氣に觸れ易く、動もすれば變色するものであるけれど、當時は完全な器具もなく、總て用具は木箱類に止まり、進物用は桐箱、其他杉の白木箱を専ら用ゐたものである、夫ゆへ此頃は遠國へ送つたり、又旅客の需

に應ずることも成らず、旅商人等多數の荷物を持つことは出來ずして、僅に一荷一駄位に止まり、専ら數日を経過せぬ内に、賣り盡す用意をしたのである、夫で、此等商人の出廻り先きの主なる地方は、上州野州下總常陸又は奥州筋を常得意としたもので、此等の地方には、相應に販路があつた、夫から、夏季に及んで圍品となつては、追々一般に需用が減ずることは當然で、毎年殆ど例の如くになつて居つたものである、此干海苔商仲間組合と稱する者は、舊來府内に十數名あつた内、專業とする者は三四軒に過ぎず、餘は皆兼業者のみであつた、之を以て、舊來は、如何に其販路が狹隘であつたかが知れよう。

此處に旅商人と云つて、信州人のことを云つたが、昔から

海苔商には、信州の人が多いのは、大に其由來があるので、此事の起源は、幾時と云ふ年代は分らぬが、昔信州諏訪の人某なる者が大森の或家へ來て、何年間か無俸給で其家に使ふて貰ふて居た内に、海苔の鑑識法を覚え、此ものが諸地方へ冬の間、海苔の行商を試みたのから起つて居るらしい、元來信州は、冬の間は寒氣が強くて、郷里に居つても、別段是と云ふ稼もない所から、冬の間江戸へ來て無俸給で働き、春になれば歸國し、又の冬にも來ると云ふ譯で、江戸では、丁度海苔の時期であるから、自然此ことに關係するものが多いと云ふことから起つたものらしい、夫に、信州の人は辛抱強いから、三年間程無俸給で居る内に、海苔のことを覚え、夫からは自分が仲買をしたもので、近く七八年前までは、仲買は信州

人に限つて居た様な譯である、と云ふものは、掛金を取るにも信州人は國へ歸るからと云ふので、貸し倒れが少ないが、是が東京人であると、自然懸け賣が多くなつて、倒れが出る譯であるから、信州人の仲買から、東京の小賣店が買ふて、商ふたのである、今日でも、冬の間信州人の見習人が來て、夏には歸國し、三年でも五年でも、冬出て來て此業を覺えるので、六七年前迄は、一年に三百五六十名づゝ來たが、三十九年あたりは、大小合せて二百八十人位、東京に來て居たと云ふことである、是が海苔商に信州人の多い所以である。

茲に、圍海苔と云ふ方法を考へ付いたのは、夏季から秋に至つて、筵樹ての後も、新海苔の發生する期節に遅速があるゆへ、其間、前年度の海苔が圍ふてあれば、品不足もなく、自然

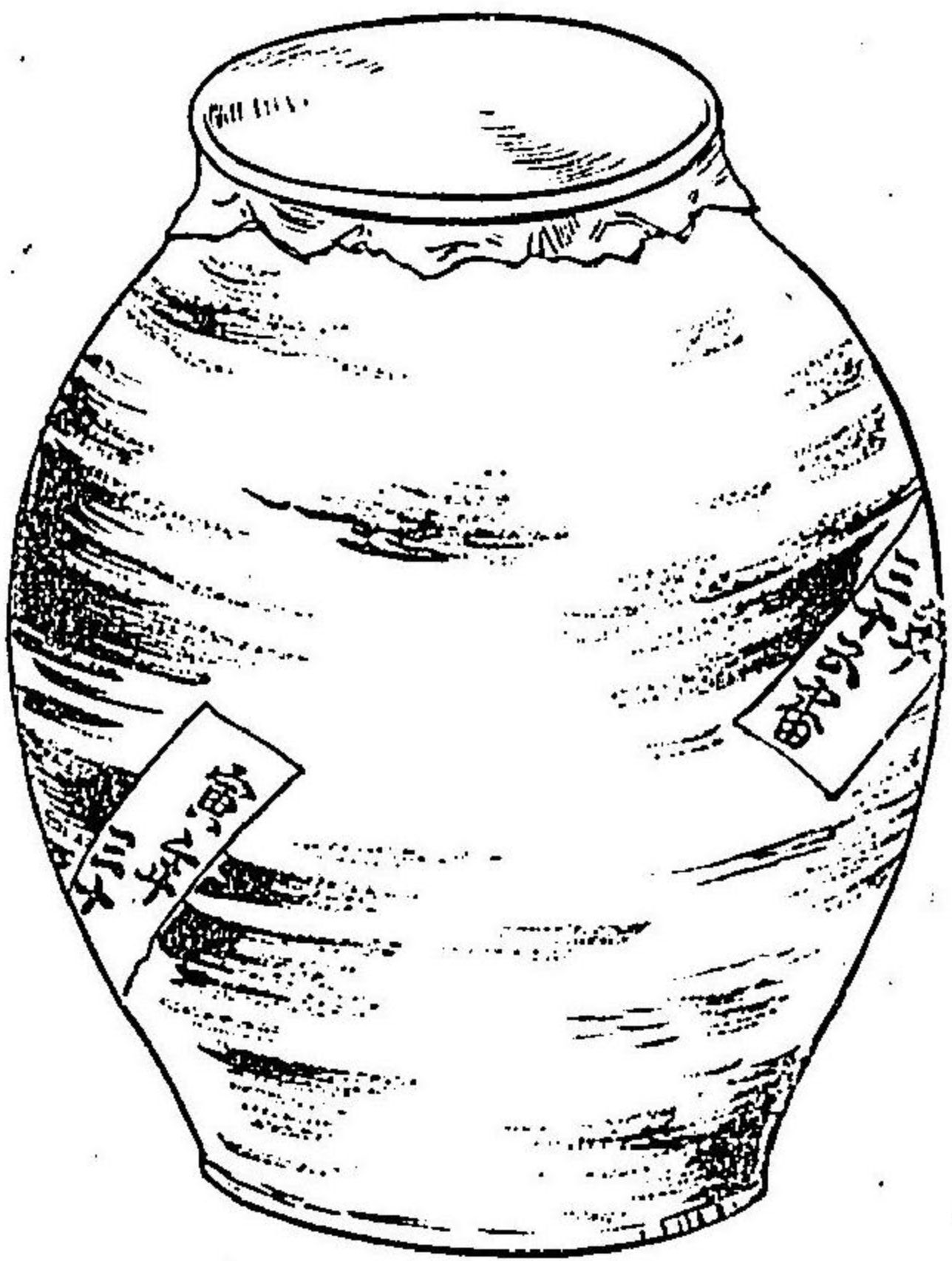
利益を見ることが出来る譯である處から、古く行ひ來つたものである處が、現今では、圍海苔は夏から秋にかけて、世上の景況により、販路の成行きに隨て、相場を左右する程になつて居るが、維新以前は秋の發芽まで概して差支を見ぬ爲めに圍つたものである、夫ゆへ唯二三專業者の内で、例期の豫算を以て圍入れ、貯藏したのみで、其譯は兼業者が多數であつたからである。

以前圍海苔を貯藏した器は穀甕と云つて、唐津焼であつて、蓋は桐の一寸以上の厚板で作つたものである(第四十二圖)之を倉庫に併列して置いたもので、此甕の中へ海苔を詰めるには、先づ藁を再々日光に乾したものを要意して置き、使用する際に、一應又能く暖めたものを、甕の底へ坦らに敷

き、扱海苔は一把宛小端立に列べ、一層毎に上から見て、一目に何印何枚口と云ふことの見易き様に、紙の印を入れ置き、其詰合せの隙間へは、五帖乃至三帖位宛、他の紙に包み分けたものを、何印何枚口と記して詰合せたり、又は單に藁を以て、毫も空所隙間を剩さぬ様にするのが、詰め方の要點で、斯くて充分に詰め上つた時は、又暖めた藁を薄く敷きならして、蓋を合せ、そして厚紙を以て、三四遍程密封するので、孰れも其圍入れた年號と、圍入帳簿の番號とを記して、左右に粘り附け、然る後倉庫に併列したものである。

穀甕の最も大なのは、口径三尺餘高さ四尺五寸位、胴廻り八尺五寸程で、一萬五六千枚を藏するに足るものである、次は口径二尺六七寸高さ三尺五寸位、胴廻り七尺五寸程容量

七八千枚、其次は、口径貳尺四五寸高さ三尺位、胴廻り七尺餘のもの、之は五六千枚を容るに足る、以上は大凡で、口径高第四十二圖 海苔を貯藏したる瓶の圖 さ共に寸尺は一定せず、又



海苔の判の大小に依て、貯藏の員數に差があるは勿論のことである。

夫で、昔の海苔判の寸法と價格とに就て、幸ひ慶應年間のものを知ることが出来たから、左に掲げて置く、勿論此處に記すものは平均價格であるから、年の豊凶と景氣とに依て異同のあるは無論のことである。

獻上海苔

昔最上御膳海苔と云つたものは、海苔壹升を一尺四方の判で三十枚に製し(製品圖説に依ると、生海苔一升を大判八枚に製したと記してある)、之を獻上海苔と云つて、最上品としたもので、以下夫々左の如き差異があるが、此獻上海苔と云ふたものは、大森から江戸城並に上野の宮家へ納めたもので、夫には殊更に厚く抄き立て、簀の目の目立たぬ様に、海苔の裏を剃刀で削つたのである、夫ゆへ随分厚く抄いても、出来上りは極めて薄くなつたと云ふことである。

上々大判 縦七寸五分 横七寸八分 壹升を四十五枚に製す

百枚に付 價 六 貫 文(今の錢六)

上大判 縦七寸五分 横七寸五分 壹升を五十枚に製す

百枚に付 價 五 貫 文(今の錢五)

商 事

商 事

二六四

中 大判 縦七寸二分 横六寸八分 壹升を六十枚に製す 價 四貫五百文(今の四十)

上 並判 縦六寸七分 横六寸五分 壹升を七十枚に製す 價 三貫五百文(今の三十)

同 小判 縦六寸八分 横六寸五分 壹升を九十枚に製す 價 貳貫五百文(今の二十)

以上は、本草の色の好い分だけで、最上場所の産出品に就ての相場概略であるが、夫より以下は無論數等ある。

夫で、日本製品圖說(明治十年出版)に依ると、三十年前つかた大判(一尺四方)に製したる者十枚を一帖としてその價凡銀十匁なりきとあるから、嘉永安政の頃は海苔一帖が銀十匁と云ふので、今の金拾六錢六厘になるが、其頃の物價の價格

から見れば、先づ今日の金で三十五錢から四十錢位の價に相當したものであらふ。

夫から、上總海苔は總て八寸判を定規とし、上總五ヶ村の内、人見村大堀村を上場所としたものであることは、今も昔に變りはない、夫で價格は

最上 百枚ニ付 價 三 貫 文

上 百枚ニ付 價 貳 貫 五百 文

中 百枚ニ付 價 貳 貫 文

下 百枚ニ付 價 壹 貫 五百 文

である、以上は旅海苔と云つて、多く地方向の品であるが、最下等のもものでは、千枚に付き價四五貫位迄もあつたと云ふことである。

商 事

二六五

今慶應年間頃の海苔の産地及收額の平均表を見ると、

産出地名

産出額

品川宿及獵師町

百二十三萬七千五百枚

大井村

九十五萬枚

不入斗村

五萬八千枚

大森村

千九百六十三萬千三百枚

樫谷村

百六十萬枚

上總五ヶ村

四百五十萬枚

仙台二ヶ所

五十三萬枚

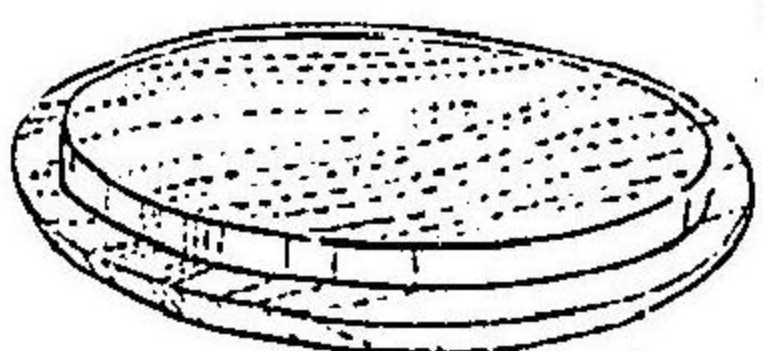
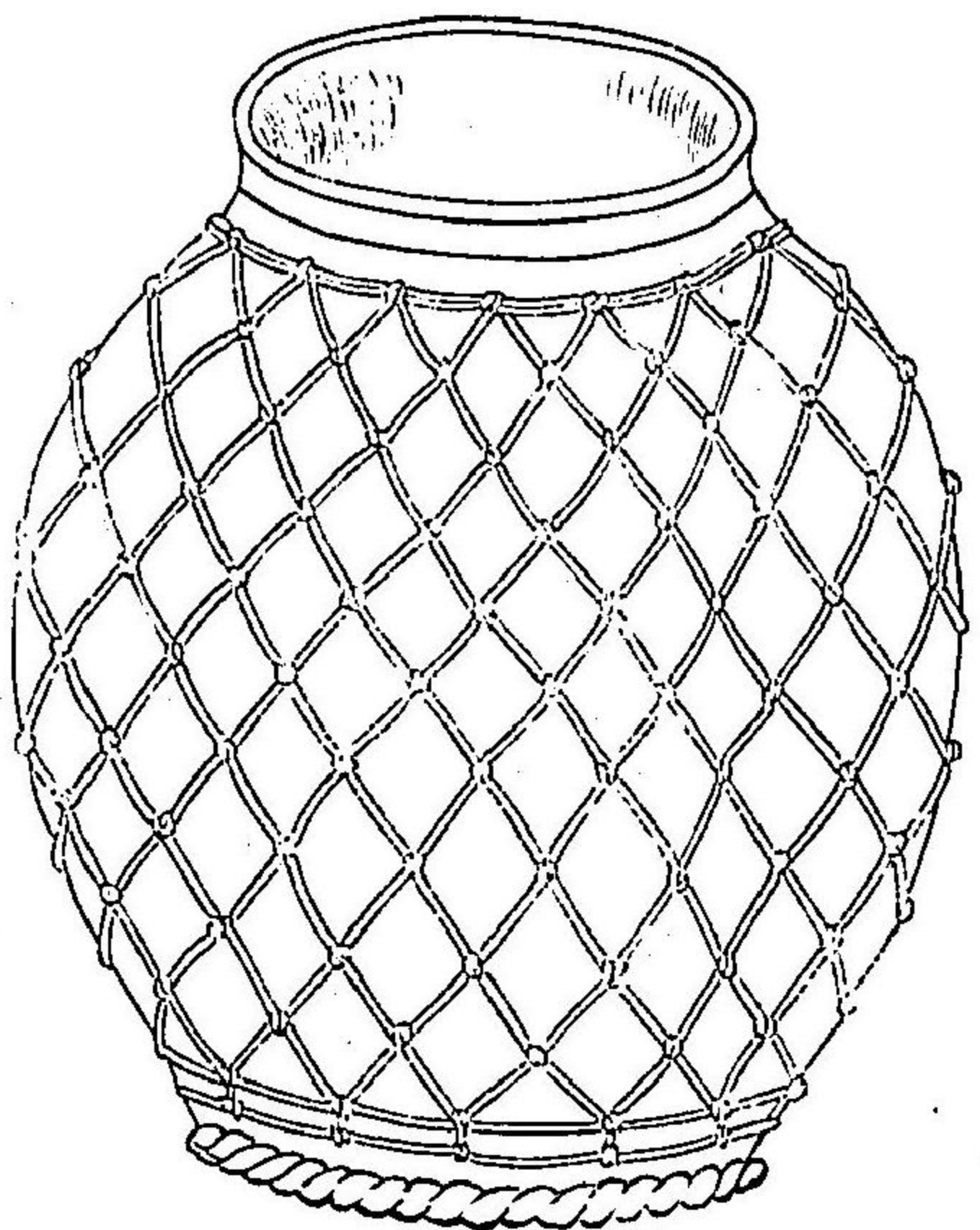
であるが、是は五ヶ年の平均額で、勿論概略を示したものである、是で見ても昔は餘り一般に海苔を需用せなかつたことが知れる、夫と云ふも

乾海苔やおぼろくと海士が家

と麥鴉の匂にもある通り、採苔業者も少なく、隨て産額の多

第四十三圖

店頭出し瓶の圖 蓋は桐の厚板にて作る



に供すると云ふのは、先づ贅澤の方で、海苔の普通の需用は

くなかつた爲に、自然前にも云つた通り、價が高價であつたからで、大抵の資産の家では、海苔を食ふと云ふことは先づ贅澤の方であつたのである、尤も今日でも、乾海苔を焼いて日常の食膳

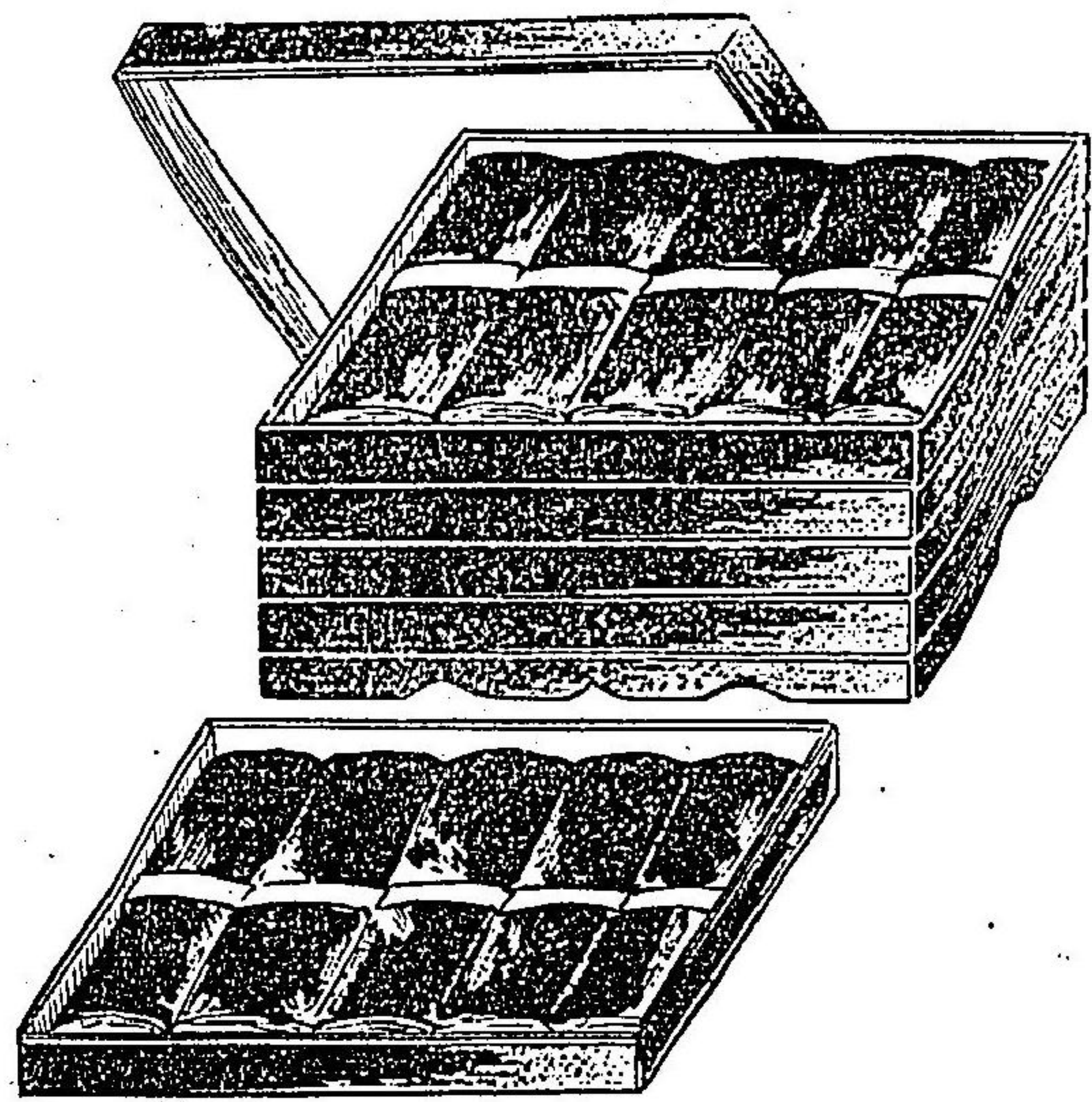
箱に用ゐるのが大部分である。

海苔商店
の容子

次に海苔商の見世付を見ると、飾り瓶は店頭出し瓶（第四

第四十四圖

嘉永以前海苔
小賣用箱の圖



長さ壹尺
七寸五分
幅八寸深
さ一寸餘
外面を黒
塗にし箱
の内面は
白紙にて
貼りたる
ものなり
是を横に
用ゐて五
帖づゝ並
べ上等品
を客の前
へ見本に
持出す具
なり

十三圖)と稱へて、口径
貳尺四五寸位高さ三
尺位より以下のを用
ゐたもので、使用上扱
ひ方の頃合で便利な
ものであれば、多く飾
り瓶として用ゐたの
であつて、是を其店構
に應じて、瓶の大小數
個の差はあれども、普

通は高さ貳尺四五寸又は三尺位のもの即ち四五千枚入り
のを多く使用したものである、是を肥後米の藁で作つた肥
後繩で、網形又は龜甲形にかぶつたものを數個順序よく併
列して、一見海苔商なることを標示したものであることは、
明治十年の頃までもあつた、それから又店頭へ海苔を陳列
して見本に見せるには、黒塗の薄い箱へ五帖づゝ並べて重
ねてあつたものである(第四十四圖)。

第四章 沿革

第一 名稱の起源と年代

海苔すゝぐ水の名にすめ都鳥

と、其角が句にも知らるゝ通り、海苔と云へば淺草海苔を思ひ、淺草と云へば隅田川、さては都鳥と云ふ風に來るのは、自然の聯想で止むを得ぬ、されば、式亭三馬が新製酒杯都鳥の報條に、「上略さらば隅田川を都鳥の夫とも謂ふべく、都鳥は角田川の妻とも云ふべし、おなじ妻とは呼來れど、綾瀨の白

魚に關屋の鶏卵を思ひ、眞崎の豆腐に淺草海苔を想ふとは異なり、鳥の名を聞て都を慕ひ、鴨の毛撫で、妻もよろしうといへりし話にも似たらむ下略」と戯れたるも面白し、

江戸の氣に今日は成けり海苔の味 橘齋

兎角海苔は江戸前にとゞめをさすのは、仕方のないわけである。

扱、淺草海苔の名稱の起源を考へて見ると、諸説紛々として定る所を知らずと云ふ様な次第であるが、然し、なかなか面白い問題であるから、茲に先づ諸書を參考して、聊か自分の意見を開陳して見ようと思ふのである、此問題の如きは、既に昔から幾多の學者が閑にあかして諸書を涉獵し、諸國の名所圖繪や、隨筆などにもいろいろの説を記してある通

り、多く研究せられた様であるが、存外に一定して居らぬ、其譯は、此頃の學者は、今日の様に理學思想がなくて、淺草海苔なるものが、適度に淡水と鹹水と混合する様な所に生ずるものか否か、又は今日の如く、濱のある様な所でなくてはならぬもので、石や草などには附かぬかも知らずに、彼是議論して居たのであるから、議論としては殆ど價値のないもので、只諸説を考證し臆斷したに過ぎぬのである、從來此事に就いて、既に正確の調査の届いたものがあるか否か、淺學の予輩には見當らぬから、夫故自分も昔時の説や地理を考證するのみでなく、理學上の見地から、此海苔が淺草で採れたか採れなかつたかを定め、若し採れたとすれば、其採れた年代は何時頃迄であつたかを、聊か論じて見たいと思

ふのである、然し、今日から此の如きことを論ずるのは無論
臆測に過ぎぬが、學理の上から云ふと、幾分の見當はつかぬ
でもない。

名稱の起
源に關す
る三説

抑も、此名稱の起源に就ては、茲に三つの説がある、夫は、淺
草海苔は古昔淺草川にて採り、其處にて製したるに因ると
云ふ説で、近い書物では、伊藤圭介先生の日本産物誌には此
説を擧げて居る、其二は、淺草海苔は元と品川大森より採り
て淺草に送り、其處にて製したるゆへに此名ありと云ふの
で、其三は、品川製の海苔を、淺草觀世音の境内で賣つたから
であると云ふのとの三つである、以上三説の内、第一説の淺
草川で採れたからであると云ふ説は、少し信據すべき書物
には、皆さう書いてあるので、此第三説は、大日本水産會々報

第七號にある、森本駿氏の論文中に、或古老の言とあるのを
見た許りで、他の書物では見ないが、第二の品川大森の海苔
を淺草に輸送して此處で製したのだと云ふ説は、最も多い
けれども、此説を唱へて居る書物は、大抵近く徳川幕末時代
のものである、先づ其一二の例を左に擧げて見ようなら、日
本山海名物圖繪寛政九年卷の之三江戸淺草の件に、

此のり元と武州品川の海に生ず品川の町にて製したるを品川のりと云
淺草のりは品川にて取たるを此所にて製したるなり淺草のり仕上げ宜
しくきよらかにして名物也其外下總の葛西のり出雲の十六島皆名物也
云々

とあつて、海苔を子供が拾ふて居る圖の上に、品川の沖にて
取のりのちぎれて磯へ打よするを子供の仕事に是をすく
ひ取て淺草の商人へ賣なり」とある、又東海道名所圖會寛政

九年卷六、名産荒藷海苔の條に、

此海苔を取るは云々、藷せろに双なへ干か乾かし疊たみかさ重ねて淺草町の海苔問屋などへ賣也世の人荒藷海苔といふべきを淺草海苔といふは淺草も海藻の類にかよふにやあらん

とあつて、其註に、

大森邊より品川の沖にて取る也世にこれを淺草のりといふむかしは淺草のほとりにても取りしにや

と疑ひ、そして又、

世人品川海苔といはずして淺草といふはむかし淺草にても取りしにや津の國須摩の浦の鹽焼は世に名高く古歌も多し今は遠淺になりて鹽も汲くまず鹽しほ籠かごもなければども須摩浦の鹽汲くむ海士あま書かにも書き歌にも詠あるは此たぐひとやいふべき

とある之と同じ意味で、安齊隨筆 卷九鞭竹の條に、

上略 武州の淺草海苔は品川にて乾して淺草へ送るを人々淺草の土産と思へり

と斷言して居る、であるから、品川や大森のを淺草へ持つて往つたことは確かであるが、之は前にも云ふ通り、極く近年である、左に掲げる南八丁堀木村屋定次が爲に、柳亭種彦がものせる報條ひょうじょうにも其事が知れる、

江口に棹さの歌を歌ひ淺妻あさつまに敷つをならし、昔のさまにはあらざれど舟にはいと便たよりよき品川と云ふわたりの流れの中に泥水と眞水まみづとわかる、沙すさかひ名さへも波なみとよびなして訪とひくる人を松坂屋に身をよせて居たりしは七曜しちよう九曜くようの星移り十年あまりにはやなりけんかくて當所の名物なる品川海苔ともろともに淺草邊へ買出され塵ちりも眉毛まゆげも剃刀かみばしにはらひおとして圍かひ海苔ゆくほどもなく色あせてお波といへる縁にやよりけんあなたこなたを漂たひしが實ひに川だちは川とやら何處へ取つく島と

か呼ぶ下略

とあるので、其近年であることが知れる、同じく品川のを淺草のりと云ふことに就て、少し違つた説明を與へて居るのは、天保年間に出來た彼の江戸名所圖會で、其卷の二淺草海苔の條に、

大森品川等の海に産せり之を淺草海苔と稱するは往古かしこの海に産せし故に其舊稱を失はずしてかくは呼來れり云々

とあるので、自分も此説には同意である、然し同書卷の七、二之江の圖の上に「二の江、桑川……に産する海苔を世に葛西海苔と稱す本草に所謂柴菜の類にして淺草海苔に異なり」とあるには、全然賛成することは出來ぬ、夫から、享保の江戸砂子卷六淺草川の條に、

淺草海苔當所の名物むかしは此近き邊まで入江なりしと也今は品川海

苔を當所にて製す

とあつて、同二年の續江戸砂子卷一、二十八丁に

淺草海苔 雷神門の邊にて製之二三月の頃盛也

品川生海苔 品川大森の海邊にて取る淺草にて製する所ののりは則此所の海苔也

葛西海苔 葛飾郡桑川船堀二の江今井これらの所にて取り其所にて製す名産なり淺草のりに似て又異也本草に紫菜と云は此海苔の事也云々

とあるから、既に享保以前から品川邊のものを、専ら淺草で製して居たもので、享保十二年の通あぶら町はん木屋甚四郎開板諸國名物往來の武藏の部に「葛西苔品川苔 中略淺草鯉」とはあるが、淺草海苔とは見えぬ、尤も、此書物は餘り重きを置く程のものではないらしい、又元祿五年板の古今夷曲集に、淺草海苔に歌そえてえさせたる返事にとして、

武藏なる淺草のりは名のみなりお心ざしの深川のもの 信海
 と云ふ狂句のあるのは人の知る所である、信海は八幡山寶藏坊と云ふた人で、元祿元年九月十三日に五十四歳で死んだ人であるから、元祿以前既に他所の海苔を淺草に取寄せて製したものであらふ、又其角の蕉尾琴元祿十四年頌の巻に、堤つたひの人の交加まがひ中略石原の椎のしげしとだに人目まれなる境には小家こいけそむきくたてこめていさら川すちを漫みたしたる皆この流ながれに入

其引 所の産を寄せて

行水や何にとゞまる海苔の味

雨雲や簀に干海苔の片明り

其角

文士

の名句がある、此句を引いて、山東京傳は近世奇跡考卷一、七丁に、

案るに、右前文に石原の椎とかけるは、本所石原椎の木やしきといふあたりなるべし、淺草名物の干海苔、むかしは淺草川にてこれを取り、そこに製したるよし云傳れども、いつの頃までしかありしや詳ならず、右の二句を考れば、元祿の頃まで淺草にて製したるとおぼし、海苔をあきなふ舊家中島屋某にとひしに、淺草川にてとりしは、はるかに遠き事ときしが、品川よりなま海苔をとりよせて、淺草にて製したるはちかき事なり、極品の海苔は、廿年ばかりさきまでも、淺草にてすきしとかたりき。

と記してある、奇跡考は文化元年の板ゆへ、二十年ばかりさきまでと云へば、天明年間であるから、前々から引用した書によれば、淺草で製したのは天明寛政頃までであらふ、處で淺草海苔と云ふ名のあるのは、ズツト其前で、自分の見た書物では、寛永二十年板の料理物語に「淺草のり右同前いろあかし」とあつて、其前に「青苔あおがしひや汁じゆあぶりさかな」とあるから、寛永頃

には、淺草海苔の名のみで、葛西のりとも品川のりともない、
して見ると、寛永頃までは、専ら淺草で抄き製したことは確
であるが、果して淺草の附近に生えて居たものを採つて製
したかどうかは、今自分が考證して見ようと思ふ問題であ
る、

新編武藏風土記を見ると。

淺草海苔と呼ぶは淺草茶屋町の商四郎左衛門と云ふもの、祖葛西中川
の海苔を採り、淺草にて製せし故なり云々

とあつて、淺草海苔と云ふ名稱の起りは、右の様にも思はれ
るが、此風土記に掲げた説は、府内備考淺草の部四の卷茶屋
町の所に、乙酉書上として左の文があるから、夫に依つたも
のと見える、

海苔商賣家主 正木四郎左衛門

右四郎左衛門遠祖四郎左衛門儀は同所山之宿町名主三田三郎左衛門弟
にて同性に有之菩提所も同寺にて淺草寺地中法善院に御座候子細有之
近來性を正木と相改申候古來百姓にて植木渡世いたし居寛永の末葛西
中川の海邊蠣殻流木等へ付候海苔を搔取候て於當所干立植木商ひな
ら賣弘め候處後年大森品川の海中に梁(粗)の字落ちたりを建海苔採候事
に相成元祿寶永の頃より大に弘り候て家業體も多分に相成自然淺草海
苔と唱候由一體右元祖四郎左衛門儀は東叡山御二代、本昌院宮様御代
より御出入被仰付海苔御用相勤候處其後、大明院様御代より御用看板
御免被仰付去、明和年中迄同所材木町に地面有之住居仕候處此度當時
の場所へ引移り渡世仕來り候

とあるので、此四郎左衛門の云ふ如くである様にも思はれ
るが、然し、寛永に既に淺草のりの名があつて見れば、新編武

藏風土記の説は疑はしい譯である。

浅草のりの名の起源は何年頃と云ふことは、右の外分らぬが、兎に角浅草邊で取れた年代の古いことは疑ひなく、茲に一寸其消息の窺はれて居ることは、柳亭種彦が浅草田原町三丁目中島屋平左衛門店の御膳海苔所の廣告文である、即ち、

御膳海苔所

賑ふや朝観音に夕櫻春は更なり年の市雪の暮まで人繁き今の浅草のさまを見ては、海苔をこゝにて製せしとは更に實と思はれねど、二百年の昔々は家居もまばらなりしとおぼしく、鳥越にて瓦焼く事吾妻物語(寛永十九年刻)の序に見へたり、芽町續きに瓦町の名残りしも是にて知らる、又駒形に並木の櫻吉野の峯も及はぬまで咲亂れし事色音論(寛永廿年印本)の

下の巻に載てあり、されば宮戸川原のわたりは、ことさらに打はれて、海苔を製するに便宜の地にてありしこと論なかるべし、漸々にこゝも軒を並べ、棟を交へて繁花となり、瓦釜は山の宿より今戸と三度所を改め、海苔漉く地所は橋場となり、百年の昔までも、猶彼所にて製したるは、去來吟(享保拾八年刻)の祇空の句に、流るゝや是も世わたる橋場海苔とあるをもて證とすべし、又浅草のりと云名は、料理物語(寛永廿年印本)と題せる草紙に、浅草海苔あぶりさかなと見え、毛吹草(寛永著正保刻)諸國名産下總の條に、葛西のり是を浅草海苔といふとあるは誤か、或は葛西の種をも取よせ製したるも知るべからず、それはとまれ、早く寛永に浅草海苔の名あるをもて推量るに、我々が此ほとりにて商ひを初めしは、元和年間にてもあるべく、此頃は草の軒段簀かこひにてありしならんか、舊來得意の御蔭をかふむり、老舗めきたる構えとなり、二百餘年此地を去らず、商賣をもかへざるは、實にありかたき事にこそ、儲當地にて製することは絶えたる後、浅草海苔の名はいよゝ高く聞え、是ありてこそ、白魚も椀中に再び活き、豆腐も

さかなの骨となり磯菜飯の青々しきは、小松鶯の聲に増り、淡橋の薄樺は江戸前のかんばしきを欺けり、山葵を妻に錦木といふ名をつけしは、紫の色もこがれて緑となる縁語にもよるか鱈の渦巻鳴戸鯛とおし並べり、色紙海苔には砂子の粉山椒ふれく、小雪霰のしげしげなる年は、種に甘味のつくなど、好ませ給ふ御方多く、商ひ年々彌増す御禮少しも油断不仕探時をたし、本場を撰び夏のかこひも、お風味のそこねぬやうに工風をこらし、念入差上候間、元日の雑煮より年越蕎麥の花巻まで、四時かはらず御用の程を希ふと申す事を、主人にかわりて柳亭種彦記

といふのである、此處に中島屋とあるは、前に山東京傳が舊家中島屋にたづねたと云ふ其家で、もあらふ處で、此中島屋の祖先が此所に商を初めたのは、元和年間でもあらうふとして見た處が、元和年間位に、淺草邊で海苔が取れたであらうか、淺草邊で抄いたには違ひないが、其頃に、今の吾妻

橋附近で、海苔が取れたか如何か疑はしい所で、東都歳事記〔天保五年〕卷四に、淺草海苔の沿革を掲げてある文に、

淺草海苔は東都の名産にして諸國へ送ること夥し今は品川より大森の海濱にてとるなり往古淺草の地元龜天正の頃までは路の傍漁家農家の者此の地の海濱に出で海苔をとり干ひろげて鬻しより淺草海苔の名あり其頃までは江戸の市街東南方は皆江川なりしよし慶長の頃より繁昌の地となりしかば洲をならし岸を築き枝川を埋め淺草川漸く狭くなりしより海苔を産することなし今品川に産するは貞享元祿の頃よりとぞ品川の海濱牡蠣を畜ひし垣に海苔を生せしより思ひよせ篠竹或は雜木の枝などを海中に立しに年々に海苔の生ずる事多くなりゆき後は品川濱川三軒家より大森羽田に及び比々策をひいと云ふ木とて海苔をとる爲に木の小枝を海中へ立出す事一二里に及へり依て彼地の漁村にて是をとり干て淺草へ送る葛西よりも紫黑色の二品を産す共に淺草に出し

て傳ふといへとも風味いたく劣れり今淺草に問屋と號するもの兩三軒
残れるも舊名を失はざる微なるべし下略

とあるから、此文に依ると、元龜天正の頃は、淺草近傍で海苔
を採つたものと見えるが、林大學の頭の建議によつて文化
七年から編纂に取掛り、文政八年に出來上つた新撰武藏風
土記稿の葛飾郡の部に、

海苔

東葛西領海濱ノ村長島桑川等ヨリ出ヌ多クハ生ノ苔ナリ是ヲ

葛西海苔ト云又昔ハ淺草川ニテ海苔ヲ取リシト云傳フレド定

カナラズ

とある、して見ると、是に據るべきか彼に依るべきか、殆ど惑
なき能はずであるが、然し、既に林大學の頭の著に定かなら
ずとある以上は、文書に徴して確に淺草川にて採れたと書

いてあるのを索むることは望みがないのであるから、自分
が百方古書を涉獵して、少しも得る所のなかつたのは、此外
に未だ何の書にあるかと思ふことを斷念するに足るので
ある、夫に、今日でこそ淺草海苔の起源がどうのこうのと考
證するようなもの、昔に在ては、是が別に後世を慮つて書
に記録して置く程のものでなかつたに違ひないから、文書
に徴して其年代を知らふと云ふのは無理であらふと思は
れる。

然し、自分は何處迄も、淺草邊で取れたと云ふ事を信ずる、
否、採れたでなくてはならぬと云ふので、無論淺草海苔の名
は、夫から起つて居るが、後になつて淺草へ他所から草を持
つて來て抄きたて、賣つたのも、畢竟は其昔、此處の地先き

で採り製した名残からであると論ずるのである。

然し、茲に一寸斷つて置く必要があると思ふのは、自分が淺草とか淺草邊とか書くのは、今の觀音堂のある處を中心として其附近を云ふ積りであるから、弘く淺草川即ち隅田川を云ふのではなく、少なくとも、今の吾妻橋附近の處で、海苔が採れたこと、其年代とを考證しようと思ふのであつて、前に掲げた東都歳事記に、元龜天正の頃までは、淺草邊で取れたと云ふてあるのは、即ち今自分の云ふ淺草川の區域よりもズツト下流の處で採れたものを、淺草邊で製したのに相違ないと思ふのであるから、此地點を指定して置く必要がある。

府内備考と云ふ寫本は、昔徳川幕府で、諸役人に命じて諸

般の事項を調べさせたもので、江戸府内のことに關しては、最も信據すべき典籍である由であるが、其卷の十三淺草川の條に、

上略此川古は入海なりし由は觀音の縁起にも載たり又國初の頃は此川にて海苔を取りしなともむかしよりいひ傳へたり

江戸圖説に云舊名宮戸川又隅田川とも同じ流なり源は當國秩父部大瀧中津川より出て兒玉郡榛澤郡大里高麗入間の數郡を経て足立郡川口千住へ長流して荒川といへり古は大川にて此わたり入口にもありしやといふ此邊にて海苔を取りしとそ今名産とす又獵師も多く住たると云既に漁捕を禁せられてより漁師の業なりかたく品川大森村へ移るといふ其遺意に由て今觀音祭りの日はかの地より船を出す事恒例とはなりぬ然るに江戸繁華に従ひ川幅も狭まりしならん天和三年五月の頃は淺草川幅廣かるといへり

とある、江戸圖説は天明頃の改といふと、同書に注してあるから序に記して置く、扱此處に引用した二様の文で見ると、浅草川で海苔を採つたことは、古は然ありしと云ひ傳ふと云ふだけであるが、之はホンの口碑だけではなくて、實際に採れたものであるから、口碑にも残つて居るのであらふが、此江戸圖説に古へとあるのを、假りに天明元年から二百年前とすれば、天正十年となり、府内備考に國始めの頃とあるのを家康入國の頃とすれば、天正十八年以前位の見當となるのであるが、太田道灌が江戸城を築いた時とすれば、長祿元年であるので、どちらを云ふたものであらふか、一寸不明であるが、後段に説く如く、自分は之を長祿頃、即ち道灌の江戸城を築いた頃と解釋するのである。

儲、之だけで、此外に浅草川で、海苔を採つたと云ふことに就て書いてある文書を、自分は見當らぬが、唯一つ浅草海苔の起源とも云ふべきことが、府内備考浅草茶屋町の部に乙酉の書上としてある、即ち左の由來記のあることである。

永樂屋庄左衛門

浅草寺志 寶曆の頃より浅草海苔をひさぐ 兩御丸東叡山水戸殿御用を達す家藏の由來記あり左の如し

浅草海苔由來記

抑東武に於て美奉する所の浅草海苔の縁由を尋るに人皇六十一代朱雀天皇の御宇天慶の頃散位安房守公雅といふ人あり葛原親王御曾孫上總介平朝臣良兼の長男也然に公雅卿武州豊島郡宮戸川の邊なる浅草寺の觀音薩埵を信心して常に歩行をはこびけりその徳顯れ天慶五年春已田武藏守仕病死の後當國守に被任たまひける是ひとへに大悲加護の力成

とて淺草寺を再興致し本堂輪藏鐘樓に至るまで造營し給ひけり抑此寺の始は人王三十四代推古帝の御宇宮戸川邊に檜熊濱成竹成とて兄弟三人の漁獵あり有時宮戸川の沖に出て網しけるに引揚見れば網の中光り耀く事天帝釋の如く舟中に入るれば微妙瑞嚴の觀音の聖像一體おはしますゆへに三人不思議のおもひをなしつゝ直に我家に歸り一類もろとも信心をとげ恭敬尊重する事かぎりなし頃は推古帝三十六年戊子三月十八日の事也其後村の長さ集り片原に草堂を結ひて淺草寺と號しつゝ三人のもの命終の後三社に祭りその地の鎮守としたりけり然るにこの尊像出現の後四百餘歳を経公雅卿諸堂不殘再興ましつゝければ靈現あらたかにしてますくさかへ給へり爰に天慶八己巳三月十八日の夜靈像公雅に告ていはく汝吾を信仰する事年久し我又汝を憐念する事一子の如し故に汝に一徳を授けん謹てきけ此宮戸川の沖に黒赤青の三つの海苔生せりその生たる事法身般若解脱の三徳なりかるかゆへに是を食すれば現世には病を治し武運長久にして家さかへ末世はなかく三壽

煩惱の悪縁を轉し佛緣道に至るとなん告玉ふと覺へて夢さめぬ不思議の思をなしつゝ翌日俄に小船をうかへ彼沖に至り見れば靈の三つの海苔生せりかるかゆへに取揚我家に歸り食すれば味ひ美にして尋常の香高して旃檀香木の如し食するもの無病延命也是誠に靈像の教へ三神加護の神たくより生せし名草なれば諸人は是を尊み敬ひ食しければ年毎に根多くして厚く生すゆへにその邊の民家取揚清冷なる水に晒し尺に満る甕につけ賣にして諸國に弘め渡世するもの幾千萬なりその世の人淺草寺の薩埵の靈現より生ずる所の海苔なる故に淺草海苔と稱す三神具足の名草誰か是を食さざらんや然るに此海苔七百餘歳を経ぬれとも變せざる所に元祿十六癸未年霜月廿三日寅刻關東大地震して陸地いふに不及海内深き所は瀬と成り地變してかいから埋み海苔生せず名高き名草の根たへたり然るに翌寶永元年甲申二月廿八日大雨して出水する事おびたし其時淺草川より櫓の木の小木流れ出品川南大森の海の沖に益木が瀬と云ふ所ありその瀬の洲にかの小木とゞまり根埋み立てる事生

木の苗の如し同年冬至の頃おひに至り見れば不思議なる哉黒色の海苔かの枝に生し寒氣にしたかひ成長する事洲に滿つ里民是をとり食へば靈縁の告命し玉ふ名草に少しも違はず味ひ又勝れたりそれより翌年埋木の當りに鹿菜を切建しに海苔生ずる事日々夜々也故に里民是を取揚賣買して世を経營事限りなく是實に靈像の利益三神の御徳たり顯し名草なれば諸國に弘まり年々繁昌する事かぎりなく徳多き事擧るにいとまあらず祖(粗に歟原文のま)之を示すとたり

といふので、全く一顧の價もなき作りものではあるが、然し其内一寸注意すべきところが一つある、其事は後に記すとして、兎に角、文書に見えたものであるから、茲に録したのである、此外には、確かと思ふ記録は一もなく、又諸書にも、前々から記した様な文書を引用して居るのみであるから、多分別段のものはないのであらふと信ずるのである、例へば、史料通

地質學上の證明

信叢誌などにも、此府内備考の江戸圖説に云々と云ふ文を引用して居ると云ふ風であるから、最早や文書に徴して立證する途はないとして、是からは、淺草川の容子や、東京近傍の地質上の變遷に就て研究するより外はないのである。

地質學上の研究は、既に先輩諸氏が、充分精細に調べたのであるから、一口に夫等を綜合して云へば、東京の過半は、大昔は海であつたのを、天正十八年以後に多く埋立て、出來たのである、と云ふの外はないが、之だけでは餘り簡單過ぎ、此大趣味ある問題を説くには惜い様な氣がするから、既に幾分知れては居るが、諸先輩の説や、古記録などを引用して委しく此變遷を説いて、淺草川の容子を知らふと思ふのである、夫には、第一に、理學士鈴木敏氏が明治廿二年一月の

地學雜誌第一卷第一集に載せた東京四隣滄桑之變と云ふ論文があつて、之が最も古くから知られた圖に就て、委しく地勢の變化を記して居る、其文に曰く、

往古東京灣ノ深ク内地ニ斗入セシコトアリシハ往々世人ノ知ル所ナリト雖モ之ヲ精細ニ説ク圖書少シ今大江戸圖說集覽所載ノ江戸往古ノ圖(世ニ長元圖ト稱スルモノニシテ今ヨリ八百年前ノ調製ニ係ル)ヲ按スルニ今ノ下々町本所深川向島等ノ地ハ一圓海面ニシテ王子村昔ハ岸村ト云ハ海濱ニ漸セリ根津根岸比々谷邊モ亦然リ(王子西ケ原村中里村等ニ介墟アリシモ其海澄ニ接セシ證ナリ又道灌山繫船松ノ古跡モ其海邊ニアリシヲ證スルニ足ルモノカ左ニ掲グル比較圖ニ依リ當時ノ地勢ヲ視フベシ

と云ふので甚だ明瞭である、此外江戸名所圖會などにも充分此地勢のことが分かるので、其卷六淺草川の注に、

按に本尊縁起の中に宮戸川の沖に網を下すといへる事あり源平盛衰記に治承四年九月頼朝下總より武總へ打越らるゝ條下に石濱と申す所は江戸太郎が知行所なり折節西國船の着たるを數千艘あつめ三日の中に浮橋をくみけるとあり然る時は往古は石濱の邊入津の湊にて西國の船も入來りしを見へたり又氏康武藏野紀行に隅田川に着ぬ中略向は安房上總まのあたり見渡さるゝとあり今合せ考ふれば往古は石濱のあたりより東南此淺草のあたり迄も打開きたる海面にてありしなるべし土俗の口碑に其昔本所深川のあたり海面なりし頃は今の眞土山は沖より入津の船の目的にてありしとぞ仍てまた考ふるに木下川より須田村のあたりを限りとし南の方は寺島柳島牛島大島猿江永代島など稱して昔海面なりしと云へること據所とするに足れり

とある、此處に永代島とあるのは、江戸砂子に、「永代島 八幡の邊をすべて云ふ」とあるから、深川であることが知れる、又事蹟合考龜戸柳島村庄屋の事の件に、

一此石濱とはすなはち神明宮の地也今におゐては汐入と唱へ候即ち城地と申も宮の北の(に)歟方たると語りしなりと石濱を當時はしば(橋場)と稱へ來りしとなり

とあるから、石濱が汐入と呼ばれたのも、前々の文に符合する、夫から又林大學頭の例の新撰武藏風土記稿の葛飾郡の部に、

抑隅田川ト稱スルハ往古ヨリノ惣名ナレド今淺草邊ニテハ淺草川トイヒ又ミヤト川トモ大川トモイヘリ皆同流ニテノ異稱ナリ古ハ此邊ウチヒラケタル河原ナリシコトハ古歌ニ角田河原トヨミ又義經記ニ海ヨリ潮サシ上テ水カミハ雨フリ洪水岸ヲヒタシテ流レタレバヒトヘニ海ヲミル如シト書ルニテモ推テ知ラル想フニ天正ノ末ヨリ河原モ次第ニ新墾ノ地トナリ西岸ヨリ狹メラレシカバ流レモヤウヤク昔ノ半ヲ殘セルナルベシサレバ今モ橋場ノ邊ノ田畑ヲミルニオシナヘテ砂石ノ地ナレ

バ古ノ河原ノ跡ナリシコト證スベシ又寶曆三年橋場所(所)の字誤歟ヨリ書キ出セルモノニ荒川(隅田川ノ一名ナリ)ハ砂川ナリ川幅大抵百五十間餘船渡トアリ是今ヲ去ルコト僅ニ六七十年ニハ過ザレド川幅今ヨリ倍シタルハ當時東岸大堤外ノ水田關ケザレバナリ是ニテモ往古ヨリ河流ノ變遷アリシコト今ヨリ妄意ニ考フベカラザルコト知ルベシ云々

とあつて、同書に平氏康が武藏野紀行を引いて、

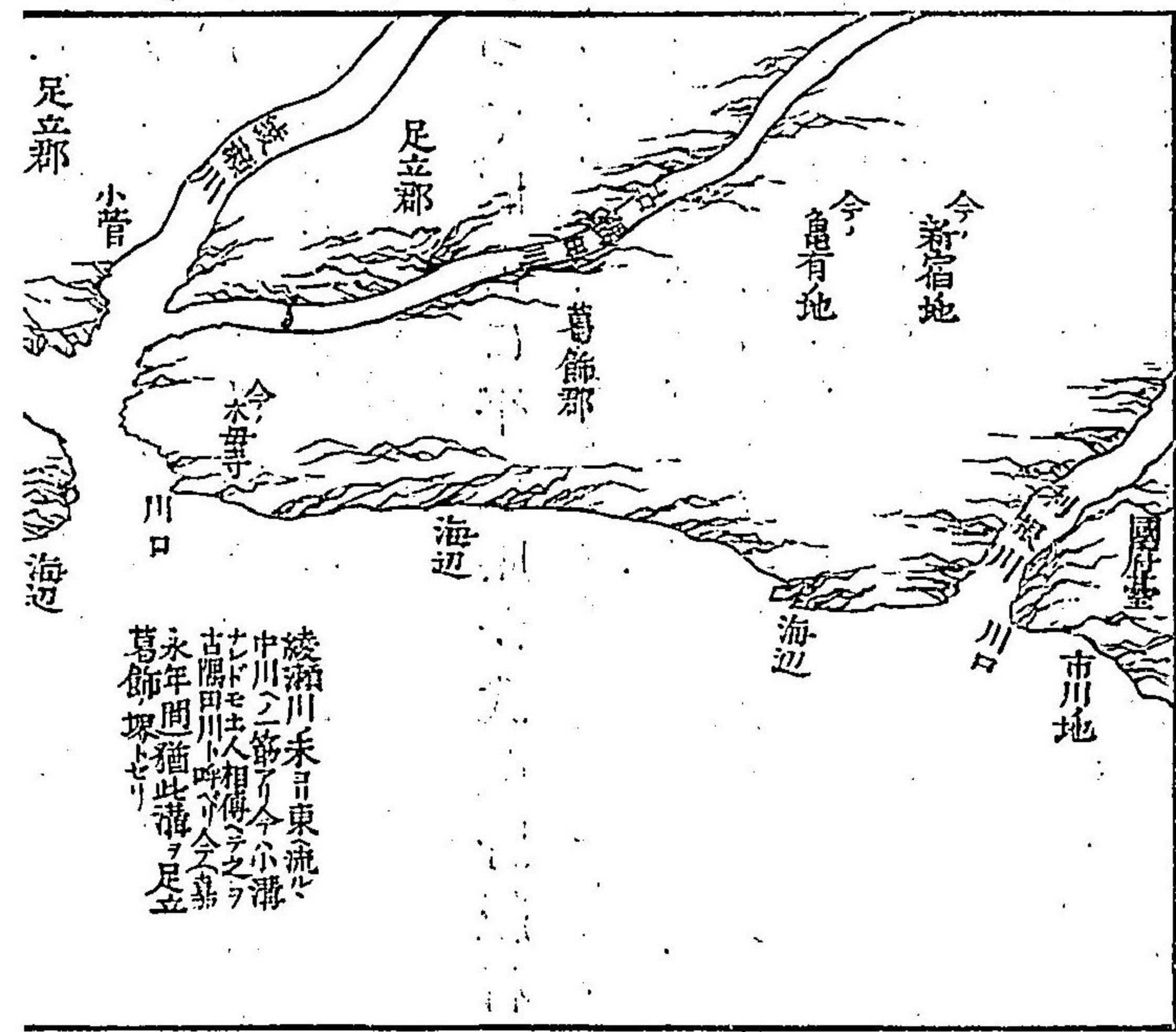
ヤウヤウ隅田川ニモツキヌ川面ヲ見レバマコトニ白キ鳥ノハシトアシト赤キ鳥ノムレキテ魚ヲクウアリサマ昔ヲ思出テ

都鳥隅田川原ニ舟ハアレドタゞ其人ハ名ノミ在原

向ヒハ安房上總マノアタリ見エワタル云々按ズルニ隅田川ノ邊ヨリ安房上總マノアタリ見ワタサルトイヘバ河原ノウチヒラケテ川モヒロカリシサマ推シテ見ルベシ

とあり、此紀行は天文十五年の由なることも同書に見えて居て、此文は府内備考にも其他にも、多く考證として引用せ

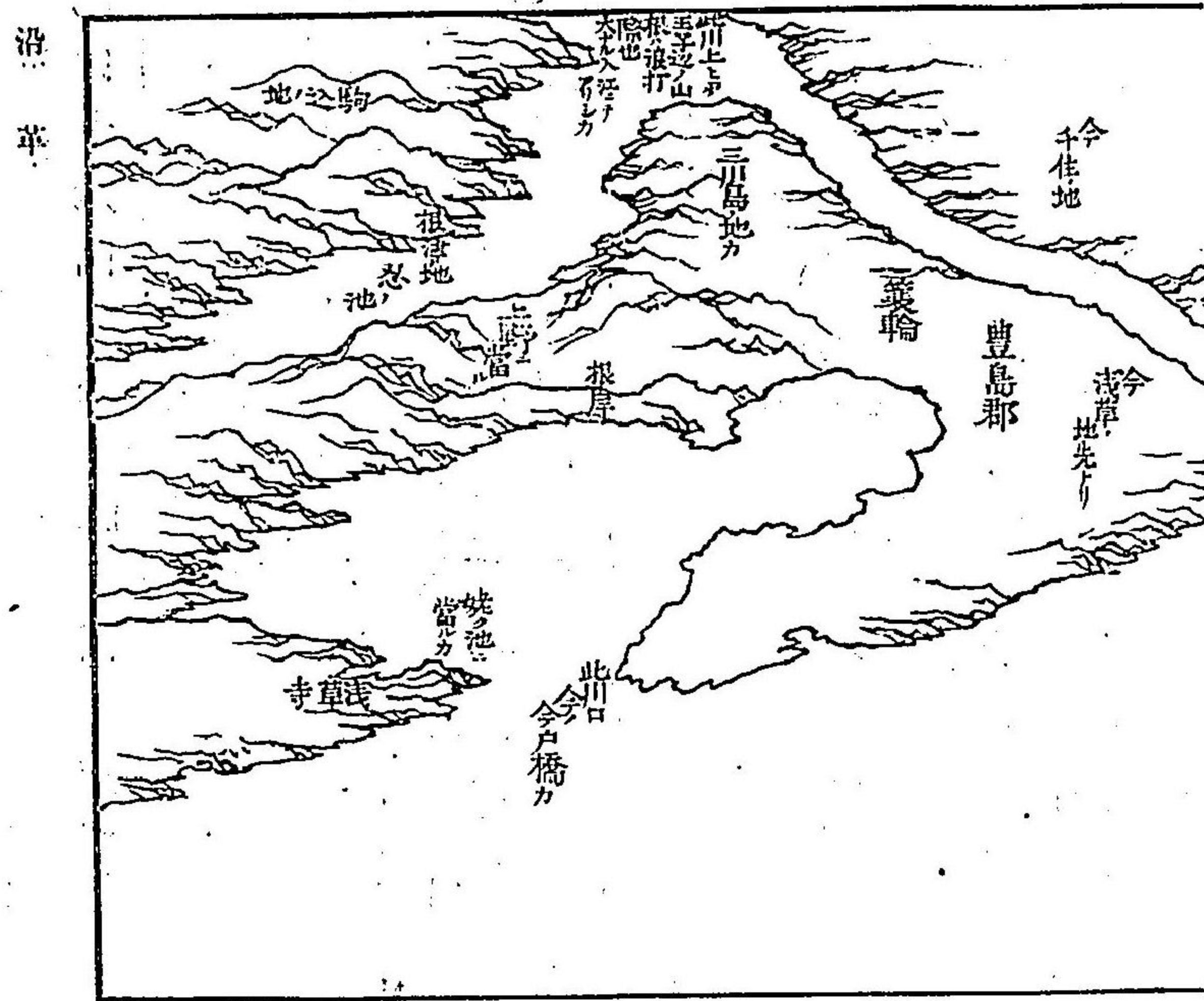
圖 五 十 四 第



沿革

三〇二
られて居るが、此文で云ふ様に、隅田川から安房上總が見巨されるには、柳島や本所邊の地面は餘り高くなかつたと見えるので、若し高かつたならば、見えぬ筈である、何故なれば、長祿元年から天文十五年迄は丁度九十年である

圖 元 長 (寸圖縮りよ覽集觀圖戶江大)

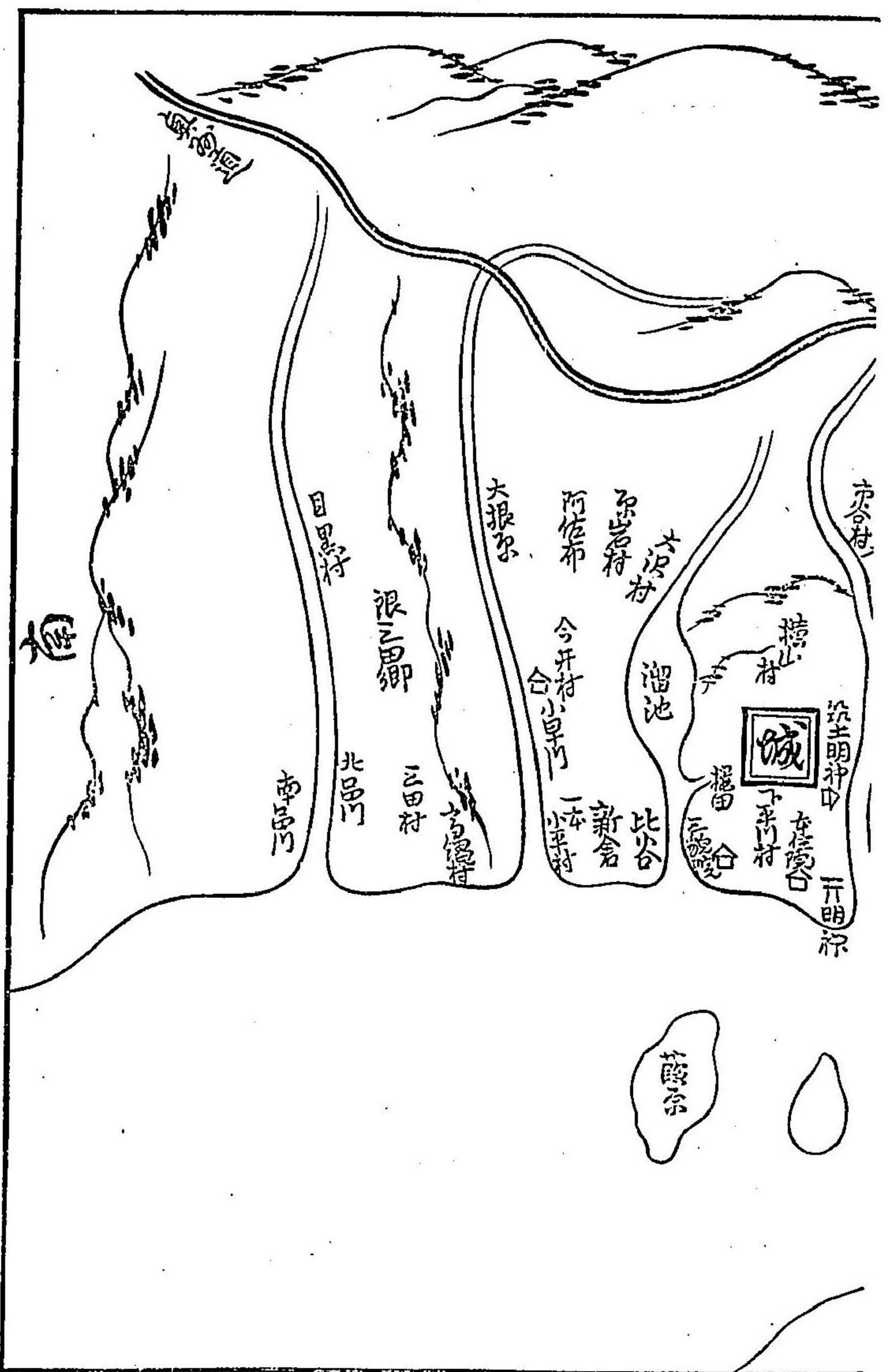
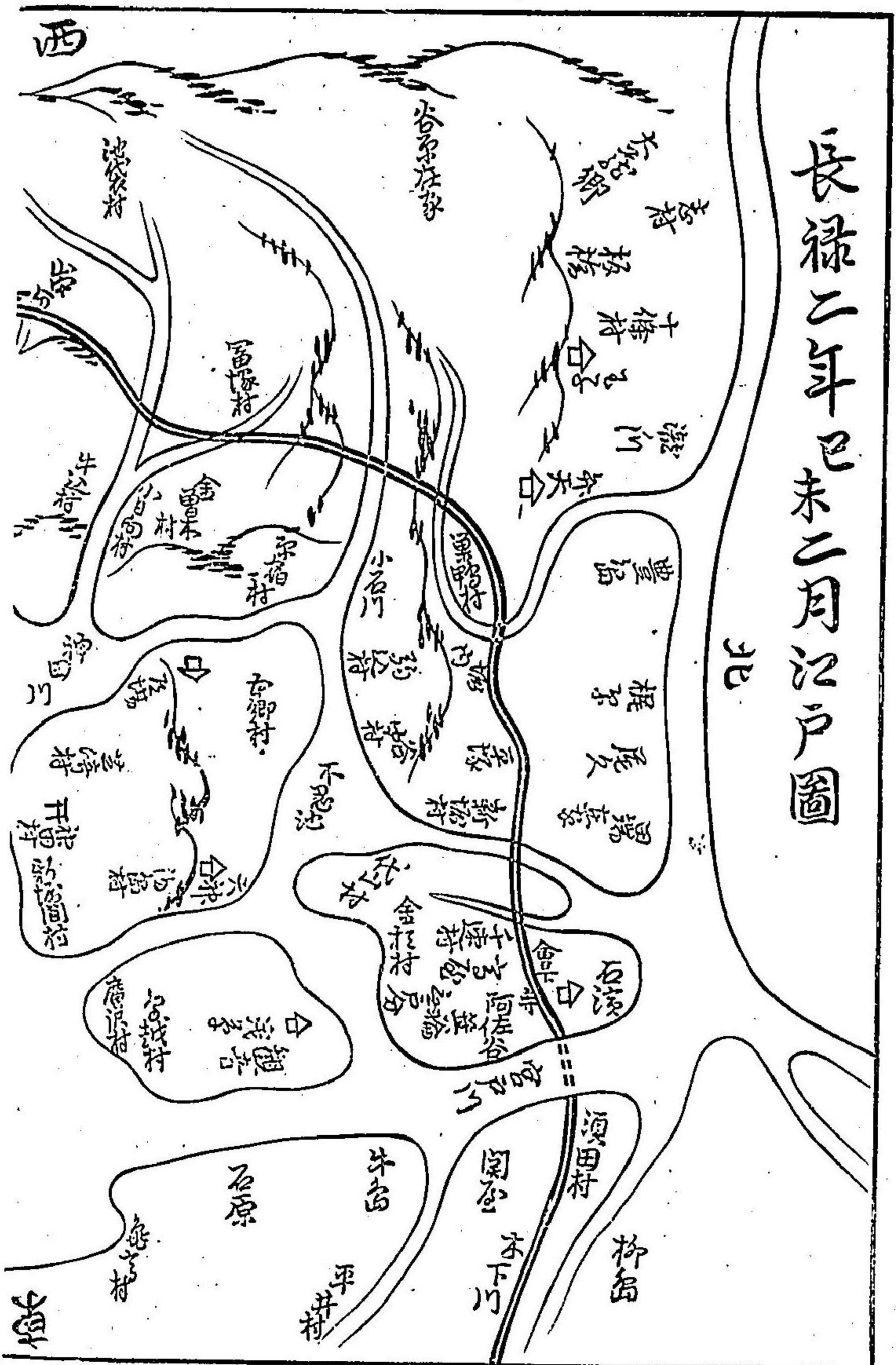


沿革

三〇三
が、其長祿地圖と云はれて居る圖に、柳島や牛島本所などの地面が出来て居るのであるから、若し安房上總が見えたとすれば、其邊の地盤は、餘程低くて沼澤の地の如く、彼の潮満ち來れば、片男浪蘆邊を指して田鶴なき涉ると云

沿 平 第四十六圖 長 祿 圖 (明治三十年十二月二十八日小林清親編輯圖より縮圖す)

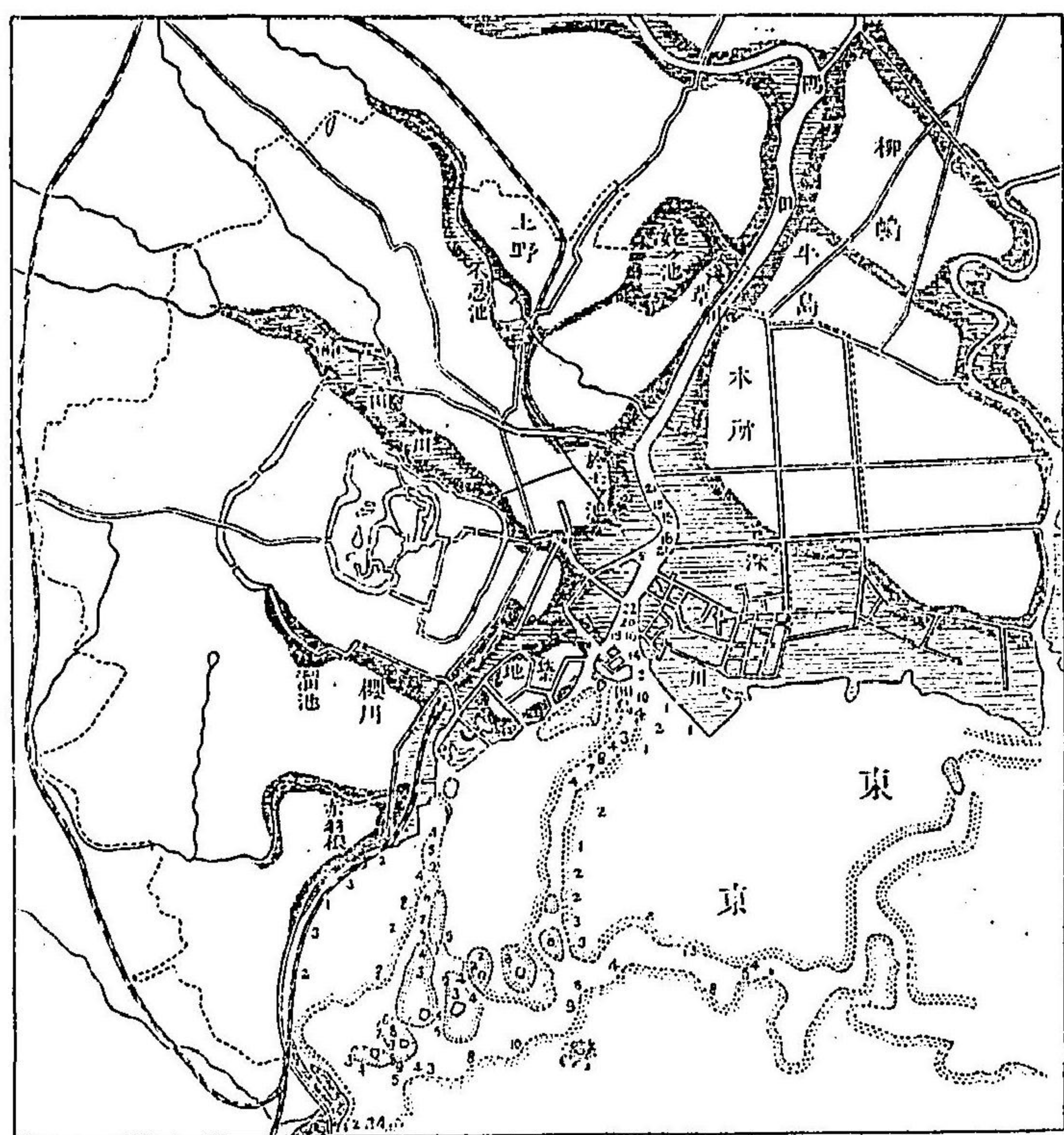
三〇四



沿 平

三〇五

第四十七圖



長祿ノ江戸圖ト現今ノ地勢ヲ比較シタル圖

(地學雜誌第一卷第一集第二圖ニ依ル)

ふ様な光景で、葭など生へて居て、所々島の如く、浅草川が此邊で、諸方に散開した様な工合になつて居て、島と島との間も、充分廣かつたと云ふ様な事であつたであらふと思はれる、今前に引用した鈴木理學士の文の次に、

又同書(大江戸圖說集覽ニ載スル長祿年間ノ江戸圖凡四百年前ニ成ルモノヲ見ルニ之ヲ前ニ比スレバ土地漸ク増加シ隅田村牛島村本所ノ一部佃島築地等ノ新地生出セリ然レドモ浅草ノ地先ハ猶入海ノ汀濱ニアリ又隅田村寺島村等モ長祿ノ頃ハ島ヲ爲シ本所モ亦古ハ新島ト稱セシヲ見レバ亦島ナリシナラン左ニ掲グル圖ヲ参照セバ明ナリ

と記してある。

處で、長祿以後天正十八年徳川氏入國までは、ザツト百三十餘年で、此間にも、多少地形に變動はあつたに違いないが、

敢て甚だ大なりと云ふ程のことはなかつたのであらふか、然し、天正以前の隅田川の容子、殊に淺草邊の川の容子は如何であつたらふかと云ふに、嬉遊笑覽卷四印地打の條に、其消息が窺はれる、

甲陽軍鑑(二)天文ころ五月菅蒲切と云ふ事あり是印地なり見聞集に角田川は武藏と下總のさかひを流れぬ河半よりこなたには石ありあなたはみな沼なり、爰に淺草の童ども下總に石無きことをあなどり笑て五月になればいんぢせんとて舟に石を拾ひいれ河向に見えたる牛島の里の汀へ舟をさしよせ牛島の童どもをつぶてにて打勝て笑ふ、古歌に「うなるこかうちたれかみをふりさけて向ひつふての袖かさすなり」とよみしは此事かと思ひ出せり、去程に牛島のわらははこれを無念におもひ常に武藏の石を拾ひぬすみ置き五月淺草の子供例の舟に取乗來る時牛島のわらは岸根に出でいんぢをする其岸へ打たるつぶて頓てこなたの岸へよると語る、愚老聞て云々、武藏の石下總の地にとまらずかくの如くの園さかひ

を如何なる人かよく知つて分られたることの不思議さよと云へり(落穂集)老人の物語に淺草川は、今の通には無之、汐干の節は殊の外川は、せまく流候故川向の子供と此方の子供と川端に立向ひ石つぶてを打合申たる儀にて候がいつとなく只今の川は、いなるといへる、永祿ころのことと聞ゆ)

永祿頃の隅田川の容子

とあるので、圖らずも、淺草川の容子が窺はれる、此文に依て見ると、少なくとも永祿の頃は、隅田川は謂はゞ今の玉川や天龍川其の他大きな川々の様に、狭い水のある外は廣い河原であつたので、淺草の方の岸には、河原に石が多かつたが、下總側即ち今の向島側の方は、沼地で、石と云ふものは少しもなかつたやうである、して見れば、此頃此邊は、極くの低地で、漸く干瀉の少し乾いた位の地盤であつたらしく見える、さすれば、今の隅田川は、其頃は、淺草の方の岸よりは勢ひ隅

田寺島の方面へ多く水を流し、殊に満潮になれば、其方面の地は、所々水に浸ひさるゝ様な所であつたのであらふ、彼の眞土山が、沖より入津の目的であつたと云ふ頃は、長祿頃のことでもあつたらふ、是が今日の熊谷堤即ち向島の堤が出来た爲に新田を開作して、本所まで一圓の乾地となつたものであらふ、此堤の出来た年代は、大鳥圭介氏の古今沿革圖識に依るに、此築堤竣工ノ時ハ詳ナラズ元祿ヨリ享保ノ間ニ完了くわんりやうセシナラムとある、兎に角、昔の隅田川は今日の如く満々たる水を流して居たのではなくて、思ふに、今の鐘ヶ淵邊から多くの支流となつて、隅田村牛島村等の低地に分流したゆへ、淺草の方へ流れる水は、潮の退く時は河原になる様であつたと見える、前に擧げた新撰武藏風土記稿の隅田

川の部にもある通り、天正の末から淺草の方の岸より漸々狭められて、流れも漸く昔の半となり、寶曆三年から文化頃まで六七十年の間に、ザツト二分の一ほども狭くなつたとあるゆへ、假に此比例で推せば、寶曆から永祿までは、ザツト二百年間であるから、永祿頃は、餘程大きかつたに違いない、何れにしても貞享元祿より以前、築堤の出来なかつた前には、本流の區域を流れる水の量は、今日の如く満々たるものではなく、水量は同じであつたとしても、一かたまりには流れずに、數派に分れて流れたものでなければならぬ。

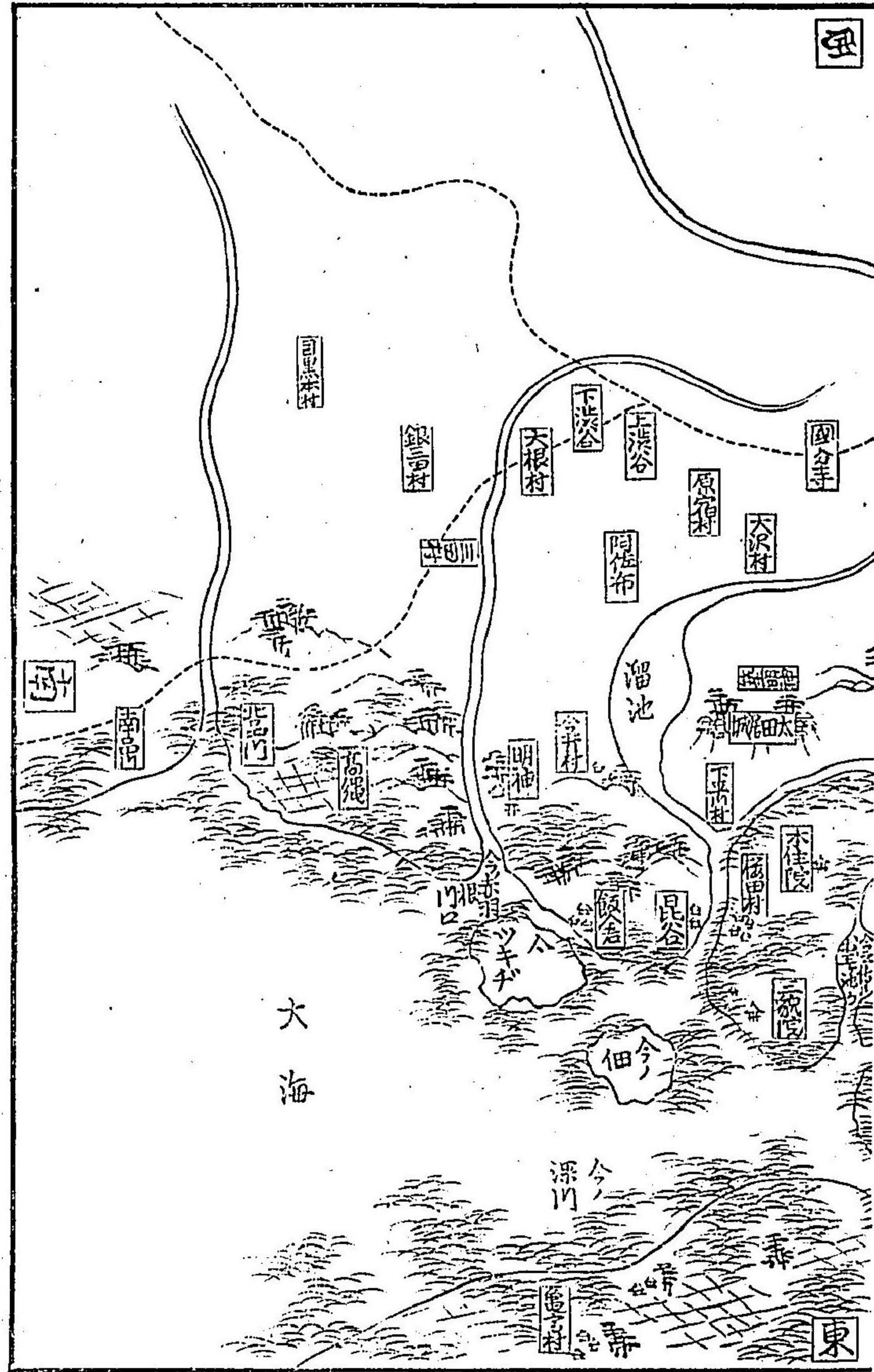
次に、永祿頃、今の淺草邊の水の鹽分は如何であつたらふかと云ふに、是は誠に空想も空想、只想像の外はないのであるが、此頃は、餘程河上まで確に潮の干満があつたに違いな

いとほ思ふけれど、淺草邊が海苔の生活に適する様な淡鹹混和の水ではなく、満潮時には鹹く、干潮時には淡水であつたに相違ない、其河上まで潮が差したらうと思ふのは、下に論じてある如く、東京灣は、著しく土地が昂起したものであるから、此頃は、今から見れば、全體に河底も低かつた譯である、夫故海水も餘程奥まで行つたものと思はれる、今日でさへ、上げ潮時には、深所では干住邊まで潮水の影響を見ると云ふことである、殊に前にも論じた如く、水流が弘く諸方に亘つて散亂したのであるから、川口の水は割合に海水を多く混和して居たものであつたらうと思はれる、然し、永祿の頃は、圖に依て見ると、淺草邊の土地は、餘程遠く川口を離れて居つたから、地盤の低いことや、水路の多いこと、隨て一部

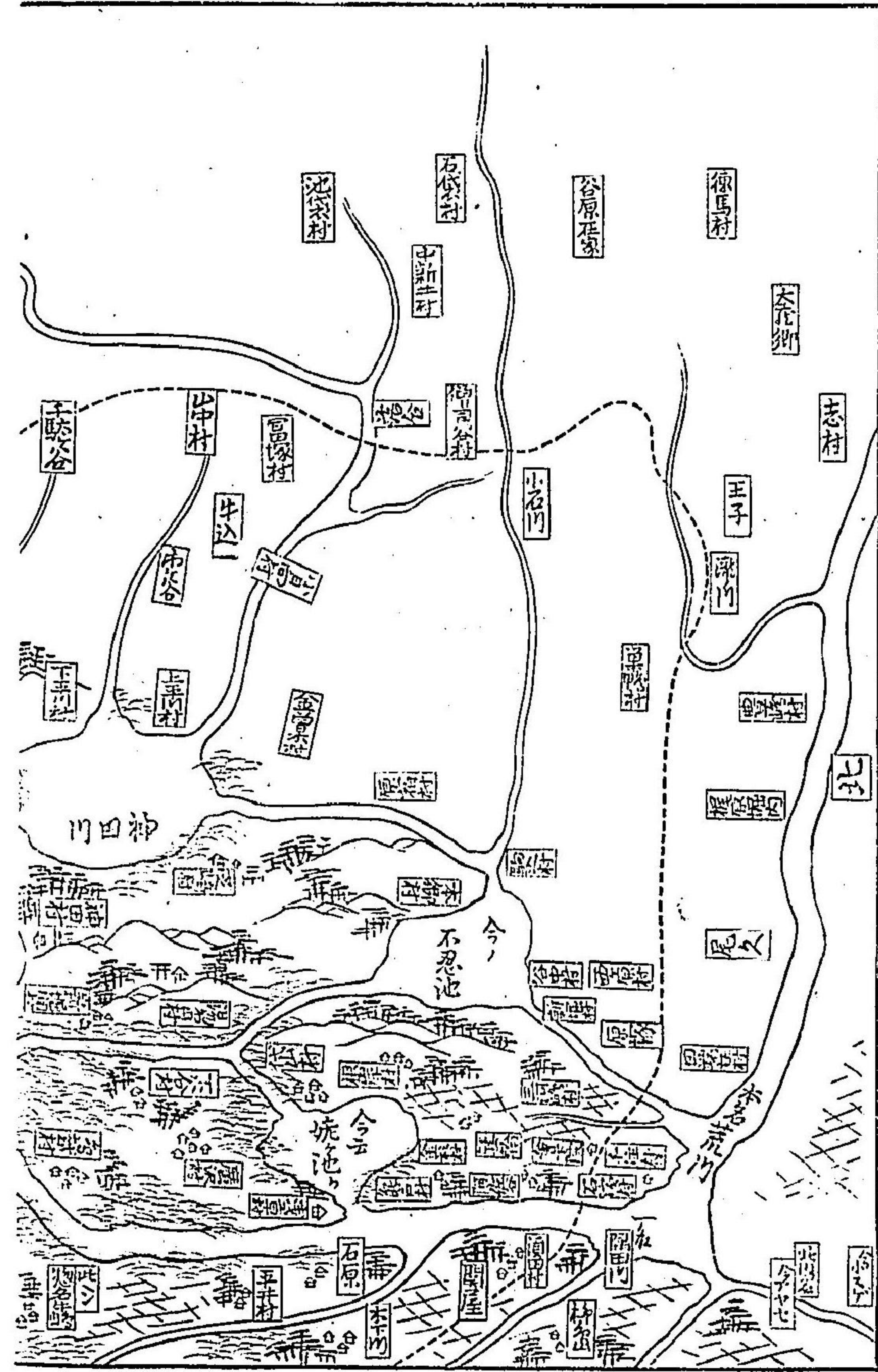
分にある水量の少なかつたことの爲に、幾分の鹹味は多かつたにしても、逆も、淺草邊の所には、海苔の成長に都合の能い程の鹽分を含んだ水が、常に在つたとは思はれぬ、長祿の頃は、淺草の近所は河口であつて、然も水は充分淡鹹兩水の混交したものであつたらふから、其頃は、其邊が、假令ひ河口であつたとしても、今日の隅田川口とは違つて、水が鹽分を含んで居た譯ゆへ、海苔も取れたであらふが、其以後、何年間位、其邊で採れたかは、逆も今からは判ち難い、然し東都歳事記に云ふ通り、元龜天正などは、到底及びもないことゝ云はねばならぬ。

地盤の昂起

隅田川の流域の變化並に東京の地盤の形成は、啻に川より流し出す泥土の堆積のみでなく、土地の昂起が與つて居



沿革
第四十八圖 永祿圖 (大江戶圖就集覽より縮寫し海邊の外の地は略す)



ることは、鈴木理學士の論文でも明かで、東京の地が、長元から八百余年間に、平均五尺許出来たとすると、川の流し来る泥土のみでは、迎も出来ぬ事で、ミスシッピーや印度のガンジスでさへ、百年間に、大抵三寸であるから、して見ても、東京灣は地盤の昂起作用に依つて成つたものであると云ふ説である、此事は大鳥圭介氏も、東京地學協會報告第七卷第六號第六頁に、ライン氏の説を引いて證明して居る、其文に曰く、

獨逸理學博士ライン氏ノ千八百八十四年明治十ニ著セル日本巡察志ヲ閱スルニ其地面變動編ニ書シテ曰ク日本國ノ海岸ハ次第二昂起シ處々ノ港灣モ昔時ノ形ヲ失ヒ江戸灣モ昔日ニ比スレバ高起セリ是レ殊ニ火山ト地震ノ激動ニ發スルモノナリ本島ノ東海岸殊ニ南部地方ノ昂起ハ最著シキモノトシ仙臺氣仙沼ノ例ヲ引キテ三十年來ノ變遷ヲ論ジ又ノーマン氏ノ説ヲ取り關東ノ平原ノ漸次ニ高舉セシ事蹟ヲ舉ゲテ曰ク今

ヨリ凡八百年前ノ圖長元圖ト稱スヲ見ルニ江戸灣ハ今ヨリモ深ク北ニ入り隅田川ノ口モ遙ニ奥ニ在リ東京ノ卑地ハ海底ニ没シ三百年前マデハ川ノ左岸ナル本所深川モ海面ナリ淺草モ元海濱ニテ鹹水中ニ生ズル海苔ヲ採リシ地ナリシガ今ハ繁華ノ巷トナレリ元來灣内海水ノ退クハ唯河水ノ泥砂ヲ吐出シ來リテ三角洲ヲ生ズルニ因ルモノトノミナスベカラズ地面昂起スルモ其一原因ナリ云々

と論じて居る、斯の如く、東京灣の地盤は、永祿頃には、今日よりも餘程低くかつた譯であるから、して見れば、隅田川口水も、現在今日の川口よりも、餘程鹹味が多かつたであらふ、依て、夫是考へて見れば、ヨシ淺草の地では、永祿の頃には取れなかつたにしろ、今の厩橋邊とか、又は石原邊とか位の所は、充分海苔の成長に適した所であつたらう、夫ゆへ、此邊の石や葭や木の杭などに生へて居た海苔を、淺草邊のものが

探つて干したに違いない、直ぐ淺草の地先、即ち今觀音堂のある附近の地で、海苔の採れた頃は、何時頃かと云へば、長祿若くは其以前でもあつたらふか、然し、是は唯圖に依て考ふるのと、今日現在の有様から推して、海藻學上の見地から考ふるのとより外に、仕様はないのである。

上來論じ來つた處を概括すれば、此海苔は、確に其昔淺草橋場附近の所で、長祿の頃まで採れたもので、永祿と爲つては漸く下流の方で採れ、元龜、天正となつては、益々下流の方例へば今の兩國橋邊で採り、夫を淺草で製したもののゆへ、淺草のりと云ふたものであると思ふのである、要するに、足利氏の中葉又は盛世の末頃までは、確に淺草の地先で採れたもので、既に其衰世即ち戰國時代にはどうであつたか、少し

淺草邊で採れた年
代は足利
氏の中世
頃ならん

疑はしいと思はれる、斯様な譯ゆへ、謂はゞ昔の名残で、後世に至つて、葛西や品川大森などから原料を取りよせて、淺草で製したもので、追々淺草が繁華となるに隨て、今戸へ移り、或は元祿の頃は、今の本所石原あたりが、人烟（人煙）稀粗（稀粗）の處であつたゆへ、其地の漁民が、ズツト下流の築地、金杉附近の海苔を採つて來て抄き立て、居たものが、彼の其角をして前に掲げた行く水やの句を咏ぜしめた時分の事であつたものであらふと斷言するのである。

茲に、間接ではあるが、其昔は、淺草附近の地先で取れたものでなくてはならぬと云ふ反證がある、夫は、大森で海苔の採れる様になつたことが、品川より後ちの事であると云ふ件なのである、其事は、前に掲げた四神地名録の中に、大森で

大森にて採れた年
代

は、七八十年此方から取れると云ふてあるから、寛政六年からとして、七八十年前は、正徳享保の頃になる處で、品川で海苔を採る様になつたのは何時頃かと云ふに、少なくとも享保以前でなくてはならぬ。

品川にて
採れ始め
た年代

東都歳事記には、品川では貞享元祿の頃より採れ始めたところがあるが、是は誤りて、多分は筭を樹て、海苔を盛に採る様になつた時を誤つたのであらふと思はれる、品川で海苔が取れたのは夫よりモツト以前でなくてはならぬ、何故なれば、淺井了意の東海道名所記(萬治中板本寛文板もあり)に、「品川海苔とて名物なり、色赤く形とさかのりのちいさきものなり」とあり、此色赤きとあるのは、即ち其頃品川が淡水の影響を受けることが多くなく、海水のみであつた證據で、即ち養殖の所に論

た通り、所謂眞鍮色のものであつたか、左もなくば、今日眞潮の處に生へるもの、如く紫紅色であつたに違いない、既に萬治中に當所の名物とある以上は、其前から永く知られて居たものでなくてはならぬ、又寛文年間の「俳枕」に

色をかへ品川のりや春の海

兼 豊

と云ふ句があるので、其元祿以前であることが知れる。

處で、天正十八年に、家康が入國してから大に土工を起し、慶長八年には、日本六十餘州の人夫を寄せて神田山を崩し、南の入海四方三十餘町を埋立て、陸地となしたとあつて、南の入海とは、今の常盤橋の邊、芝よりの入海を云ふと慶長年中の江戸圖考に誌してあるから、多分今の木挽町築地の邊であらふと云ふことである、夫から、深川の地は、昔は永代

島と稱へて、慶長の頃は、過半あらか蘆荻あしの洲しづ渚しづであつたが、慶長以降寛永の頃、伊勢の人深川八郎右衛門と云ふ者が之を開拓したゆへに、此名ありと、武藏國並東京古今沿革圖識に載つて居る様な譯で、其他、諸所方々に大に土工を起したことは、諸書に明に其年月まで記されて居る、夫故隅田川の兩岸は、漸々土工の興つた爲に、川の流域も略ぼ今日見る所と大した相違もない様になつて、兩國橋も萬治二年に始めて架けられた譯である。

此様な譯であるゆへ、隅田川の水は勢ひ品川の方へ流れたのであるから、芝浦附近の地が、海苔の發生に適して居たのでなくてはならぬ、夫ゆへ、寛永から明暦貞享へかけて、金杉下から品川邊の海苔を取つたものに相違ない、寛永料理

物語に淺草海苔の名のあるのは、其以前長祿頃から、淺草の地先で採つて製して居たものゆへ其名もあつた譯であるが、既に寛永の頃は、今の永代橋邊の所も出來て居た位であるから、淺草で製した海苔は、無論芝浦邊とか金杉下とかから採つて來て製したものであらふ、其證據には、前にも云つた通り、色あかしく同書にあるのでも知れる、此赤い色の譯は例の眞鍮色のものでも云ふたので、いづれ其場所が、鹽分の多い淡水の少ない所であつたことを示して居るのであらふ、假に品川では貞享元祿の頃から取れ始めたとしても、大森よりも三十年餘も早く、萬治とすれば尙ほ二十五六年も早いので、東都歳事記にも「年々に海苔の生ずること多くなりゆき後は品川濱川三軒家より大森羽田に及び」とある様

に、漸々南の方に及ぼしたのである。

此享保頃から、大森邊で海苔の取れる様になつたのは、隅田川から流し出す水の量に關する問題なので、此問題は、又慶長以後の土工に關し、殊に元祿から享保の間に隅田堤が出来上つたのは、河の流域に就て重大の問題なのである、之が爲に之より餘程前迄は、河口の處で散亂して居た河水が、滿々として押す様になつた譯であるから、自然品川大森方面が、海苔の成長に適する様な鹽分の稠度を得るに至つたのである、夫に今一つ、地盤の昂起に關して著しい影響を有して居たのは、彼の元祿十六年十一月廿三日にあつた關東の大地震で、此時、大分に地盤が昂起した爲に、自然海水が退いて、河水が遠方へ及ぼす様になつたことも、大森邊の關係を

説く上に於て考へねばならぬことである、此事は、前に引用した永樂屋庄左衛門の淺草海苔由來記に、觀世音の御夢想で、此洪水後寶永元年二月大雨の後、大森の沖益木が瀬と云ふ所に海苔が取れる様になつたと記してあるので、幾分其時の消息が窺はれるのである。

斯の如く海苔の取れる場處は、年と共に漸く隅田河口から遠くなり往きて、今日では、芝金杉の地先や品川邊は、全く取れぬではないが、種子が少なく、大森なども大分減少して來て、六郷河尻の邊で海苔を取る様になつて居る、即ち羽田大師河原と云ふ様に、南の方へ及んで居て、品川や大森では、其地へ始めから簾を樹てたのでは、種子が多く亘らぬので、浦安邊へ種子簾を立て、之を大森に移植し、漸く抄き立て

て居る様な始末であり、又砂村、葛西、浦安邊に、蒔場を有つて居て、其處の海苔を抄き立て、或は宮城地方から、年に依ては原料で三萬圓位の品を取寄せて製するゆへ、之が十五萬圓位のものになつて、大森の名で賣られて居る様な次第である、夫ゆへ、品川大森邊では、上等の海苔は出來はするが、是は、其土地に種子から生へるのではなく、他の地で種子を取つて之を其處の地先の水で育てたのであるから、先づ多く採れると云ふ譯ではない、斯様な譯であつて見れば、大森で取れる様になつた前は、品川で採れ、其前は別に那處とも文書には見えて居らぬが、何れ芝浦とか金杉とかで採れ、其より以前は、築地邊とか佃島邊とか、追々遡て今の河口の方で取れたのであることは、理に於て然るべきである、勿論此處に

云ふ様に、必ずしも所を限りて生へはせず、其等の所は大抵同時に取れたであらふが、只主もな所を列擧したのみである、然れば、長祿の頃は、淺草の地先が海への入口であつた様であるから、足利の中葉か末葉頃まで、淺草の地先きで取れたので、其末葉から戰國時代へかけては、若し取れたとしたら、其頃が、今の淺草觀音堂附近の地先きで取れた最後の時代であつたものであらう。

海苔場の盛衰

今、長祿頃を以て淺草の地先きで取れた最終の年代として見ると、貞享元祿は、長祿から約二百五十年で、元祿から今年までは、又二百二三十年であるから、隅田河又は他の河々が今日の様であつて、其河々から泥土を運ぶ比例も同じであるとして考へて見れば、東京灣内で、一ヶ所で海苔の取れ

て居る年限は、其盛期は、彼是百年乃至百五十年位の者と思へば、大した相違はなく、海苔の産場は、一少なくとも東京灣では、一未來永劫不變のものと思ふのは誤りである、尤も大仕掛にして泥土を浚渫するとか、又は地盤に變動がなく、水源及河の注水區域内の模様は大した變動がなければ、産場は無論變化はないが、夫に變りがある上は、約百年位のものと見ねばならぬ、然し種子の亘りは悪くなつても、海苔を育てるには差障はないが、是も追々淡水が多くなれば不都合になるのである。

古へ海苔を食したる年代

次に、本邦で早く海苔を食した時代と、淺草の往古の有様とに依て、元と東京灣が深く内地に斗入して居た頃から、淺草邊で海苔を採つたらふと云ふ考證を、自分の知つて居る

範圍で話して見よう。

語源

海苔の和名ノリは、糊血と同じく皆その滑かなのを云ふたもので、滑の轉である、漢名は紫菜で、紫菜の名は、風土記の出雲の部に見え、延喜式にも諸國の部に見えて居て、本朝食鑑にも、古者有志摩出雲石見隱岐等、洲貢之載、本朝式とあるのは、延喜式などに見ゆる處である、和名抄には食經を載せて、紫菜狀如紫帛、凝生石上、是物有三四種、以紫色爲勝、俗呼曰神仙菜とあるから、上古から食用としたもので、武家時代には、東鑑に、伊豆國以甘海苔獻于鎌倉、賴朝奉進于京とあり、又松屋筆記卷十九に、甘海苔伊豆海苔の條に、吾妻鑑六の九丁を引いて、文治二年二月十九日の條に、供御甘海苔自伊豆國到來于鎌倉彼國土產也、仍任例差專使被京進之とあり、又文

治五年十一月一日己巳つちのひ供御甘海苔十合令進上給せしめ是伊豆國の貢也とある、此等は勿論淺草海苔の様に、内灣の波の靜かな所のものではなくて、所謂岩海苔と云ふて、波の荒い外海に生へるものであるが、兎に角、甘海苔と總稱して、種々な類を食つたものであると見える。

昔の淺草の容子

海苔を食用としたことの遠く上代からであることは、上の文で知れるが、次に昔の江戸と淺草と云ふた處とは、如何なる處であつたらふかを見るに、府内備考江戸總説に、

江戸は上古武藏野の内なりしよしは諸紀行の類にも載たり後年墾闢くわんぱくして郡郷ぐんきやうを定められし後も江戸といふ名は猶聞へざりしなり中古は郷名に唱へり相州鎌倉圓覺寺所藏文書の内建武四年(延元二年なり)七月十日左馬頭某あやむね直義ちかよしの弟が寄付狀に當寺領中略武藏國江戸郷内前島と記し永

和三年十二月十一日同寺の下文に武藏國江戸郷内前島村と記し應永二十六年十二月十七日の寄進狀に武藏國江戸前島内森木村と載たり

とあり、江戸の名のものに見えたるは、東鑑治承四年九月の條に「廿四日使御使被召江戸太郎重長」云々とあるのが始めであるといろくくの文書に見えて居る、夫で、柏木貨一郎氏の江戸開始市區沿革略記(讀賣新聞明治廿二年九月上旬發兌)に、

往古單に江戸と云ふ名に自ら大小の別ちあることを知るべし大なる方は武藏國の江戸庄にして其區域甚だ廣く豊島荏原多摩足立の四郡に跨り又小なる方は奥州街道の驛にして今の常磐橋より淺草橋迄の間にありし町字なり是即ち徳川家康公入府以前の江戸宿にして今日東京市區の根源なり但し江戸宿の名稱は入府後も暫くは舊稱を改めざるものと見えたりそは舊江戸町まこと年寄館としやうたね興敬こうけい氏の家に傳へし天正二十年十月晦

日の家康公の墨印文狀に江戸宿年寄三人云々とあるを以て證すべしとあつて、此江戸庄のこと、江戸宿の區別のことは、いろいろ江戸の事を書いたものには皆載つて居る。

次に淺草の事は、府内備考卷十三に、

淺草は中略古へ千束郷の内なりしと見ゆ現に淺草寺至徳四年の鐘銘には豊島郡千束郷金龍山淺草寺と記せりされば淺草の地名も古くより傳ふる所にして東鑑等の書にも載たり

とありて、竹取物語(寫本のまゝなり多)を引いて、

東下紀行云北にあたりて淺草や角田河原も近かりけり西はクヤスク果もなく東は海を限りにて在家の數はかぎりなく朝な夕なに立煙民のかまどはにぎはひて舟路の貢陸ともにこぶ往來のひまもなく云々

と記し、更に東鑑に、

治承五年七月三日丁丑若宮營作事有其沙汰而於鎌倉中無可然之工匠仍

可召進武藏國淺草大工宇郷司之旨云々

と引き、尙ほ江戸砂子卷の二の説を引いて、

淺草 往古武藏野より續てすべて草深き平原なりしが四谷大木戸の邊より櫻田迄北は牛込本郷湯島まで山にて又此邊平原なれども民家所々にありて自から草も淺きゆへ淺草といへるとか

と記してある、兎に角、武家時代に覇府たる鎌倉に、然るべき大工がなくて、淺草から召に應じて上つた位であるから、全く人煙稀粗な處でもなかつたと見える、殊に前にも引いた江戸名所圖會にも、源平盛衰記を引いて、石濱に數千艘の西國船が着いて居た所を見ると、此邊が入津の湊であつたと見えるとあるから、無論住民も鎌倉の都府と交通があつて、多少開けて居たものであらふから、自然其海濱にある石や

木などに生へた海苔を取つて食ふたことも、必ずあつたらふと思ふのである。圖に依て見れば、長元頃(今より八百年前)は淺草は海岸であつたし、長祿地圖には、淺草は川口となつて居るが、然し、其頃の隅田川本流の有様は、前にも云つた様に、水が諸方に分かれて散亂したのであるから、強ち今日の隅田川口と同様には論じられぬ。夫ゆへ、ズツト以前から足利の中葉若くは戰國の始頃まで、淺草の地先きで採れたものであらふ、尤も其以後此處で取れなくなつてからも、自然其地の人民が、追々下流の海邊から取つて來て、其處で製したものに相違ないことは前にも論じた處である。昔の諸書に、淺草川で取りたらんと書いてあるのは、決して此川の中で取れたと云ふのではないので、其昔、此川がまだ海であつ

現在隅田川口の比重

た頃、今の淺草邊で採れたのであるが、夫を昔の人は、夫等理學上のことを知らぬので、河で取れたものと思ふたのであらふ。

試に、海苔の生長に適した鹹しほのからさ、即ち鹽分の比重ひりを計つて見ると、品川臺場附近が、十二月頃、比較的鹹味しほみの多い時分の満潮で、大抵平均一、〇一八とか一、〇二位であり、又浦安の江戸川尻が、一、〇二位であつて、明治三十七年三月三日即ち舊曆二月十五日の満潮時に計つた隅田川口の比重が左の如くである。

表面の比重

兩國橋下

一、〇〇二

午後五時六分

新大橋下

一、〇〇四

同 五時十五分

永代橋脇三井倉庫の邊

一〇〇八

午後五時十九分

永代橋下

一〇一一五

同 五時廿五分

結論

右の様な譯であるから、到底今日では、永代橋邊や月島東側邊では、海苔は取れぬので、今では隅田川が満々として流れるから、海水の交る影響が、水の上層では満潮時で然も一年中の可なり大潮の時でさへ、永代橋下位までしかないが、昔は餘程奥迄影響があつたに違いない、然し、いくら潮がさしても、海苔は一日の中に淡水のみとなり、又鹹水と交ると云ふ様な所では生へるものではないから、迎も永祿の頃には、淺草邊では取れなかつたと云はねばならぬので、其處で探れた最終の年代は少くとも長祿頃即ち太田道灌が江戸城を築いた頃即ち國初めの頃までと斷言するのである。

第二 藻の起源

江戸前のかすまぬ浪に霞みけり

紫海苔のひゞにかゝりて

米 人

淺草海苔の沿革を考證すれば、自然藻の起源と其創始年代とに就て考證せねばならぬ。

藻の起源に就ては前にも掲げた通り、東都歳事記に「今品川に産するは貞享元祿の頃よりとぞ、品川の海濱牡蠣を養ひし垣に、海苔を生せしより思ひよせ、篠竹或は雜木の枝などを海中に立しに云々」とあり、又新編武藏風土記に、

藻の創始年代

昔は石貝などに着しを拾ひ採りしに享保の頃疎朶つみたる後に海苔の多く聚りしを見てそれを學び「ヒ」を設けはじめしとぞ又延寶三年伊奈半左衛門海面を検地して「ヒ」の立場を定め又文化十四年大貫次右衛門再び検地して長さ五十間巾三十間を一所と定むと云ふ

とあり夫に前にあつた海苔商正木四郎左衛門の書上や、淺草海苔由來記などに、元祿寶永の頃とあるから、兎に角其頃何人かゞ此等の事から思ひ付て、立るに至つたものであることは知れるが、惜むらくは、其創始者の人名は分らぬのである、尤も孰れ誰となく氣が付いて爲たものに違ひなからふから、せめて年代の知れただけでも満足せねばならぬ。

海苔は漁具なり

海苔は漁具の起りと其年代とは、右に云つた様なことで、略ぼ知ることが出来るが、此はと云ふものは、元と海苔はとして

起つたものではなくて、其始めは、漁具であつたものが、後に其設置の工合が、今日海苔はと同様であつた處から、漁具の方のひゞが絶へて後、海苔はの方に其名が移つて残つたものらしい、夫は次々の文書に明かである。

嬉遊笑覽卷拾の上淺草海苔の條に、

前略(海苔の事を云ひたる文もと品川表深川浦にひいと云ふもの有て魚を取りしが一とせ大水に流れて再興ならず今は只品川の磯に葉付の竹を立て海苔をとる事跡合考にいへりひは魚獵の爲めなれどそのかみも是に付たる海苔を取りしなるべし(今大森の土人の話しを聞しにひの柴を殘らず新たにたて替れば千金をも費用すべしといへり然らばそのかみ漁りに用ひしひは廣大なる事なるべし今の黒き海苔は後に出來し者かその付て生ずる物によりて色異なるにや)又浮田中割にて製れる海苔は淺草海苔と同色にて厚く大に漉きたり味勝れり此邊大巻と

て舟に巻車をしかけ大なる籠にてあさり蛤を捕る其時かきなどに生じたる海苔を採て製るその生ずる者によりて色ことなるなるべし

とあるので、之に依て見ると、ひゞと云ふものは、元來魚を取るに用ゐたものゝ様である、更に同書卷十二に、

ひゞの製こゝにいへる如くなれば、漢土に魚箔と云へるものは、是なり楊萬里が過臨平蓮蕩詩に蓮蕩層々鐘樣方、春來嫩玉斬新光、角頭一々張蘆箔、不遣魚蝦過別塘とあり、和名抄に籥とあるものに似たれども、是は魚を養ふ處なり云々。○ひゞとはひゞきの略なるべし、魚聚れば竹木の枝動くもの故ひゞと云歟、今品川鮫洲の邊にて海苔をとるひゞはもと魚を取りしものなり、事跡合考ひゞや町の事をいふ處、ひゞといふものはひゞ網など唱ふ、正字は無之、漁人詞歟、その製海中に枝付の竹或はキリ竹をならべ置て風雨大浪に破れぬやうにしつらひ口を一所あけおく、魚ども自ら入る然れども出る事ならぬやうにこしらへたるものなり、凡ドウ、ヤナ杯いふ

此類の製其法同じ意なり、品川表深川浦等、此ひゞ其數幾千に及ぶ、上總三浦本牧等の漁獵少くかの浦々の者、愁訴年を経たりしに、一とせ大水にてひゞ悉く浪にとられ、打つゞぎしつらひしも悉く浪にとられ、再興なり難く斷絶せしとなり、今も品川浦磯邊に葉付の生竹を水中にゆりこめて春の苔を取をひゞ竹といふ然して其昔ひゞかせぎしたる獵師ども居候ひゞやといひしもの、此處に(やよすがしなり)在て終に移し出されしが、今芝口のひゞや町なり、寶永七年寅九月廿一日、今度新御門芝口御門と唱可申候、並橋は芝口橋と可申事、日比谷一丁目二丁目三丁目、向後芝口町一丁目二丁目三丁目と唱可申事、右之通昨日被仰出候間、町中不殘可觸知候以上、芝口御門享保九年正月廿九日、大火にやけて後なし、○寛文九年己酉十一月、芝新網町宗十郎、久右衛門差配の獵師共ひゞ網立る事、當年より三年の間、無用並にひゞ竹の儀、當月中に取拂可申候、其上五分四方よりこまかなる網堅つかひ申間敷候、この時芝の御門出來、其土を以て新網町の邊海手に築立、京間六間四方、坪數五千七百九十坪なる

とあつて、ひゞと云ふものゝ起源が頗る明かになつた様である。此等を合せて考ふれば、ひゞは元と海中の籐つたの如く、竹や木で圍ふたものであつて、ひゞ網と云ふ御觸かれ書きなどもあるから、此説即ちひゞと云ふは漁具の名稱であると云ふことが、正當であらふ。但しひゞはひゞきの略かと云ふ説は如何いかであらふか、少し受取れない様である。處で、今日海苔のりと云ふものは、元は此ひゞ柵かなどの竹や粗朶そに海苔が附いた處から學んだか、又は新編武藏風土記の説の如く、粗朶そを積んだ笈かたに附いたのを見て學んだか、何れにしても、夫等から思ひ付たには相違なく、其處で、自然此海苔を取る目的で立る様になつた粗朶を、ひゞと云ふ様になつたものである。らふ、夫に漁具たりしひゞが、水に流れて了しまつてから出來な

篋字の義

くなり、旁々かた夫に類した海苔のり篋である處から、其建設の目的は、魚を取るのと海苔を取るのと、全く異つて居ても、材料が同一であるので、之にひゞの名が遷つたものであることは、確であらふと思ふのである。

所で、ひゞと云ふ字は前に掲げた嬉遊笑覽には本字はなしとあるが、今日では篋の字を用ゐて居るけれども、是は全くひゞに當てたので、元とひゞと云ふ字ではない、康熙字典を見ると、篋の字の説明中に竹木爲束たもととあり、又た正字通を引いて、取魚具と記るし、以竹爲魚梁也とあるから、支那に在るひゞに類したものに篋かたと云ふ字があるので、其形状の似て居る處から、之をひゞと訓えで居るものであつて、篋の字があるから、ひゞが支那から來たものであると思ふのは、大

な誤である。

以上は自分の考證した處であるが、左に掲げる記録にも、之と同様の説が掲げてある、其一は文政三辰年八月と文政十亥年七月とに取調書上候記録と云ふので、品川宿と大井村とから差出したものゝ寫してであるが、兩方とも同様の説である。

海苔ソグ魚朶イサ建ノ起源ヲ按ズルニ徳川家御入國以來荏原橋樹二郡ノ内八ヶ浦〔荏原郡金杉浦芝浦品川浦橋樹郡生〕へ日々御菜肴サイカケ供進致ス可旨申附ラレシヨリ各浦ニテ偶々風雨等ノ爲メ不漁フリヨラアルノ日不時ノ需用ニ備フ此蓄養所イサヲ稱シ是ノ魚具ヲ圍置ク籾イサハ木枝竹ヲ以テ柵シツヲ補理右魚朶ヲ日々網魚朶ト唱へ日々御膳魚献上セシ故ノ通言ノ名目ニテ右ノ活費イサへ海苔ノ生ズルヲ發見シ漁夫等是ヲ見習ヒ追々魚朶ヲ建テ試ミ即チ海苔ヒイサ魚朶ト云名目是ヨリ始リ海苔採リ趣法シユ相覺エ已ニ延寶天和ノ頃

ニハ漸々製法等進ミユキ更ニ檜ウラギ槻等ヲ立テ益々生殖ヲ計リ販路ヲ弘メ爾來是等ヲ專業トスル者漸次ニ増加シ其後當地ノ人竊ヒカニ近國地方へ渡リ製法ヲ傳播スルニ至ル以テ今ノ繁盛ニ及タリ

夫から今一は天保十四卯年六月御代官所へ書上カキウの寫で、

一海苔御運上永上納方起立ノ義ハ延享三寅年ヨリ上納仕候尤銘々ウツカサ稼人軒別割ケンベツワヲ以テ相納來リ候處寶曆七年丑十二月中御吟味ノ上長サ五十四間横三十間ヲ壹箇所ト御定メ箇所割ニ相成リ御運上々納方仕候義ニ御座候尤海苔ヒイサ魚朶建來候義古來ノ義ニテ年限シカ耽ト書留等無御座候得共海苔ノ生ジ候魚朶ヲヒイサト相唱候儀ハ御入國以來日々御菜肴相納候浦方ニテ御肴圍置候活費檜ウラギ木ノ枝ヲ以テ補理シツ右魚朶ヲ日々網魚朶ト唱日々御肴献上仕候故ノ名目ニテ御座候處右活費へ海苔生ジ候ヲ見習追々魚朶ヲ建テ則チヒイサ魚朶ノ名目相始メ申候其以前ハ海中岩石等へ海苔生ジ候由申傳へ聊カノ義ニテ當時目黒川ト相唱候川筋古來ハ荏原川ト相唱候由ニテ鮮魚諸苔ノ類ヲ出シ候趣古書

ニ有之候由承及候右御尋ニ付此段以書付奉申上候以上

荏原郡南品川宿名主

安之助

同 獵師町名主

忠左衛門

天保十四年卯六月

同 品川寺門前名主無之月行事

與三郎

同 海安寺門前名主

又三郎

同 大井村ノ内濱川町名主無之年寄

大野源六郎

同 不入斗村名主

太左衛門

同 東大森村名主

兵左衛門

同 西大森村名主

甚兵衛

同 北大森村名主

田中平右衛門

同 樫谷村名主無之年寄

善次郎

關 保右衛門様

(當時ノ御代官ナリ)

御役所

以上の二記録で、いよ／＼と云ふこととの名稱の起源が明になつて、其海苔濱となつた頃も延寶天和以前であると云ふことが分つたから、前に擧げた東都歳事記や、新編武藏風土記の説は正當でないことが明であつて、嬉遊笑覽の

説が稍正しいのである、其ひゞと云ふ名も日々網と云ふこと
とから起つたと云ふのは事實であらふと思はれる、そして
此ひゞ網籠朶を設けたのは徳川氏入國以後であるから、下
にも日比谷の事に就て考證してある如く、天正以後慶長以
前と云ふ位からであらふと思はれる。

築場の制
定せられたる年代

是でヒゞの起源が明になつたのであるが、海苔築場と云
ふものが一定せられたのは、寶曆七年丑十二月中で、長さ五
十間横三十間を壹ヶ所と定め、此坪敷を千五百坪とし、壹柵
を壹本と云ふて、長さ二十五間幅九尺で、此坪三拾七坪五合
と云ふことになつたのである、前に掲げた新編武藏風土記
の説は何か少し誤りがあるらしい、夫に尙ほ、海苔場運上即
ち税金の沿革は、前に商事の章に掲げたから、此處には畧す

東京日比
谷は築に
關係なし

ことにした。

さて、前に掲げた嬉遊笑覽の文中に、事跡合考を引いて、其
昔ひゞかせぎしたる獵師ども居候ひゞやといひしものや
よすがしに在て終に移し出されしが今芝口のひゞや町な
り」とある處から、今日東京日比谷公園所在地附近が、此處に
云ふひゞやと云ふのと關係があるらしく思はれ、又東京日
本橋區室町一丁目海苔商窪田惣八氏家號山形屋の味附海
苔の附札に、

海苔履歷書

夫レ海苔ハ潮海自然造化ノ無盡藏也而ノ之ヲ獲ルニ術アリ易カラズ太
古ハ間ハズ中世ニ及ンデ我東京芝口ノムカシ潮入ノ地ニシテ漁人海中
ニ枝付ノ竹並ニ籠朶ヲ立テ蠣ノ生園トナシ取ル之ヲヒット云ヒ依テ其

所ヲ稱シテ日比谷トイヘリ云々

とあつて、昔今の日比谷のほとりが海邊なりし時、此處にひゞありしより、日比谷とほ云ふとあり、旁々日比谷の名はひゞに關係があり、隨て海苔に關係があるらしく見える處から、だんだん調べて見た處が、是は全く誤りであることが知れた、其考證は自分の見る處では下の如くである。

淺井了意の東海道名所記卷七(寛治版あり)に、

武洲豊島郡飯倉日比谷邑の神明は云々

とあり、是が今の芝口の日比谷神社である、次に戸田茂睡の紫の一本上の卷(天和三年五月)日比谷の條に、

日比谷御門 幸橋の南を日比谷と云ふ爰に稻荷の社あり則ち日比谷稻荷といふ彌與之河岸を南へ行つて、櫻田へ出る所の御門を日比谷御門といふしからは此御門より日比谷の稻荷あたりまでを古く日比谷村とい

ひたるなるべし

とあつて、前の飯倉日比谷邑の區域を略ぼ明らかにすることが出来る、更に史料通信叢誌を見ると、江戸記聞を引いて、日比谷の沿革が明かである、曰く、

日比谷

櫻田の東をいふ長祿江戸繪圖に日比谷村あり又北條役帳に江戸比々谷本郷六十七貫七百八十文大胡氏と載す大胡は即ち牛込氏なり牛込系圖を見るに大胡宮内少輔勝行天文廿四年五月六日北條氏康に告て大胡氏を改て牛込と號す時に氏康より書を賜ひ武州の牛込今井櫻田日尾屋下の總の堀切千葉を領すと見ゆ是も今の日比谷なるべし又落穂集に云小木曾申候はすべて西の丸下の義は地高にこれあり候處に西の御丸御堀などもほられ候に付大分の餘り土これあり獵師町近邊のよし原の義は大

沿革

申ことの外繁昌仕候處にその以後また御曲輪くわうちとなり候ては只今のひいや町へひげ申候よし

とあるから、日比谷村即ち舊の日比谷見付みづ今は既になし公園有樂門のある所より芝口日比谷神社邊の處の地名は、北條氏康の頃からあるので、彼のひゞには關係なく、後に至て今の八重洲河岸の處に、江戸記聞にある通り、ひゞかせぎせる獵師町ありて、此處をひゞ屋町と云ふたのが、日比谷とひゞ屋と同音の處から、此處に筵があつたゆゑ、日比谷と云ふと考へたものであることは、明であらふと思ふ。

右に云ふた様に、日比谷と云ふ地名は、遠く長祿の頃にあるから、獵師町のひゞ屋と、同一でないことは明であるが、然しひゞかせぎの獵師町を、ひゞ屋町と云つて、今の八重洲河

岸邊にあつたのは、いつの頃かと云ふに、次に擧げた考證で、八重洲河岸と云ふたよりは前であることが知れる。

府内備考内櫻田御門の條に、

内櫻田御門

櫻田口の御門にして且別に外櫻田御門あるに對したる名なるべし新案手簡に云泊船門のこと御尋たねにて候江城の景境にはたしかに泊船軒とか覺候門と申は古き御目付役所の帳簿にも候と承候唯今は櫻田大手御門と申を五六十年前までは泊船門と申き是は開國のはじめまで今のヒヤ門のほとりよりしてかの西南の大手まで船入の入江にて船をも今の西丸下の屋敷近邊に泊め申候故ヤヨスカシ杯申名も今に遺り候此せつまでは東南の方も大半潮入の入江にて西北の方大路まぢと聞へ候關原役後に大名も漸々入來られしよりして漸々東南の地を築き屋敷にもなり候と見えて居て、今のヒヤ門のほとりより大手まで入江で

あつて、船を西丸下に泊めたと云ふのであるから、無論其頃は今の八重洲河岸邊は海であつたので、ひゞ網かせぎのもの即ちひゞ屋もなかつた譯である、夫から又、江戸名所圖會卷一（天保三年版）に

八代曾河岸

和田倉御門の外の御堀端を云天正以前は此地波打際にて漁者の住家のみなりしとぞ其後日比谷町と云ふてとあれども之はひゞ屋町と書く方至當ならん看店多き町屋となりしに慶長の頃ヤンヤウスハチクワンといへる異國人に此地を玉ふとぞ其註に曰く事跡合考に云日比谷町は芝口へ移され肴屋のありし町は京橋の新肴町是なり

とあるので、畧ぼ今の八重洲河岸をひゞ屋町と云ふた年代も天正慶長前後と云ふことが知れる。

筆の序に、誰も知つて居ることではあるが、**耶楊士**のことを記せば、**國史眼**卷五、六十一丁に、

關ヶ原ノ戰ハ實ニ耶蘇紀元千六百年ナリ其歲和蘭商船始テ堺浦ニ至ル幕府之ヲ浦賀ニ送り其船ヲ毀ツ家康船長耶楊士ヲ江戸ニ召シ海外ノ事ヲ問ヒ始テ三大洲細弗歐アルヲ知リ大ニ通商ノ利ヲ開ント欲ス耶楊士ニ宅地今ノ八代洲及俸米ヲ賜フ

とある、後苗字のヤンヤウスは八代洲河岸となり、ハチクワンは八官町となつて、姓と名とが別々の町の名に残つたのである。

されば、ひゞ屋町は慶長前から、八代洲河岸の處にあつたとして、長祿の江戸繪圖にある比々谷村、天文の北條役帳にある江戸比々谷、又寛文の淺井が東海道名所記にある飯倉

日比谷邑は、三つとも同じで、此日比谷又は比々谷は、ひゞ屋町とはおのづから別ものであることが知れ、ひゞと云ふ稱呼も、元祿寶永頃に海苔漢と云ふものが出来たよりも、ズツト前の、天正慶長以前からあつたものであることが知れるであらふ。

日比谷が漢に關係のないことは、以上で明かであるが、然し今の日比谷邊が、海邊否海であつたことは、前に舉げた新安手簡の文だけでも畧ぼ解るし、江戸砂子でも充分能く解るのであるが、之は大方の人の知る處で、態々一々考證するにも及ばぬと思ふから止めにして置く。

先づ是で淺草海苔の名稱の起源と、其沿革並に漢の名の起りや、其性質地名との關係等も、大方明かであらふと思ふ。

第三 各地方採苔業の沿革

海苔の香やまた見ぬ海のなつかしさ 舞閣

淺草海苔の本元即ち舊淺草の地先きで採り其處で製したことから、品川大森に及んだ沿革は上來永々と説き明して來たが、此處に大森を始めとして、各地に東京と同一種海苔即ち淺草海苔を製出して居る所があるから、其沿革を略記しよう、尤も各地の海苔には淺草海苔でないものを抄き立て、製出する處もあるが、此は種類が別であるから此處には省くこととする。

り來りて食料に供することを覺しと云てあるが、是は暫く不明の説として、當地の漁民は前に引用した江戸圖説の文にもある通り、天正の昔から淺草の邊に住居して居て、専ら漁業を營んで居たのであるが、慶長年中徳川氏入國以來、江戸の地が追々繁昌し來つたに就て、正保の頃入谷川忍川を始め池沼を埋立て、在郷村地と改革したり、或は大河筋の河原などを改築して屋敷宅地とし、又は寺院の轉住に宛て、市街となつたもので、萬治寛文の頃追々大森村其他へ移住して、漁業を營むこととなつたのである、其様な譯であるので、自然元と淺草に居た頃から海苔を採つて居つたものゆへ、此地へ來ても海苔業を行ると云ふた様な譯なので、其縁故で以て、天和二年江戸淺草雷門前永樂屋庄左衛門前にあり

と云ふ者が、當大森の漁業者と計つて、海苔築立場所を出願し、公儀の免許を請け、仕入金を投じて、干海苔の漉立賣捌を一手に引受けることと成つたのであるが、當時の本業者は大森村の内字堀の内と云ふ所の六郎右衛門(野口氏)であつて、此者が當地の創業者である、其後追々盛なるに従ひ、糀谷村に濱鹿朶立場所を設くるに至つたので、夫が爲め正徳の頃當大森村と麴谷村との境界論が起り、享保の始め幕府の旗下北村某の英斷で、麴谷村との境を確定し、横柵と稱する場所(御膳海苔摘取の場所)を立増して定境をなし、是で漸と一段落となつたので、其當時海苔採場所は十三萬坪であつた、此より后、村民合議の上、右北村某氏の盡力を徳として、永く祭祠を遺さん爲め、同氏の烏帽子と太刀とを請ひ受け、

同村字堀の内に一祠を建立して北村神社と崇め、今に到るも尙ほ存立して居る、因て大森村では二百余年來淺草三社權現の祭禮には、年々氏子として交際したもので、已に明治三十年六月迄繼續し來つたのも、全く昔の縁故からである。

横柵並に御用海苔箱

此横柵と云ふ筵場は、江戸本丸と上野の宮家とへ納める海苔即ち御膳御用の海苔を採つた場所であるので、筵場の周圍に注連を張り、其處の海苔を抄く爲に用ゐる水を汲む井にも、同じく注連を張つたもので、其勢は素晴らしいものであつた、而して又御膳御用の海苔を幕府に運ぶ器は、黒塗の箱で葵の紋を付け、上野へ送るものは十六の菊の紋がついて居て、御用と嚴めしく朱文字が入れてあるものであるが、此箱は今も大森の某舊家に保存されて居る。

第五十圖 舊幕府時代獻上海苔箱の圖

紋所及御用の文字は前後とも同様なり

用材 箱の内部は白奉書紙にて貼り海苔十帖宛八つ位縦に容る 蓋の厚さ一寸八分

五厘(外側にて) 蓋の前幅一尺六寸二分(外側) 蓋の横幅一尺一寸八分(外側)

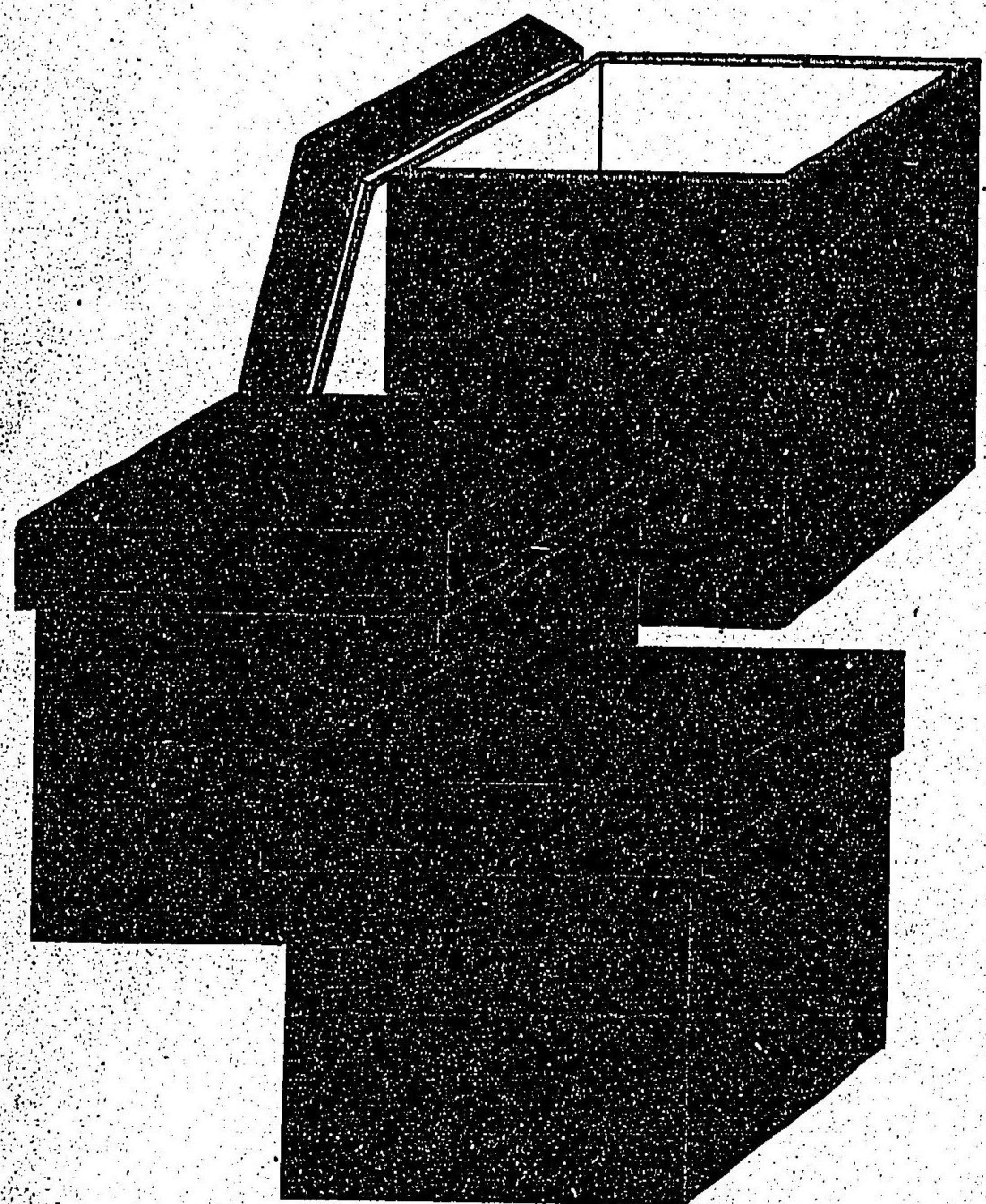
縁棧さきの厚さ四分深さ六分 縁棧より筥の底迄外側にて五寸七分五厘 筥の前幅同一

尺五寸 筥の奥行外側一尺一寸

筥の深さ 内側にて九寸前幅同一尺四寸三分五厘 奥行同一尺二分

菊の御紋の方は横棧なく印籠蓋にして少しく大なり 前幅外側にて一尺六寸三分 奥行一尺一寸二分 高さ蓋共一尺五寸二分 蓋の高さ一寸五分 總て外側にて計る

之を城内へ運ぶには一個づつ封印し、連尺にて負ひ、途中別に警護の士はなく、城内中の口へ差出すなり、最も之を進献する前見本として、毎年舊十月始め桐箱(前幅八寸七八分奥行六寸二三分高さ三四寸)へ三帖乃至五帖入れて差出したる上にて、右に云へる箱にて進献し、御用海苔を納めたる後にあらざれば市中へは賣出さざりしと云ふ、城内中の口にては小さき車の如きものに載せ警蹕して運びたりとぞ、



第五十圖 舊幕府時代獻上海苔箱の圖

紋所及御用の文字は前後とも同様なり

用材 箱の内部は白奉書紙にて貼り海苔十帖宛八つ位縦に容る 蓋の厚さ一寸八分

五厘(外側にて) 蓋の前幅一尺六寸二分(外側) 蓋の横幅一尺一寸八分(外側)

縁棧の厚さ四分深さ六分 縁棧より蓋の底迄外側にて五寸七分五厘 蓋の前幅同一

尺五寸 蓋の奥行外側一尺一寸

蓋の深さ 内側にて九寸前幅同一尺四寸三分五厘 奥行同一尺二分

菊の御紋の方は横棧なく印籠蓋にして少しく大なり 前幅外側にて一尺六寸三分 奥

行一尺一寸二分 高さ蓋共一尺五寸二分 蓋の高さ一寸五分 總て外側にて計る

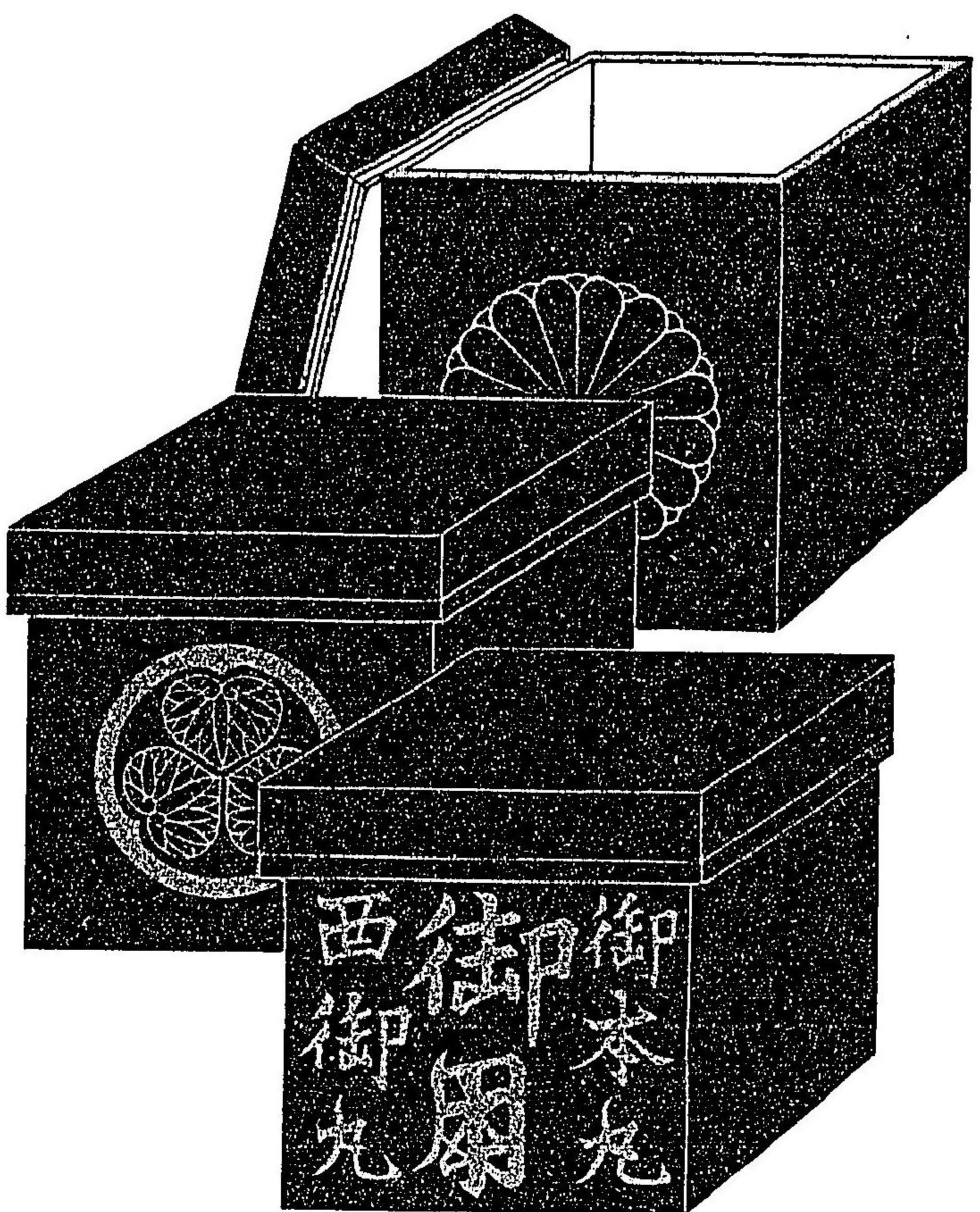
之を城内へ運ぶには一個づゝ封印し、連尺にて負ひ、途中別に警護の上はなく、城内

中の口へ差出すなり、最も之を進献する前見本として、毎年舊十月始め桐箱(前幅

八寸七八分奥行六寸二三分高さ三四寸)へ三帖乃至五帖入れて差出したる上にて、

右に云へる箱にて進献し、御用海苔を納めたる後にあらざれば市中へは賣出さ

りしと云ふ、城内中の口にては小さき車の如きものに載せ警護して運びたりとぞ、



横柵は右の如く、御膳御用の海苔を採る筈場であるが、大森の爲めの本柵は、凡千間餘もあつたもので、此筈場は品川よりも早く開けたと云ひ、品川では天王洲の筈場が海苔の始めであると云ふことであるが、其確なる年代は明かでない、然し是は前に考證した所で充分であらふ。

館山灣宮
城海苔

東京灣内では深川、砂村、葛西等は品川と略ぼ同時であるとは、前々に掲げた文書でも解かるが、品川と大森とは大抵同時代からであらふけれど、品川の方が少し早い様である、然し大森は御用海苔の特權を得たために品川よりも幅を利かしたものと見える、夫から東京灣口に在る房洲館山灣の東北濱即ち鏡浦灣内の一漁村なる宮城海苔は、天保七年に大森に倣つて粗朶を樹てたのが始である、處が、思はしき

程の志もなかつたので、其後打棄て、置いたが、明治十五年九月に、又四百株を試植してから、漸々大賀、笠名、沼、柏崎等でも、此業を起す様になり、今では宮城海苔と稱する様になつて居る、然し、此邊の海苔は全くアサクサノリ許りではなく、マルバアマンノリと云ふ岩海苔の一種が多く混じて居る。

上總青堀村

次に上總君津郡青堀村では、字大堀が最も古く同所は文政十亥年から起つて、天保初年頃大森から二名の教師を雇ひ入れて傳習したのが始まりで、殊に此地は明治十二年から種付け試験をした事は、前に移植の處で話したことで、此事に就ては同地が全く開山と云ふべきである、又千葉縣東葛飾郡浦安村は明治十九年頃からであるが、其盛になつたのは三十年からである、夫から同縣市原郡五井町では今年

神奈川縣

から新に創めることになつた。

神奈川縣下では、橘樹郡の中に大師河原、羽田、潮田、生麥と久良岐郡の中に六浦、莊村、字三分と、三浦郡浦ノ郷村地先き（明治二十八年九月より創む）とであるが、何れも極く近年の創始に係るので、別に記すべき歴史もなく、其中羽田は明治三年から、大師河原は同四年、潮田は同十八年からであるが、極く近くは本牧が明治四十一年からである、尤も羽田では天保十三年に、同所の鯛の活け場の圍として立てた柵に、海苔が着いて一時盛であつたが、大森から苦情が出て立消えとなり、潮田でも安政年度に築立をしたこともあるが、之も大森の苦情で止めになつたのである、此外上總地方でも大森が例の特權を笠に着て利益を獨占せんとし、苦情を申立

てた爲めに、中途廢業するに至つた例も少くなく、其時の公事の文書なども今尙ほ存して居る。

舞坂海苔

静岡縣では、伊豆に昔から有名な甘海苔があるが、之はアサクサノリではなく、若海苔の類であるから略すとして、遠州舞坂に特産の舞坂海苔がある、此海苔の起源は、昔同地に那須田又七と云ふ者があつて、文政年間に信州諏訪郡荒井村の海苔商森田屋彦之丞と云ふ者に逢ふた處、其者から、江戸淺草海苔の採れる場所は、濱名湖畔と地形が能く似て居るから、海苔採業をやつたら、必ず大利あらんと云ふ話を聞き、直に其説を容れて、躬から江戸に出で、其法を研究し、歸て來て、文政四年に始めて少し許の海苔粗朶を樹てたるより始まつたと云ふことで、今尙ほ同驛には、安政五年に林鶴梁

氏の撰文で建設された同人の碑がある、其碑文は即ち、

那須田又七、遠江舞坂驛人、先世仕豊臣氏、大阪之陷逃來匿于舞坂、世系散逸、不可知其詳、父某世農、又七幼而穎悟、不喜游嬉、甫八九歲、學書計日、浴水祈神、求其業之進、及稍長、晝服農畝、夜肆藝業、不少懈弛、事二親、孝養備至、家貧菽水盡歡、年十六爲驛書役、居四年轉年寄、遂爲名主兼問屋、驛多窮氓風俗猥惰、不能供驛務、又七爲省游費、謹會計驛務漸理、又勸誘驛人、守儉勤業、驛瀕海、產海苔、土人初不之知也、信州賈某、販苔爲業、偶宿又七家、曰、此地生海苔、採之獲大利、又七乃訪問講究採造之方、教土人創之以輸四方、圖驛被其利焉、凡事以至誠處也、(中略)文政七年官賞以白銀五錠、九年又許家世稱氏、且以舞坂驛長兼駿遠參十六驛取締役、歲給路費金若干、後或卒驛人修治道橋、或損私費救濟凶荒、每蒙褒賜、於是一時嘖々誦其篤行、天保十四年官許佩雙刀、又七既爲上下所稱揚、(中略)嘉永三年七月十日以疾死、六十六(下略)