

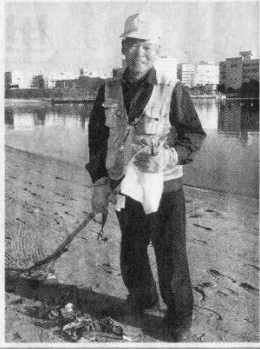
アサクサノリづくり始まる

支柱網を取り付けた元海苔産者。いずれも大田区で

少し伸びた、絶滅危惧種の方が賢い海苔がでるという。アサクサノリが取り付くまで。収穫した海苔は、地元へ。海苔が水にならないうちに、二週間程度で収穫できるのではないかと、学習用に使われる。(元海苔産者)。寒くなると、網には培養して

大田の「浜辺公園」で掃除ボランティア 毎朝続く「海へのお礼」

元海苔生産者



砂浜のゴミをばき集める田中さん

かつて海苔の一大産地だった大田区大森地区で約四十年ぶりとなるアサクサノリづくりが十七日、始まった。その漁場を望む浜辺を毎朝のように掃除している元海苔生産者の男性がいる。浜辺のある区立大森ふるさと公園の浜辺公園が四月にオープンして以来、「海へのお礼」と続けており、アサクサノリづくり復活にも意欲を燃やしている。落ち葉や流木、たばこの吸い殻。田中宏さん(左)は、波打ち際に落ちているゴミをくま手ではき、集める。晴れてさえいれば毎朝、自転車で乗り付け約一時間半、汗を流す。夏は訪れる人も多く、こみも多かった。夕方、再びやってきて掃除をした。



「健康づくりにもなるので苦にならない」。だが夏、寒さをこらえて続ける理由はそれだけではない。「地元で育って、海苔の生産でもさん世話になった」といふ海への感謝の気持ちに突き動かされた。漁業権の放棄で一九六三年に廃業。その後は町工場に勤めたり、会社を起こしたりしたが、「かつぱが陸に上がって来た。結局、三千枚もの海苔を乾かしたくない。敷地にアパートを建てて生計を立てた。同じような同業者は少なく、周囲にアパートは多い。今でも、海苔漁業で活気が満ちていた大森の様子を思い出すが、四月の公園開園に加えて、米倉には園内に区立

海苔原料船がでる。大勢の人が海岸を訪れるのは楽しめた。十年以上前からは、海苔づくりの技術を伝えたいと、地元の小学校で、他の場所でも採れた材料を使って海苔すきを教えた。そこへ伝統のアサクサノリづくり復活。元海苔産者は高齢化していった人もいる。海苔を育て、製品にするまでの技術を若い世代に伝えたいと意気込んでいる。地元元海苔生産者は十七日前、小舟に乗り、同公園沖に立てられた支柱に網(縦約一・五メートル、横約十八メートル)一枚を張った。網には培養して