

JIFAS NEWS



Japan International Food and Aquaculture Society

〒302-0131

茨城県守谷市ひがし野 2-1-1001

E-mail : jifas@sage.ocn.ne.jp

http://www.jifas.net

TEL & FAX : 0297-44-4487

海苔の文化史

海苔が日本列島の住民にその昔、どのように見られていたかを探る目安に、奈良、平安時代の記録である「大宝律令」と「延喜式」の貢納制度がある。これらによれば、この時代には既に朝廷と周縁の貴族、社寺関係などが海苔を第一級の食物とみなしていたことがわかる。

彼等こそは、当時貢納された米を自由に食べることができたがゆえに、魚介類の第一級品とされていたアワビや、カツオと同様に、海苔を珍味としていたに違いない。

その頃から海苔は貴重視されており、大和朝廷草創期の4、5世紀から評価が高かったとみてよいのでないか。あるいは稲作のはじめころからかもしれない。ともかくも米と海苔は、相性がよく、深い仲だったようである。ただし、当時はまだ抄き海苔で出来ていたわけではない。なまノリのまま食べるか、遠方へ送るときは自然のままの素干し、あるいは手で押し広げた乾燥品であって、現在の風味はなかったと思われる。だが、古代における最良の産地・出雲の十六島岬では平坦でノリの着生に適した岩盤が広がっていて、天然の抄きノリ状の製品ができたから、一部の特権階級は現在に劣らぬ美味を知っていたことであろう。

それから数百年後、江戸浅草で抄き海苔が創案されると、海苔の需要は江戸市中全域に拡大していく。明治維新以降、地方の食文化の都会化が進むと、米食が普及し、海苔も売れだす。海苔食と米食の進展度合いはほぼ一致してきている。

「文化・文政期以降、江戸の市中では美味美食を追い求める人が増えて、乾ノリ需要も増大した。同じころから、大森とその周辺の産地ではノリの大増産が進んで、大森だけに多数存在した産地問屋の面々は運び込まれるノリ荷を自力ではさばききれなくなっていった。



「武蔵国浅草海苔製図」『大日本物産図絵』明治10(1877)年 三代 歌川広重

(次ページに続く)