

降った場合、昆布を家の中に移動させ干すこともあった。

乾燥した昆布を選別し、規定の長さに裁断してから出荷をする。出荷するまでに昆布を湿気らせると商品にならなくなってしまうので、昆布の入っている箱に炭を入れるなどして対応していた。

養殖昆布の場合

養殖昆布は種苗をセンターで種をつくり、室内培養した後、海で養殖される。養殖場所は陸地から約500メートルのところであり、天然昆布よりも陸地から離れている。船外機付きの船でそこまで移動する。

現在、漁をおこなう集落にはスピーカーが設置されているため、漁の開始時刻は放送によって知らされる。天然昆布の時と同様の道具で採取し、水揚げする。浜まで戻った船は、浜に設置された巻取の機械により引き揚げられる。昆布に付着するコケムシは現在でも人の手によって取り除いている。

天日干しで2日間かけおこなわれていた乾燥作業は、現在は乾燥機を使用し10時間程度で行われる。選別をおこなった後、棒状になった昆布を機械で熱し、一度柔らかくする。昆布を巻き取る機械で平たくし形を整え、最後に規定の長さに切りそろえ出荷となる。天然昆布も養殖昆布も通常は2年で水揚げできるまでに成長するが、養殖昆布の中で、1年間という短い期間で水揚げしたものを促成昆布と呼ぶ。



図1 乾燥後の昆布（撮影 中村）



図2 昆布のミミ切り（撮影 中村）

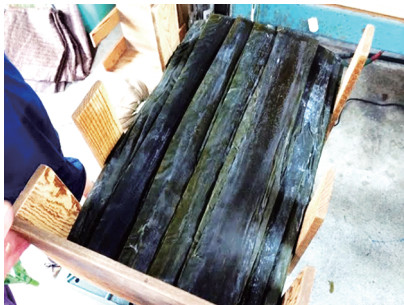


図3 長さがそろった昆布（撮影 中村）



図4 ロクロボンズ
(藤根千華子氏より提供)



図5 現在の巻き揚げ機
(藤根千華子氏より提供)



図6 現在の船着き場
(藤根千華子氏より提供)



図7 『勇魚取絵詞』 小山田与清 1829年刊 国立国会図書館蔵

④ 昆布の干し場所

ト 今あれ 板金屋の あれ あっべさ 小屋 あっべさ 小屋の 下あたりさ
わたしがたも 干した あの あれ 竹の 竿さ

イ 板金屋の 小屋って あの それこそ

ニ ※※

ト うんうん あれの 下の方ね

イ 干すところ あったの？

ト 浜

へ あった あった

ニ 昔 あったの

イ あの テトラポッドの ところ？

へ 今 ※※ してまったから ねーけど おおー ※※ 下 石
あれだも ずっと

ニ 今わ テトラ 入ってっけど 昔 あのへん ずっと 石ころだったの

イ そーなの？

へ んだよ

ニ ※※してから 全部 浜の 状況が 変わっちゃったんだわ うん