

船橋浦(三番瀬)海の魅力シリーズ(3)は、首都圏最大、昭和33年(1958)に日本一の生産量となった「海苔養殖」と「貝漁」のご案内です。

「船橋浦(三番瀬)の貝漁」

三番瀬は、東京湾有数の貝漁場で、縄文時代から自給自足の貝取りが始まり、昭和30年(1955)頃まで首都圏の潮干狩場として大変賑わいました。

私の叔母が船橋の隣、谷津に住んでいましたので、小学生の頃、従兄とよく潮先狩に行き、大きな蛤も取れ1時間程でバケツ一杯になりました。沖に行けば行くほどアサリが良く取れ、沖合2km程先、右①の写真のように大型貨物船が見える近くまで行った事を覚えています。



アサリ漁

① 三番瀬の先、東京湾を航行する大型船、手前は今では見られないアサリを獲る腰捲き漁、貴重な一枚

晩秋から早春にかけて貝漁の最盛期ですが、密漁も絶えなかった様です。

昭和40年(1965)頃までは、船橋駅前通りで貝漁師直売の新鮮な貝を買うことが出来ました。

今では有名なホンビノス貝(写真③)の原産地は北米東海岸で、外国船が北米で取水し、東京湾に放水したバランス水に交じった稚貝が定着したようです。



②現在のアサリ漁
(写真: NHK 新日本風土記・船橋より)

「三番瀬の海苔養殖」

近代漁業の変化は、魚だけでなく、貝漁や海苔の生産も船橋の漁業の特色で、海苔の養殖は100万坪(東京ドーム70個分)の広さで行っていました。

海苔養殖は、明治30年代(1897)頃から開始され、昭和30年(1955)代に全国上位の生産枚数となり、昭和33年(1958)には日本一の生産枚数を上げていました。

しかし昭和40年(1965)代末、埋め立ての進行と、海水の汚染によって約716万坪の漁業権を放棄し漁業従業者は減少し、平成27年(2015)には海苔従事者は3戸になってしまいました。

私は平成27年、市民大学校マイスター学科の実習で「海苔すき」の貴重な体験をしました。



③有名なホンビノス貝、原産地は北米東海岸

(写真提供: ①③街歩き仲間 井原正明氏) 「46 我が街 船橋を歩く に続く」2024-8-1 寄稿