

# 諏訪と海苔の関わり



▲ロール巻状に加工された業務用の乾海苔

↑業務用を中心に製造し仏や独など海外へも輸出する様子を説明する海苔問屋 藤正の藤森修一社長

冬の農閑期、農家の人々は収入を得る手立てとして江戸に出て活路を見いだし、明治後期には業界の製造、検査、販売などのあらゆる分野にわたって支えた。奉公人から海苔商になった人も現れ、「現在、都内にある海苔商の半数以上は、元をたどれば諏訪出身者が立ち上げた」と言われている。祖父の藤森紫朗さんも冬季には上京して海苔作りに加わり、父親の正好さんが創業した諏訪市中洲の海苔問屋「藤正」（藤森修一社長）を訪れ、改めて諏訪と海苔との関わりを探った。（宮坂早苗）

## 流通、加工、卸売り 中洲の「藤正」

### 事業の背景に 出稼ぎの歴史

諏訪の人々が米作りの作間出稼ぎに行った江戸は、多くが現在の東京都大田区。同地の海苔作りは、江戸時代中期ごろから大森、品川

にかけての沿岸部で始められた。明治時代以降は生産量、品質、技術の高さを全国に認められ「本場乾海苔」と称された。が、1962（昭和37）年、東京湾の改修などで同地の生産は終わりを告げた。この間、出稼ぎに出た諏訪出身者らは、諏訪明神を柱とする職業団体「御湯花講」を結成。同団体の資料によると、講員は一時500人近くいた。こうした中には諏訪市小和田出身の藤森金七など、海苔問屋の奉公からやがてはその地にとどまり、業界に大きな功績

話題 キッチン

## 御湯花講なくして繁栄成し得ず

### 業務用中心に 海外市場開拓

訪れた海苔の流通、加工、卸売りを海苔問屋「藤正」は、58（昭和33）年創業。修一社長は海苔の家庭消費が減少する近年、コンビニエンスストアや回転寿司の消費増に注目、業務用を中心に展開する。「円錐型手巻き寿司海苔」の特許を強みに、日本食への関心が高まる海外市場の開拓にも力を入れ、フランスやドイツへも輸出する。

藤森社長は「海のない長野県諏訪での海苔の加工、卸売の事業を不思議と思われるが、こうした出稼ぎの人々の歴史が背景になっている」と語る。

また昨秋、東京都大田区立郷土博物館が開いた特別展「海苔商たちの底力」に併せて発行された図録には、「諏訪の人たちは『御湯花講』という集団を結成。東京の海苔問屋もこの御湯花講なくしては、海苔商の繁栄は成し得なかった」と記され、諏訪地方出身者が海苔の産業と深く関わり、いかに尽力したかを物語っている。