

## 初代山本海苔研究所所長 大房 剛 博士

大房 剛さんと 2018 年お会いして以来、コロナの影響で疎遠になってしまった。毎年賀状の交換をしていたが、それも途切れてしまった。筆者の送った賀状は届いているので、ご健勝のことを思う。ご健勝を祈念する。

最近の応用海藻研究者は、生物学分野や化学分野など自分で枠を作り、そのなかで研究を傾向があるが、大房 剛博士は、ノリ（のり、海苔）を中心として、基礎研究から養殖業者への指導やノリ加工業者への助言など広い分野にわたり活躍されてきた。しかもご高齢にもかかわらず、なお、執筆や講演をされてきた。大房剛博士は活動の場が公立の試験研究機関ではなく、いわゆる在野の研究者でありアドバイザーであり続けてきた。

大房さんは、1926 年に東京にお生まれになられた。少年期が太平洋戦争であり、生活とともに勉学にもご苦労されたと話されたことがある。戦後の苦しい生活をしながら 1951 年に東京農業教育専門学校農学科をご卒業された。筑波大学の前身の農学部である。卒業されて、当時の東京教育大学理学部植物教室の研究生を経て、1952 年より東京都立大学理学部生物教室の助手として勤務された。その頃から海藻の研究をされていた。

(株) 山本海苔店は 1961 年（昭和 36 年）2 月、大田区大森東 5 丁目に山本海苔研究所を設立した。大森地区は江戸時代から、「江戸前の海苔」を扱う海苔問屋が集まっていたところである。大田区立郷土博物館で海苔養殖の歴史を展示し、「海苔物語」という貴重な冊子を刊行している。

大房さんはその山本海苔研究所に 1962 年、場所の選定、施設の構造設計から関わり初代所長として着任された。今の方は知らない人が多いが、海苔の御三家は、山本海苔店、山本山海苔店、山形屋海苔店と言われ、山本海苔店は、「丸梅」の商標の老舗である。

1960 年代は、ノリの生活史のなかで糸状体期の解明から、人工的にノリ種苗生産ができるようになり、網養殖によってノリの生産が急激に増大した時で、戦後の厳しい生活から、戦後が終わり、復興と言われた言葉は広く使われた時代であった。

当時は、御歳暮には海苔が定番で 12 月の声を聞くと、多くの海苔店では「新海苔入荷」の看板が立てられた。今の若者は知らないと思うが、海苔店と茶店は、同じお店であった。理由は梱包される木箱は、同じものを使い「茶箱」を言って密閉性が良かった。

海苔の品質は、長く仲買人の目と舌で判断されてきた。山本海苔研究所では、1960 年代に大房さんらのスタッフらによって品質を科学的方法で定量化する研究がなされた。1960 年代の後半期は、ワカメやコンブ養殖研究も盛んになり、室内・屋外の実験培養法も開発されて応用海藻研究者が、最も燃えた時代ではなかったかと思う。

当時、東京、神奈川、千葉の大学、水産試験場、東海区水産研究所のスタッフらにより海藻研究の懇談会が持たれていた。どのように運営されていたか記憶がはっきりしないが、大学、研究所、試験場が持ち回りで会場になっていたと記憶している。その会で大房さんとお会いしたのが初めてであった。その頃に日本藻類学会の懇談会でもお会いした。

同時の日本藻類学会は、日本植物学会大会の時に懇談会だけが開催された。参加者も数十名程度であった。東京の懇親会の司会を大房さんがされ、大学院生であった私に「何か話すよう」に言われた記憶がある。今と違って当時の学会は敷居が高かった。多くは大学の教授助教授と助手だけであった。学生勧誘がはじまったのは10年後くらい後からである。もちろん、学生の講演発表は皆無であった。

1970年代になると、山本海苔研究所のスタッフが、荒木繁、斉藤宗勝、桜井武磨と所長、その後、小川廣男（東京海洋大学名誉教授）も加わって乾海苔に関する成分に関する多くの報告がなされている。当時、このような多数の研究者体制で、海苔の基礎研究を行っているところは大学にはなく、海苔に突出した民間の研究グループとして世界に誇っても良いと思われる。それだけの研究を押し進める財力が海苔産業界にはあった。1980年代は、海苔を扱う会社で研究所を持つところがいくつかできた。しかし多くは品質管理と製品開発の主なテーマになっている。

大房さんは、その頃から、日本各地のノリ養殖場を視察し、養殖の現状を調べることが多くなり、ノリ養殖情報を海苔業界紙などに報告されていた。

研究の成果は、斉藤・大房：乾海苔に含まれる光合成色素の簡易定量法、藻類、22、130～133、1974、大房他：アマノリの日周変化に関する生理的研究I、II、日本水産学会誌、43、245～249、43、251～254、1977、大房他：養殖ノリにみられる光合成色素総量・全窒素および全窒素量/全炭水化物量の日変化と品質、日本水産学会誌、26、185～187、1978などに報告されている。

これらの研究をまとめて、1979年に東北大学から、「ノリ (*Porphyra*) のバイオリズムに関する生理学的研究及びその品質との関連」のタイトルで農学博士の学位を取得された。その後も所長とスタッフによって、山本海苔研究所から、多くの海苔製品の品質や成分に関する論文が学会誌に報告されている。

1987年に、私は留学生を連れて研究所を訪問したことがあったが、研究所は街中にあり、こじんまりしたビルで



大きな培養水槽と多くの測定機器が置かれていた。スタッフの皆さんには、海苔に関して先端的な研究をしているという気概が感じられた。(図1)

山本海苔研究所にて、左より桜井武磨さん、クリステン女史、荒木繁さん、大房剛所長（1987）

1983年、中国・青島で「国際海藻シンポジウム」が開催された時に、中国から日本の海藻産業界に多額の支援の依頼があった。その支援金を、西沢一俊先生、角谷清さん、大房さんらが奔走して、当時、1万ドル、360万円あまり集められた。

これだけの支援金を、毎回のシンポジウムの開催年に集めるのは難しいので、寄付基金蓄積のため、恒常的な団体「国際海藻協会日本支部」を立ち上げた。支部長は西沢俊一先生、事務局を大房さんと角谷さんらがなされて、日本の主要な海藻関係会社20数社が会員になり、海藻業界を組織化した功績は大きい。

この組織は、筆者が国際海藻協会の評議委員になって、寄付集めだけでなく、国内でのシンポジウムや会社訪問をする「日本海藻協会」を設立した。前評議員の有賀祐勝先生を会長、筆者が事務局になり、大房さんには多くの助言を頂いた。

1980年代後半から、大房さんと東京水産大学の三浦昭雄先生のお二人は、韓国と中国のノリ漁場や海苔加工場を視察し指導するようになられた。私が中国に行くと、多くの海藻研究者が、大房さんが来られたことを話された。どのようなところで、指導されたか詳しくは知らないが、韓国と中国の現在のノリ養殖向上と海苔産業の発展に大きく貢献されてきた功績は大きい。

1989年4月に、韓国の釜山で、FAOと韓国水産振興院の共催で、日中韓のわかめに関するワークショップが、1週間にわたり開催され、韓国のワカメの主要漁場視察と加工場を視察し、各国はワカメの塩漬け試料を持参し品質の討議と養殖の問題点を報告した。

日本から、岩手県水産試験場、徳島県水産試験場、松浦商店（鳴門わかめ問屋）と大房さんと筆者が参加した。

筆者は徳島水試の松岡正義さんとワカメの品質向上の仕事をしていた。中国から数名、



韓国からはかなりの参加者あり、フランスからも海藻研究者が参加した。フランスは、その頃、ブルタニューで、ワカメの企業レベルの養殖が行われ始めており、健康食品店でカットワカメが売られるようになった。このワークショップの目的は、主に日中韓のワカメ産業の現状の情報交換であった。

右端；大房剛さん、左から2人目筆者

10 数名ほどで 1 週間寝食を共にした思い出深い会議であったが、大房さんとこれほど長く一緒にいたのは、この時だけであった。

大房さんと松浦さんは韓国産わかめ、中国産わかめの日本国内の利用について説明された。大房さんは、韓国と中国の方々と親しく話されており、多くの情報を聞かされた。

当時の日本の塩漬けわかめ換算使用量は、国内産約約 2 万トン、韓国産ワカメ約 2.7 万トン、中国産が約 6 千トンとすでに国内産より多くなっていた。このワークショップでは、中国産のワカメは、品質が韓国産より劣っていたので、その後の飛躍的な輸入量の増大は予想できなかった。大房さんは海苔ばかりでなく、日本の海藻産業全体を把握して、そのなかで海苔産業を考えられていた。国際海藻協会日本支部事務長として、寄付集めの業務から主要な日本の海藻産業の関係者との交流ができていたからかもしれない。その後、国際シンポジウムにも参加されて、中国、フランス、フィリピンで、いつもご一緒に飲み交わすこともあったが、大房さんとお会いすると若かった頃に戻った。

このように、国内外で、ノリ（のり）を中心にいろいろの分野で活躍されて、1998 年に山本海苔店を退職された。

大房さんは、執筆活動でも大きな功績を残されている。1980 年代には、いくつかの海藻に関する解説書が刊行されたが、一般の方には読みにくい本であった。大房さんは、1985 年に新書版「シー・ベジタブル 健康のための海藻読本」、ブルーバックス シリーズ、講談社、194 頁を刊行された。

この本は、今でも「アマゾン」で手に入るが、一般向の海藻、特に健康に海藻食が良いと、ノリ、コンブ、ワカメから、寒天、カラギナン、アルギン酸の効用について、わかりやすい表現で書かれた最初のものである。海藻全般にわたる知識欲を満喫させる名著だと思う、一般向けの本であるが、海藻を本業としている者でも、十分に満足させる本であり、また、読ませる本である。

大房さんが、現役後に、今まで海苔に関する研究・調査の集大成としてまとめられたのが、「図説 海苔産業の現状と将来」223 頁 編著成山堂書店刊、2001 年、である。

第 1 章 日本での水産業の推移／第 2 章 日本での「のり養殖業」の推移／  
第 3 章 生産枚数の増加に役立った技術／第 4 章 派生してきた技術／  
第 5 章 発生した問題点／第 6 章 県漁連別養殖実態の推移／  
第 7 章 消費形態の推移／第 8 章 流通業界での推移／第 9 章 海苔業界の今後／  
第 10 章 外国でののり養殖／第 11 章 海苔の輸出・輸入状況の推移

この本には、1970 年代からのり養殖の海苔産業の実態のデータが記載されており、統計的資料としても価値が高いが、ノリの生物学、ノリ養殖、加工の歴史まで、講演を聞くような話し言葉で書かれている。また、それぞれのノリ漁場の漁協や研究者名も記されており、ノリに関する貴重な歴史書とも言える。大房さんの執筆活動は、その後もとどまらず、下記の本が書かれている、

「のり おもしろ雑学典-すてきな食生活の知恵（秀版社文庫）、160 頁、1992 年秀版社

「海藻の栄養学—若さと健康の素」149 頁、成山堂書店、2007 年

「海苔をまいにち食べて健康になる」124 頁、キクロス（株）、2015 年

大房さんの執筆活動の場は、「海苔タイムズ」全国海苔貝類業協同組合連合会、いわゆる



海苔新聞紙上でも行われた。毎年の年始の号には寄稿され、折々に海苔産業へのアドバイスや苦言を寄稿されている。ご高齢にかかわらず、現場主義で、各地を視察し情報を集めているのが、文章の中から推察される。

毎年の日本海藻協会のシンポジウムには、国際海藻協会日本支部事務局長を担当されたことから、欠かさず出席されてお会いしており、私は大房さんに会う目的で、シンポジウムに参加してきた。

◀日本海藻協会シンポジウムの懇親会(2017年)で、乾杯の音頭を取る大房剛さん

黒髪でいつも微笑みを絶やさないお姿にほっとするが、最近、白髪が少しみられるので、御歳をお聞きしたら 90 歳を越えたと言われて驚いた。その夜は、久しぶりに居酒屋で、2 次会を行った。

(2021年3月 記)