

はじめに



赤穂といえば **塩** 。

でもどうして赤穂は塩の産地として有名なのでしょうか？

それは、塩の作り方の歴史をみるとわかります。

今回の展示では、塩づくりの歴史と、そこからなぜ赤穂が塩の名産地になったのかについて、ご紹介いたします！

きふねじんじゃ

貴船神社遺跡（淡路市）

淡路島の北西部、**播磨灘**に面した大規模な塩づくりの遺跡です。淡路島は、古代には日本有数の塩の産地になっており、島内各所に製塩遺跡が見つっています。

貴船神社遺跡では弥生時代（約1900年前）から奈良時代（約1300年前）頃まで、土器をもちいた「**土器製塩**」が行われていたと考えられており、**兵庫県内でも最大級の古代製塩遺跡**です。



兵庫県立考古博物館提供

遺跡の全景

すぐ目の前に海がある。左側が播磨灘。



兵庫県立考古博物館提供

見つかった石組炉

「かん水」を煮詰めるのに使用された炉

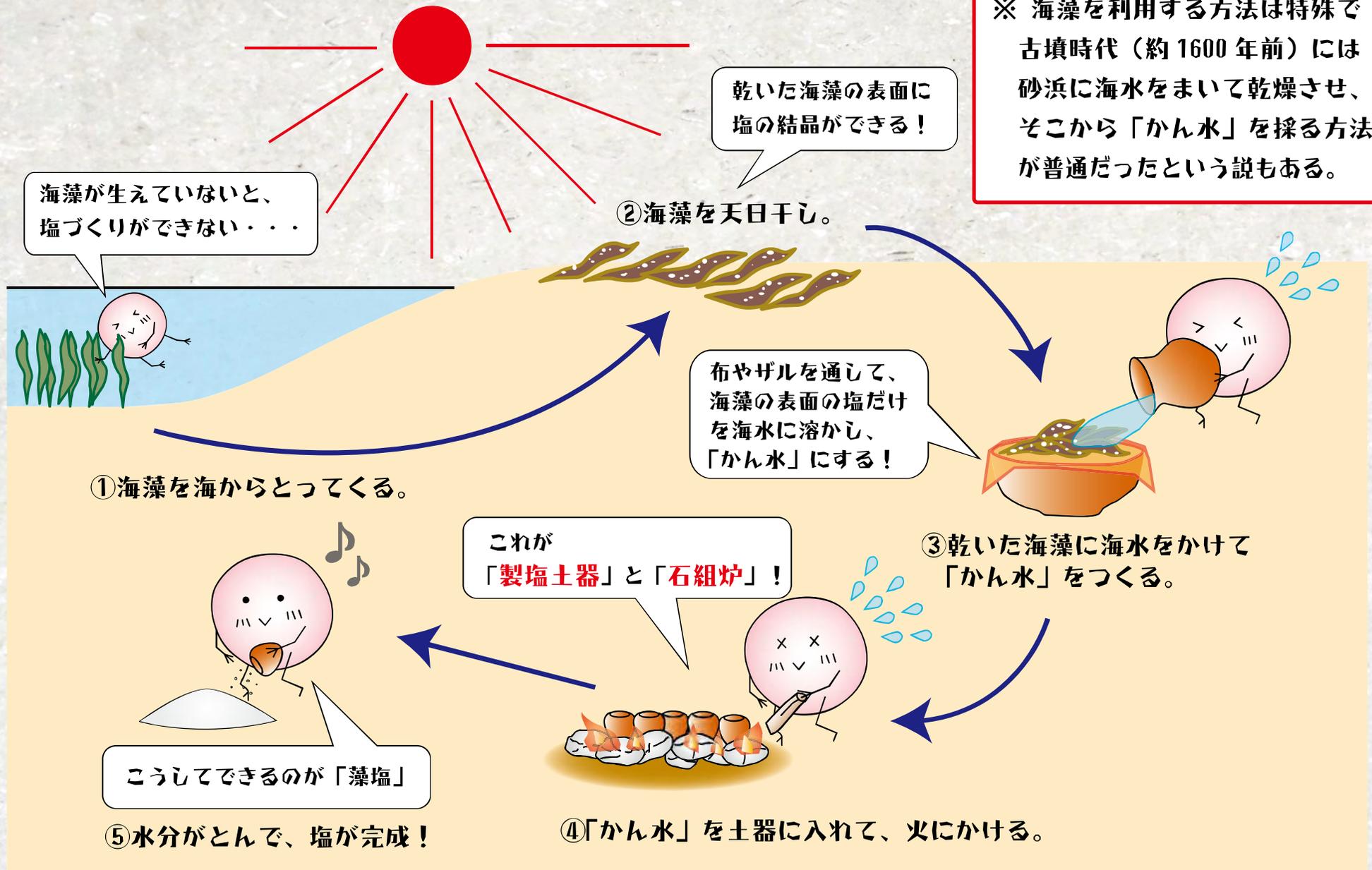


兵庫県立考古博物館提供

大量の製塩土器

製塩土器は使い捨てに近く、遺跡からは大量の製塩土器が出土する。

※ 海藻を利用する方法は特殊で古墳時代（約 1600 年前）には砂浜に海水をまいて乾燥させ、そこから「かん水」を採る方法が普通だったという説もある。



土器製塩の方法（※さまざまな説があるうちの、1つの説を紹介しています。）

えばら しそう いちのみや
家原遺跡（穴粟市一宮町）

播磨地域のなかでも北部、中国山地の山間部に位置する遺跡です。

遺跡は揖保川に面した段丘上に位置しており、弥生時代から中世まで集落が存在した大規模な遺跡で、各時代の遺跡がみつかります。

古代には「三方里」の役所がおかれていたと推測されており、奈良時代（約1300年前）の焼塩を入れたと考えられる製塩土器が見つっています。

「焼塩」とは、塩を専用の土器に入れて焼き固めたもので、水分や苦汁成分が飛びサラサラになった、食卓で使う調味料用の塩です。

古代では役人の食卓や祭祀などに使われたと考えられます。

製塩土器のみつかった穴

(穴粟市教育委員会提供)

製塩土器は奈良時代に掘られたゴミ穴からまとまってみつかった。



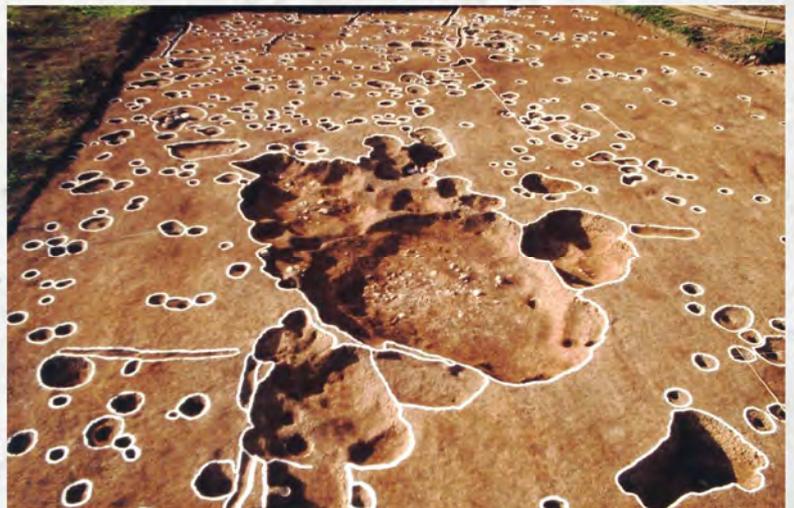
遺跡の全景

手前が揖保川。
(穴粟市教育委員会提供)



発掘調査のようす

(穴粟市教育委員会提供)



豆腐町遺跡（姫路市）

JR 姫路駅の真下にある遺跡です。

姫路市の市街地付近は古代播磨国
はりまこくふ
の中心地でもあり、播磨国府（播
磨国の役所）や国分寺などがおか
れていました。

遺跡は播磨国府に隣接して置か
れた工房群と推測されており、漆
器・木器・鉄器などを生産してい
た工房が集中していたと考えられ
ています。

製塩土器はやはり厚手の焼塩壺
で、こうした工房関連遺物に混じっ
て複数の場所から出土しています。
播磨国府に集められた塩が、食品
加工や何かの原料として、使用さ
れたものと推測されます。



兵庫県立考古博物館提供

遺跡の全景

姫路駅のすぐ北側。奥は山陽新幹線姫路駅。



兵庫県立考古博物館提供

見つかった建物跡

奈良時代頃の複数の建物がみつまっている。

どやま

堂山遺跡（赤穂市）

赤穂市西部の海岸部、**高速道路山陽道の赤穂インターの真下**にある遺跡です。

ここでは**日本初となる中世の塩田遺構の発掘調査**が行われ、その構造が明らかになりました。

発掘によって、**平安時代末から鎌倉時代初頭（約900年前）**の「汲くみ潮浜しおはま」**とよばれる揚浜塩田の一種**であることが判明し、塩田が大規模化し始めたころの姿であることが判明しました。



兵庫県立考古博物館提供

遺跡の全景

山が削られている部分が高速道路山陽道。



兵庫県立考古博物館提供

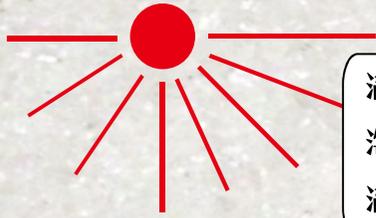


兵庫県立考古博物館提供

ぬい 沼井の発掘

塩田で使用された道具が捨てられていた。

見つかった塩田と沼井
大きな穴が沼井。いくつも掘られている。



満潮になるとすぐ近くまで海水が来るから便利！満潮のときに海水を汲む！

①海水を汲む。

②海水を砂浜にまく。

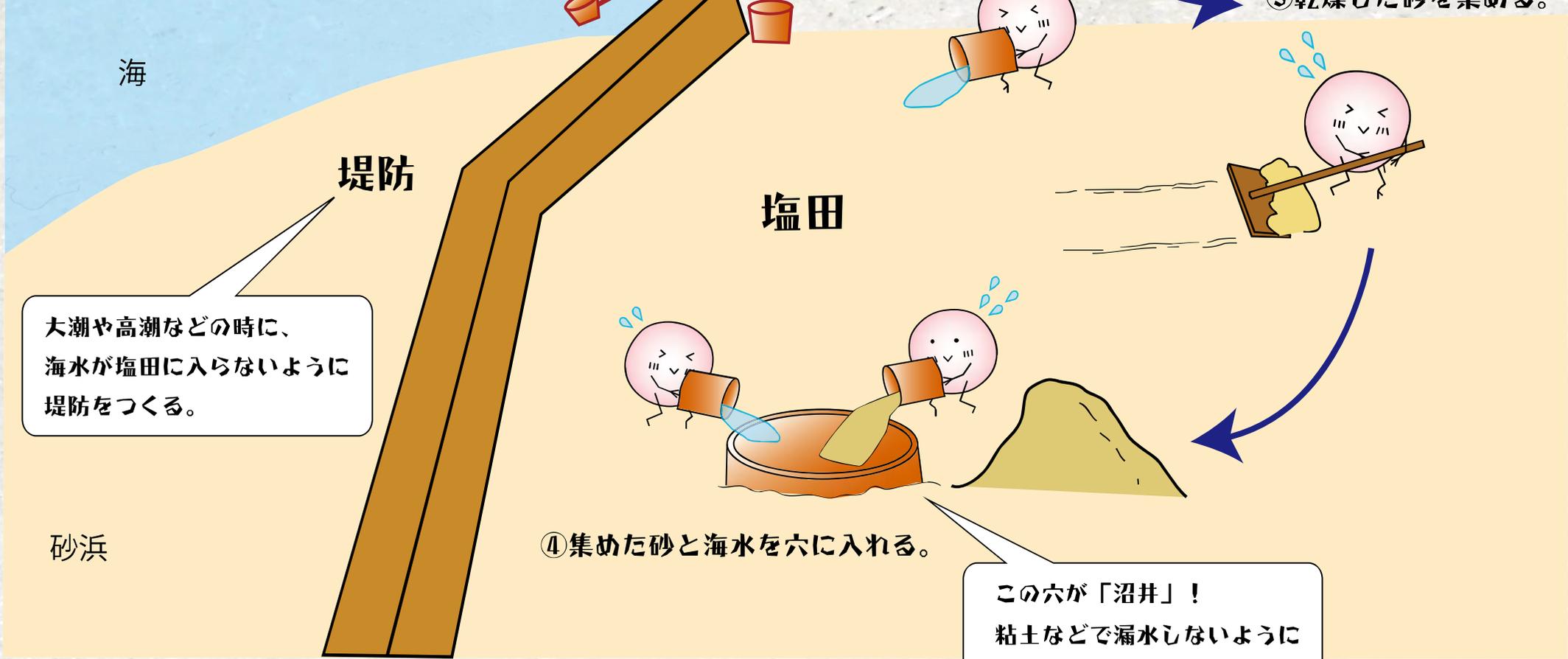
乾燥した砂には、塩がくっついているから集める！

③乾燥した砂を集める。

④集めた砂と海水を穴に入れる。

この穴が「沼井」！粘土などで漏水しないようにしてある！

堂山遺跡でみつかった塩田のしくみ



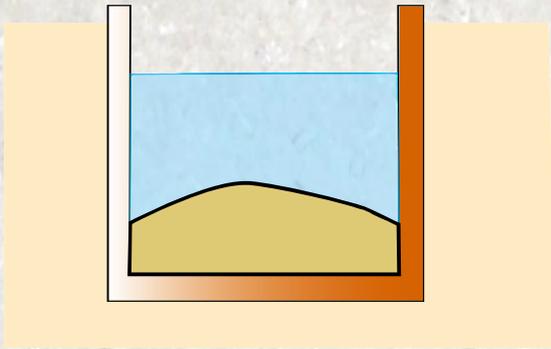
大潮や高潮などの時に、海水が塩田に入らないように堤防をつくる。

塩田

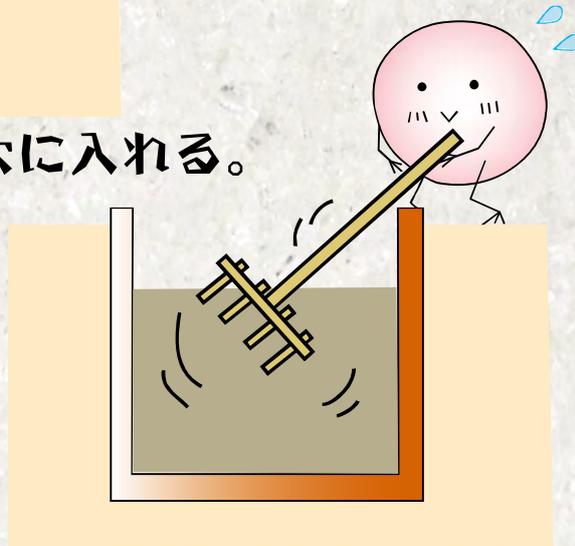
海

堤防

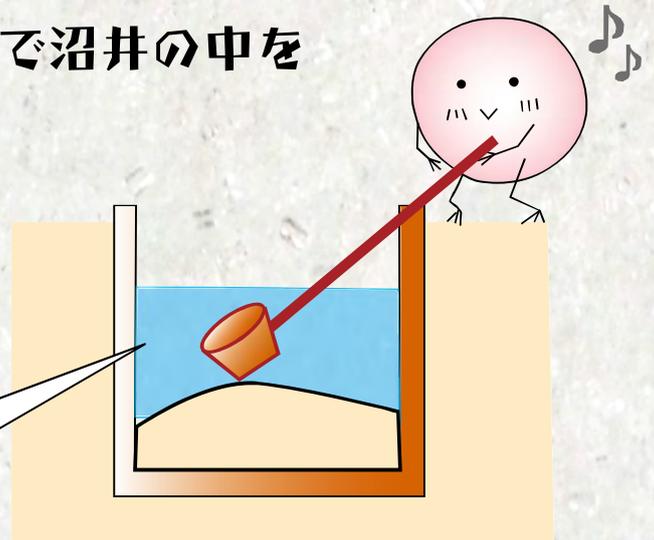
砂浜



④集めた砂と海水を穴に入れる。

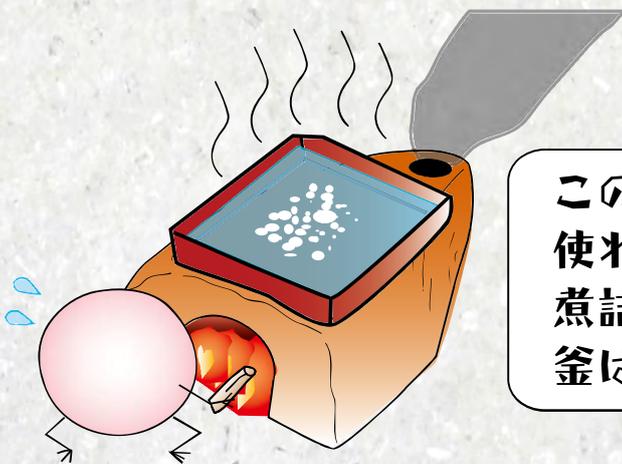


⑤「沼井かき」で沼井の中をかきまぜる。



乾燥した砂についた塩が溶けて、濃い塩水になっている！

⑥砂が沈殿するまで待ち、うわずみの「かん水」を採る。



このころになると、製塩土器は使わなくなって、大量の「かん水」を煮詰めるための巨大な釜が作られる！釜は鉄のほか、粘土や石で作られていた！

⑦「かん水」を煮詰めて、塩をつくる。

江戸時代の赤穂塩田

赤穂では奈良時代頃（約 1300 年前）から塩田が作られ始め、塩の生産量が増加したようです。その後、堂山遺跡でさらに発達した塩田が作られ、塩づくりが盛んになっていきました。

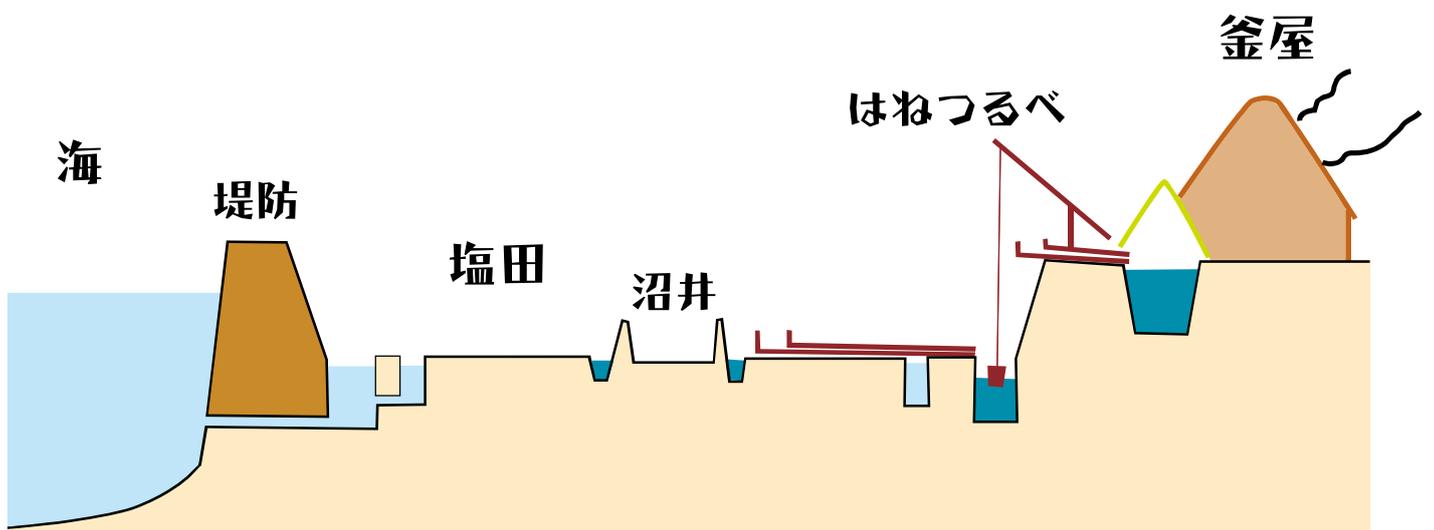
そして、江戸時代には巨大な入浜塩田が開発されます。入浜塩田は潮の干満差を利用して、塩田に海水を引き込むもので、「かん水」の生産量が飛躍的に増加しました。入浜塩田は江戸時代はじめ（今から約 400 年前）に姫路・高砂・加古川などの播磨東部で発明されたといわれています。

これに目を付けた歴代の赤穂藩主は、こぞって赤穂で入浜塩田を開発しました。特に赤穂浅野家初代藩主の浅野長直は、特に大規模な開発を行い、当時日本最大の入浜塩田を開発しました。

こうして、赤穂には当時最先端・最大規模の塩田が造られ、日本有数の塩の産地として全国的に有名になっていきます。



西国名所之内十二 赤穂千軒塩屋
(慶応元（1865）年 歌川貞秀画）

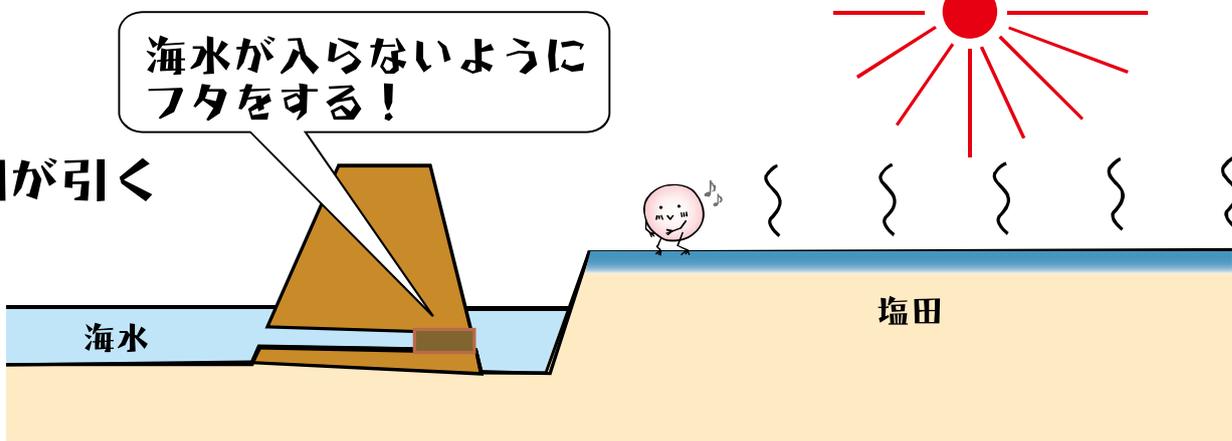


①潮が満ちる



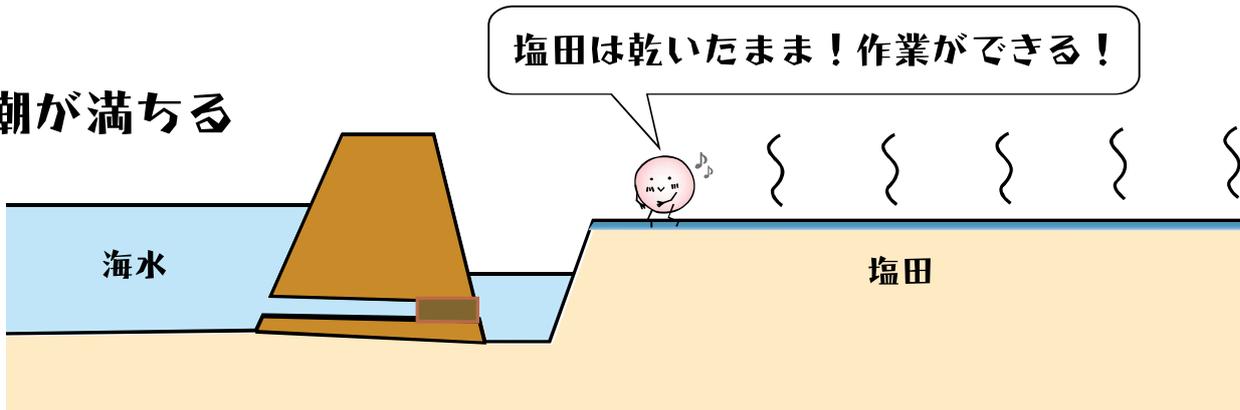
海水が自然に塩田に染み込む！
海水を汲んできて、まかなくてもよい！

②潮が引く



海水が入らないように
フタをする！

③潮が満ちる



塩田は乾いたまま！作業ができる！

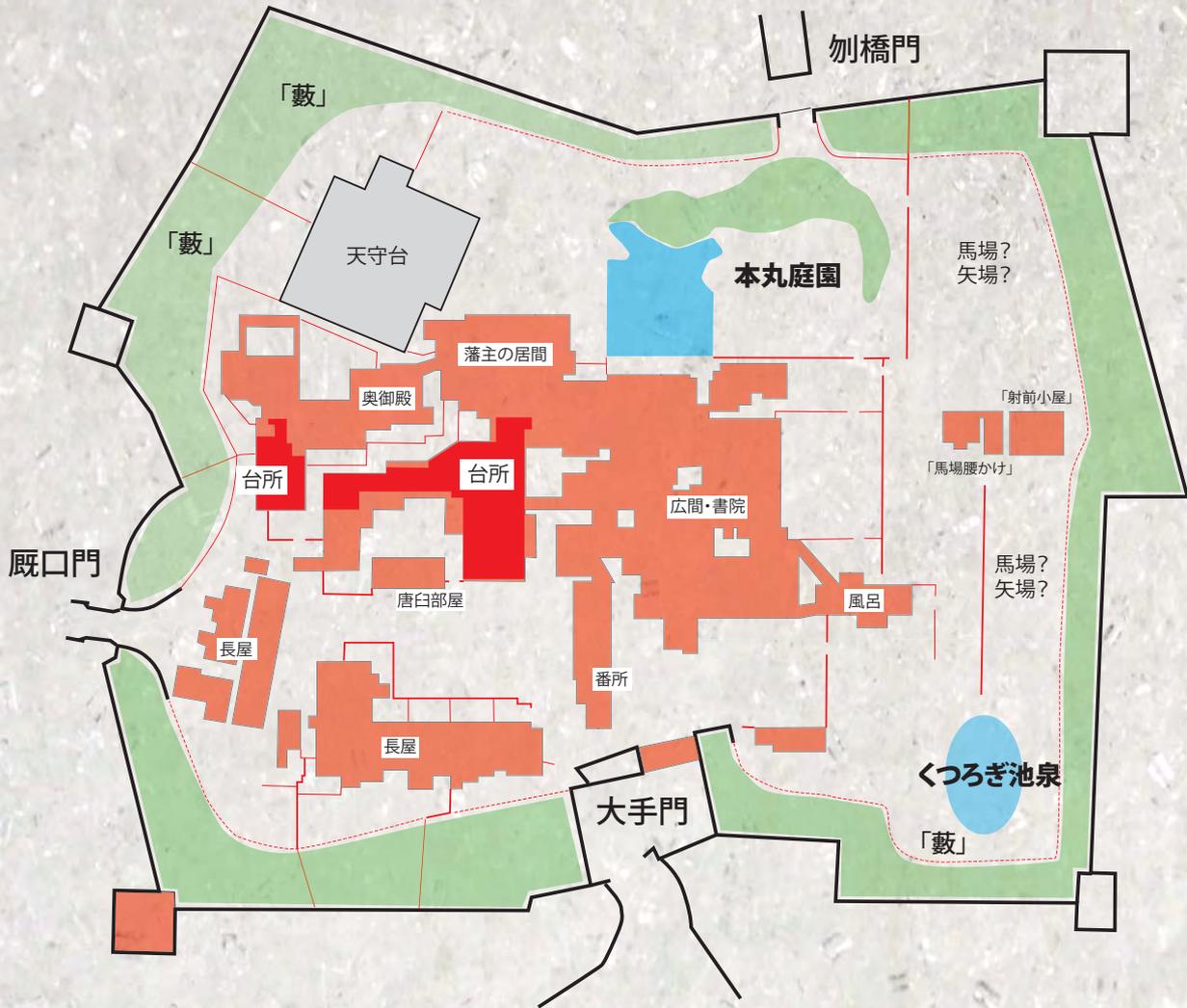
赤穂城跡・赤穂城下町跡

ここで展示しているのは、**浅野家が赤穂藩主であった江戸時代前期、17世紀後半頃の遺物**です。このころ、赤穂塩田では本格的な塩の生産が始まり、赤穂産の塩が出回っていたと思われます。ただし、**江戸時代の塩はほとんどが醤油や漬物などの食品加工に使われたと考えられるため、食事に使った塩に関連した物が出土することはほとんどありません。**

その中でも、当時の塩のことがわかる珍しい遺物として、「**焼塩壺**」があります。これは塩田で作った塩をいったん水に溶かし、再び煎熬、さらに得られた塩を土器に詰めて高温で焼きます。こうすることで純度が高く、味も良いサラサラの塩を作ることができます。

こうして作られる焼塩は、極めて高級な**食卓塩**として使われ、上級武士や大名、**公家**などに**珍重**されていました。そのため、焼塩であることを示すために、作られた時の土器の壺に入れられたまま販売され、食卓にあがったといわれています。焼塩壺は城の御殿や上級武士の屋敷などから多く出土することも、こうしたことを裏付けています。

赤穂では焼塩も盛んで、江戸時代初頭にはすでに焼塩が名産品となり、将軍に献上されていたといわれています。展示した焼塩壺にも赤穂産のものが含まれていると思われますが、当時**焼塩の産地として有名であった堺（現在の大阪府堺市）の焼塩壺もあることがわかります。こうした焼塩壺は藩主の食事や宴会で使用されたものと考えられます。**



浅野時代（元禄14年・1701年）の本丸御殿

焼塩壺は赤穂城跡本丸御殿の近くにあった「くつろぎ池泉」の発掘調査で出土した。



発掘された「くつろぎ」池泉

この場所から大量の陶磁器や箸などの食器とともに、焼塩壺が捨てられた状態で見つかった。

近代の赤穂塩田

江戸時代には休浜同盟など、瀬戸内海の塩の産地同士が組織的に活動していましたが、明治時代になると政府が塩の生産・販売は自由に行うべきという方針をとったため、塩市場が一時混乱します。しかし、明治 38 (1905) 年、塩は専売制となり、塩の生産や販売は、すべて政府の管理下におかれるようになります。

これは政府が日露戦争の費用を確保するため、また外国産の安い塩から国内の製塩業を守るため、塩の価格を安定させるために行われたとされています。

赤穂は主要な塩の産地であったことから、大蔵省の機関である赤穂塩務局（後日本専売公社赤穂支局）が置かれ、このときから、赤穂で生産された塩は全て塩務局の塩倉庫へ集められ、そこから全国へ出荷・販売されるようになりました。

国の管理下に置かれた塩の生産地では、生産の近代化・効率化や製塩方法の改良が進められます。昭和時代に入ると、江戸時代以来の「釜屋」での煎熬が廃止され、近代的な工場で「かん水」を煎熬、塩を生産する方法へと変わっていきます。

昭和 13 (1938) 年には赤穂東浜合同煎熬工場が、昭和 23 (1948) 年に赤穂西浜製塩工場が完成、江戸時代以来の釜屋で石炭を使って「かん水」を煮詰める方法は廃止され、「真空式蒸発缶」とよばれる現代でも行われている近代的な方式での煎熬が行われるようになり、大量の塩を効率よく生産できるようになりました。

りゅうかしき

入浜塩田から流下式塩田へ

戦後になると、外国産の安い塩が登場し、塩をさらに安く効率よく作る必要が出てきました。

そこで登場したのが、電動ポンプや枝条架しじょうかを利用した「流下式塩田」です。これはそれまでの入浜塩田とはちがって、「採かん」に砂かさを使わない画期的な方法でした。具体的には水を通さないように粘土や瓦しを敷いた塩田の上に海水を流して、太陽熱で水分を蒸発させた後、さらに竹で作った枝条架から海水をしたたらせ、風で水分を蒸発させる方法です。つまり、人間が塩田の砂を集めたり、砂を乾燥しやすくさせるための「引浜」ひきはまをする必要がなくなりました。

この方法が導入されると、塩田の人手は1／10、生産量は3倍になり、とても効率よく塩田で塩が作れるようになりました。

この流下式塩田への転換は、赤穂塩田では昭和30（1955）年頃から進められ、昭和33（1958）年に完全に完了しました。

結果、効率よく塩が作れるようにはなりましたが、江戸時代からみられた伝統的な入浜塩田の風景は失われてしまいました。

赤穂塩田の終わり

流下式塩田で大量の塩が生産できるようになりましたが、問題がありました。それは予想より生産量が多くなりすぎたことです。

すでに塩の生産量は日本専売公社が予想した量を大きく超えており、**政府は塩の生産調整を計画**します。全国各地の塩の産地を廃止し、わずかな産地のみを残すというもので、昭和34（1959）年頃には、赤穂塩田のうち西浜塩田に廃業が提案されるようになりました。また、経営状態が良く、利益の多かった赤穂東浜塩田についても廃業が指示され、昭和46（1971）年に生産を停止し、塩田を廃止しました。

しかし、赤穂伝統の製塩業を守ろうと考えた赤穂西浜塩田は、新たな株式会社となることで廃業をまぬがれます。その後、さらに効率よく塩の作れる「**イオン交換膜**」を使用した製塩法を導入することで、塩の生産を言い続けることに成功します。

「イオン交換膜」を用いた方法では、**海水から電気分解によって塩分をとりだして「採かん」**するため、**塩田が全く必要ありません**。そのため、「イオン交換膜」が導入されると、**流下式塩田は廃止**されます。

赤穂塩田では昭和44（1969）年にイオン交換膜が採用され、**昭和46（1971）**年に塩田が完全に廃止され、完全に工場内のみで製塩を行う方式に転換されました。

ここに、1000年続いた赤穂塩田の歴史は幕を閉じることになりました。

おわりに

赤穂から塩田は姿を消し、広大な跡地は工場や住宅地になり、当時の面影はほとんど残っていません。

しかし、現在でも製塩工場での塩づくりは盛んで、赤穂の塩は全国生産の2割を占め、製塩業は赤穂の主要な産業として、その伝統が引き継がれています。

また、塩田の歴史を伝えるため、赤穂海浜公園内には復元塩田「塩の国」が、また赤穂市立海洋科学館が設立され、塩田と塩の歴史を今に伝えています。

これからも、赤穂の塩の歴史は引き継がれていくことでしょう。



赤穂海浜公園内に復元された入浜塩田