

SALT!

～ 赤穂の塩とその歴史～

はじめに

赤穂といえば「塩」！「忠臣蔵（赤穂義士）」にならんで全国的に有名です。

赤穂の塩づくりの歴史は今から約 1800 年前の弥生時代に始まり、現代まで続いています。今回の展示では、塩づくりの歴史を古代から紹介し、赤穂がなぜ日本有数の塩の名産地となったのかをご紹介します。

1. 塩づくりのはじまり

塩（食塩・塩化ナトリウム）は、人間や動物が生きるために必要不可欠なもので、人間は古くからその確保の方法をしこうさくご試行錯誤し、多くの方法あを編み出してきました。

海水から塩を作る方法が発明される以前には、動物の肉や血液、岩塩や海水を料理に使うことで、塩分を取っていたといわれています。

ただし、日本列島のように岩塩が採れない地域や、海から遠く離れた内陸部では塩分を十分に確保することは難しく、**縄文時代に海水から結晶の「塩」を作る方法が発明された**といわれています。

結晶の塩が作られていたことが確実に分かるのは縄文時代後期ごろ（約 4000 年前）のことで、関東地方で多く作られていたことが分かっています。これ以前については結晶の塩が作られていた証拠はみつかりません。

2. 土器製塩の時代

海水からの塩づくりの工程は大きく分けて
「採かん」と「煎熬」の2つに分かれます。

「採かん」とは、海水の塩分濃度を高めた「かん水」を採取する工程のことです。

「煎熬」とはこの「かん水」を煮詰めて、結晶となった塩を取り出す工程のことです。

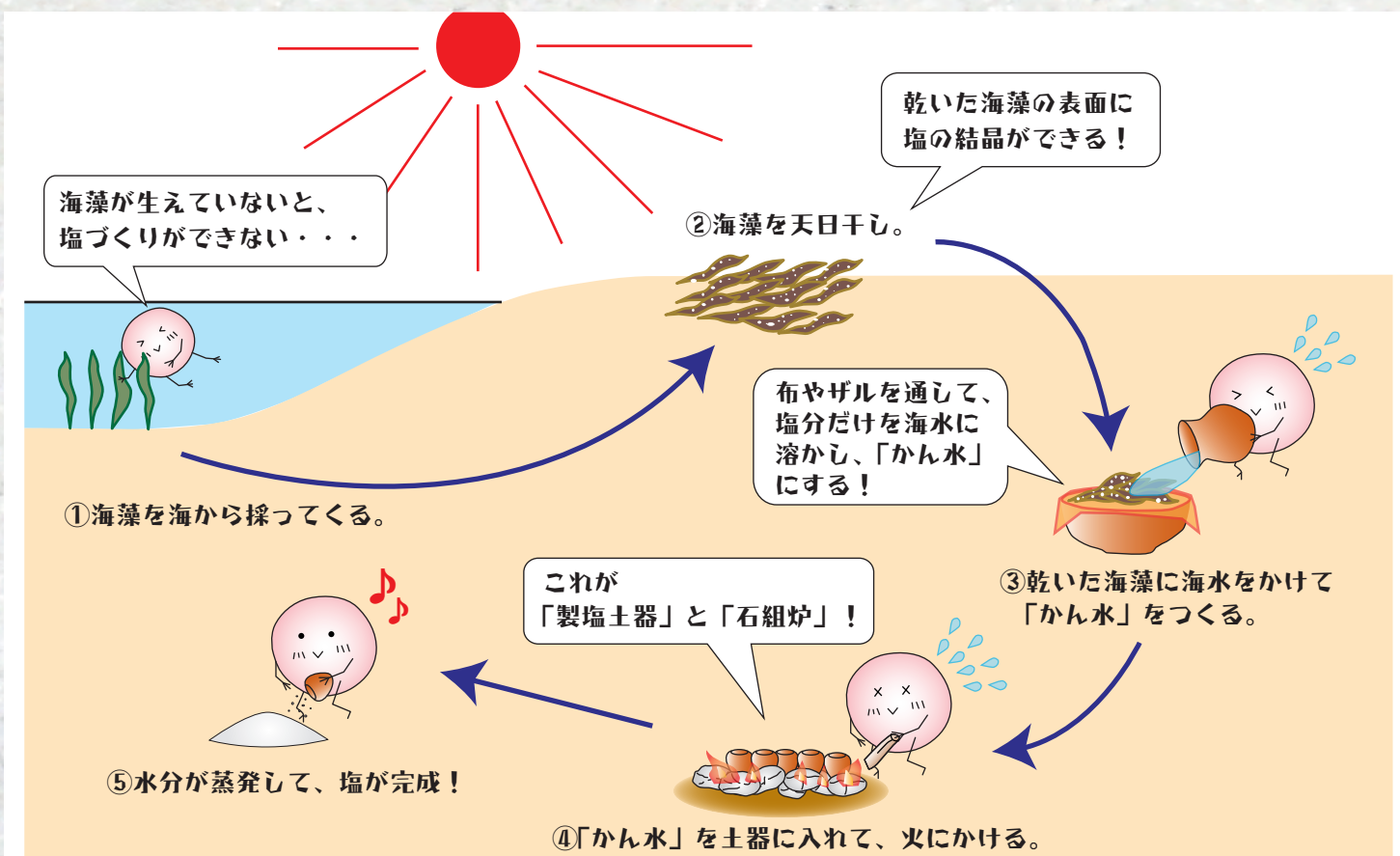
この2つの工程の組み合わせによって塩が作りだされますが、その方法は時代によってさまざまで、いかに効率よく塩を作るか、試行錯誤が繰り返されてきました。

最初に考案されたのは、「採かん」に海藻を使い、「煎熬」に土器を使用する、いわゆる「藻塩焼」や「土器製塩」と呼ばれる方法です。

この方法は縄文時代後期（約 4000 年前）から平安時代頃（約 1000 年前）まで続けられたといわれています。特に晴れの日が多い瀬戸内海沿岸部では盛んに行われており、弥生時代後期（約 2000 年前）頃になると各地の遺跡で「製塩土器」とよばれる煎熬に使用された土器が大量に出土します。ただし、この方法では1ヶ所でたくさんの塩を作ることは難しく、赤穂でも弥生時代終末期（約 1800 年前）から土器製塩が始まりますが、生産量はとても少なかったと考えられています。



塩づくりに使われた製塩土器（赤穂市堂山遺跡）



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。）



発掘調査でみつかった古代の石組炉
(淡路市貴船神社遺跡・兵庫県立考古博物館提供)



発掘調査でみつかった大量の製塩土器
(淡路市貴船神社遺跡 兵庫県立考古博物館提供)

3. 運ばれていく塩

あすか
飛鳥時代から奈良時代(約 1400 年～ 1200 年前)には、
こうした土器製塩が各地で盛んになり、^{さか}**各地で作られた塩の多くは税金のかわりとして、国や郡の役所に納められていました。**

飛鳥時代以前には、内陸部の遺跡から製塩土器が出土することは比較的珍しく、沿岸部で作られた塩は製塩土器以外の容器に詰め替えられて内陸部まで運ばれていたようです。

しかし、飛鳥時代頃になると、^{しそ}穴粟市や姫路市などの内陸部にある遺跡からも製塩土器が多く出土するようになり、塩を入れた容器として運ばれたと考えられます。こうした**遺跡から出土する製塩土器は、生産地のものと比べると厚手なものが多いことから、焼塩を作るための土器「焼塩壺」として使われたものが、容器としても使われていた**ことがわかります。

焼塩とは、煎熬で得られた塩をさらに焼き固めた塩のことです。海水を煮詰めてつくった塩には、^{にがり}苦汁や水分が多く含まれ、味が悪くなる原因になります。こうした塩を高温で焼き固めることで水分を蒸発させるとともに、苦汁の成分を変化させてサラサラの塩にすることで味を良くし、食卓の調味料として利用されました。このことから、役人や貴族の食卓、また祭祀などで使用される塩として焼塩が作られ、内陸部へも運ばれていったと考えられています。

瀬戸内海で作られた製塩土器は、遠いところでは平城京跡(奈良県奈良市)でも出土することから、瀬戸内海沿岸部では古代に盛んに塩づくりが行われていたことが分かります。

赤穂でも古墳時代後期ごろ(約 1500 年前)から堂山遺跡での土器製塩が本格化し、製塩で使用された可能性のある^{かまど}竈の跡や、大量の製塩土器が見つかっています。このころ、赤穂は播磨国で主要な塩の産地になっていたと思われ、赤穂でつくられた塩も各地へ運ばれていたものと考えられます。



内陸部で見つかった製塩土器
(赤穂市東有年・沖田遺跡)

弥生時代のもので、この時代の製塩土器が内陸部で出土するのは珍しい。

4. 塩田の登場

約 1300 年前の奈良時代、塩づくりに革命がおきます。^{えんでん}「塩田」^{しおはま}(^{えんでん}塩浜)の登場です。

これ以前の塩づくりでは、海藻をとってくるという手間がかかり、さらに海藻の量によって「かん水」の量が決まってしまうため、生産できる塩の量はとても少量でした。海藻のかわりに無限にある砂浜の砂を使う方法も古墳時代(約 1500 年前)には考案されていたとされていますが、まだ小規模なものでした。

ところが、奈良時代ごろになるとこの砂を用いた製塩技術の進歩が進み、大量に「かん水」の採れる「塩田法」が考案されます。これは砂浜の広い範囲に人為的に海水を撒き、乾燥した砂についた塩を利用して「かん水」を作るもので、**それまでと比べると大量の「かん水」を作ることができる**ようになりました。大量にできる「かん水」に対応して、**煎熬に使用される製塩土器も大きくなっていった**ようで、このころから煎熬用の製塩土器には大きなものが増えてきます。

こうして塩の生産量は増加し、**1ヶ所で大量に塩を作る「塩の名産地」が出現してきた**ようです。奈良時代には「石塩生荘」(後の「赤穂荘」)とよばれる製塩を営む荘園が存在したことが分かっており、現在の赤穂市沿岸部で製塩業がやはり盛んであったことが分かっています。



奈良時代～平安時代頃の赤穂のようす

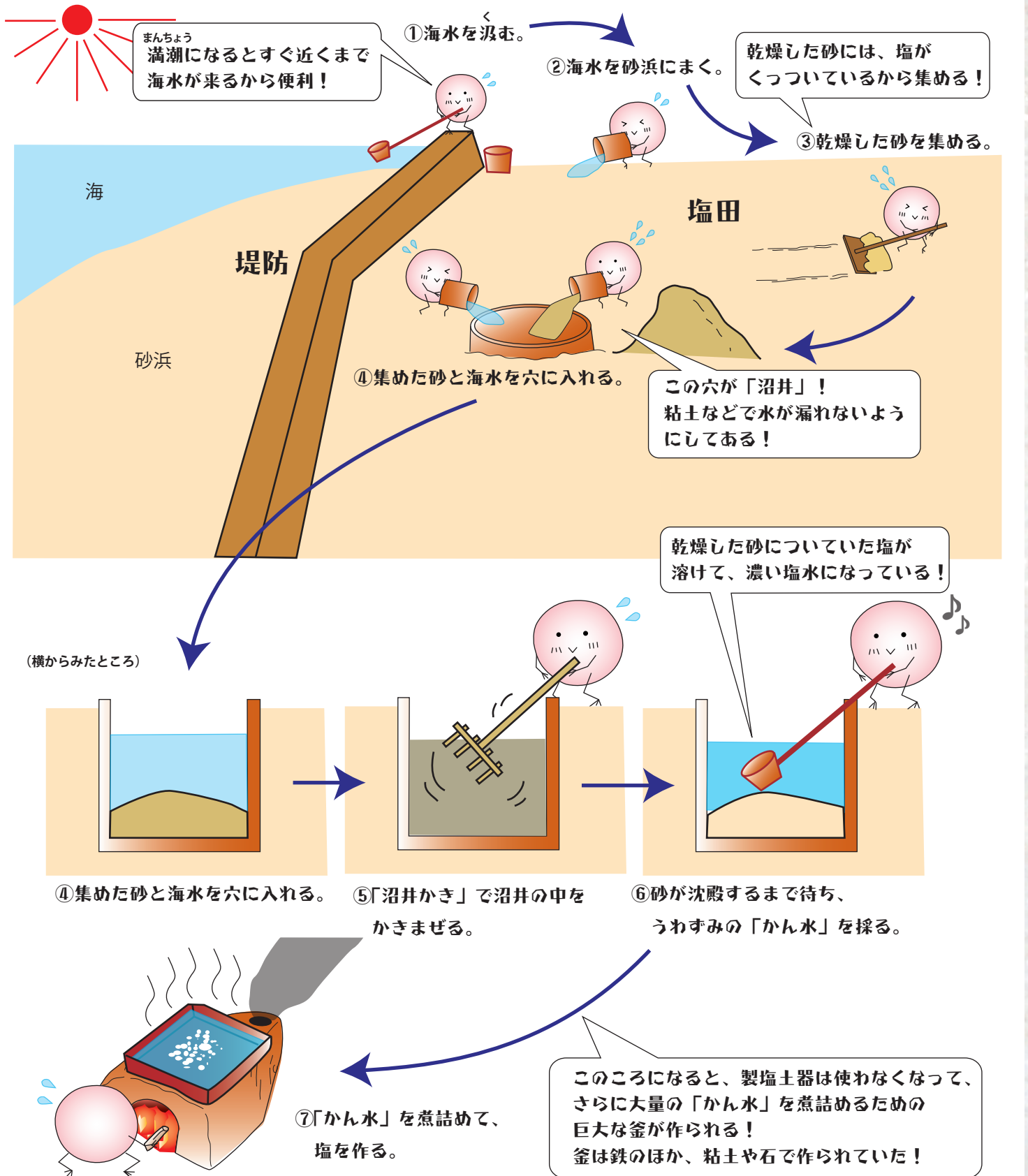
現在よりも深く海が入り込み、堂山遺跡の周辺や、「古浜」の周辺に塩浜が存在したと推定されている。

かいりょう だいきぼか

ていぼう

そして、塩田はさらに改良と大規模化が続けられ、水路や堤防などが大規模に造られるようになります。

このころの**大規模化した塩田の遺構が見つかったのが鎌倉時代（約 800 年前）の堂山遺跡（赤穂市）**で、「採かん」のための巨大な穴（「沼井」^{ぬい}）や、「沼井かき」と呼ばれる塩田で使ったと思われる道具が出土しています。こうして赤穂の塩田はさらに発達を続け、塩の生産量は拡大していったものと考えられます。



くみしおはま あいずはま
赤穂市堂山遺跡の塩浜（汲潮浜・鎌倉時代の揚浜塩田）の構造

5. 入浜塩田と赤穂の塩

弥生時代から塩づくりを続けていた赤穂ですが、江戸時代のはじめ（約 400 年前）までは、全国的に有名な産地というわけではありませんでした。有名であったのは現在の加古川市や姫路市、高砂市付近の塩田でした。これらの地域では塩田技術の発達が目覚ましく、「入浜塩田」が考案されます。

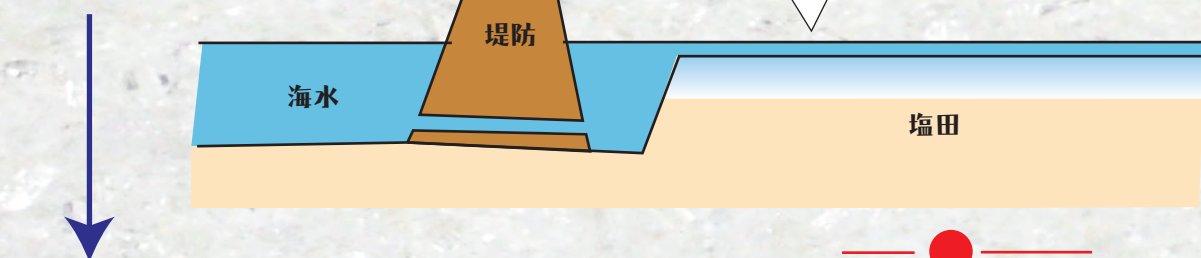
この「入浜塩田」とは大規模な堤防や水路を作り、自然の海の干満差を利用して塩田に大量の海水を引き込むもので、それまでの揚浜式や古式入浜と呼ばれる塩田と比べると、飛躍的に生産量が増加しました。

江戸時代には赤穂藩の歴代藩主がこの「入浜塩田」を開発しましたが、中でも浅野家初代赤穂藩主の浅野長直は大塩や的形（姫路市）の塩田技術者を赤穂へ呼び、大規模な塩田開発事業を行います。

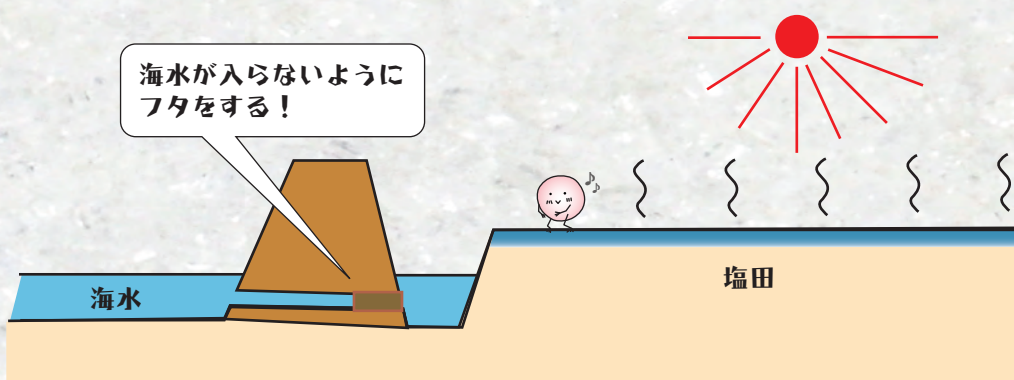
この大規模な開発の結果、赤穂には日本最大級の「入浜塩田」が出現します。当時最先端の技術で大規模に開発された赤穂塩田では、大量の塩を生産。一躍、日本有数の塩の産地になると同時に、製塩技術の最先端地となり、全国各地へ赤穂流の製塩技術を広めていきます。

こうして広まった赤穂流の入浜塩田の技術は、瀬戸内海沿岸部の各地へも伝えられ、「十州塩田」と呼ばれる一大産地を作ることになりました。江戸時代には赤穂塩田を筆頭に、この「十州塩田」が全国の塩の 90%を生産し、中でも品質の良い赤穂の塩は全国的に有名なブランドとなっていました。

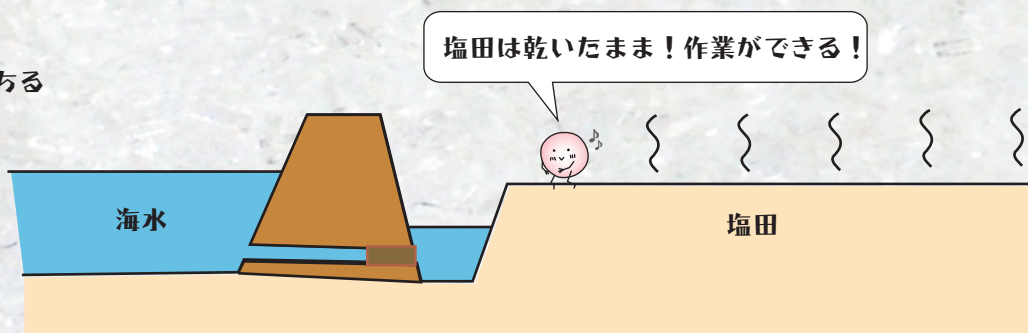
①潮が満ちる



②潮が引く



③潮が満ちる



入浜式塩田のしくみ

ではなぜ、赤穂にこのような大規模な入浜塩田が造れたのか、そのひみつを紹介しておきましょう。

まず、赤穂は千種川が運んできた砂の上にあります。千種川は洪水が多く、大量の土砂を河口へ運び、
すなはま
広大な砂浜を造りました。また砂も長い距離を運ばれてきたため、粒がそろっています。このような砂は
塩田の砂にするのに最適で、わざわざ砂を運んでこなくても、自然の砂浜をそのまま塩田にすることが
できました。

もう1つは赤穂の土地の低さと広さです。赤穂は市街地になっている場所でも標高が1～2mほどしか
ないことからわかるように、とても低平な平地が広がっています。さらに江戸時代には沿岸部に干潟や浅
瀬が広がっていました。標高が低い場所や干潟は、入浜塩田に必要な海水の干満差を利用するには
さいてき
最適で、赤穂では土地をわざわざ造成しなくても、堤防を造るだけで簡単に広大な入浜塩田を造ることが
できました。

こうして赤穂には日本最大級の入浜塩田が出現し、日本有数の塩の産地となりました。

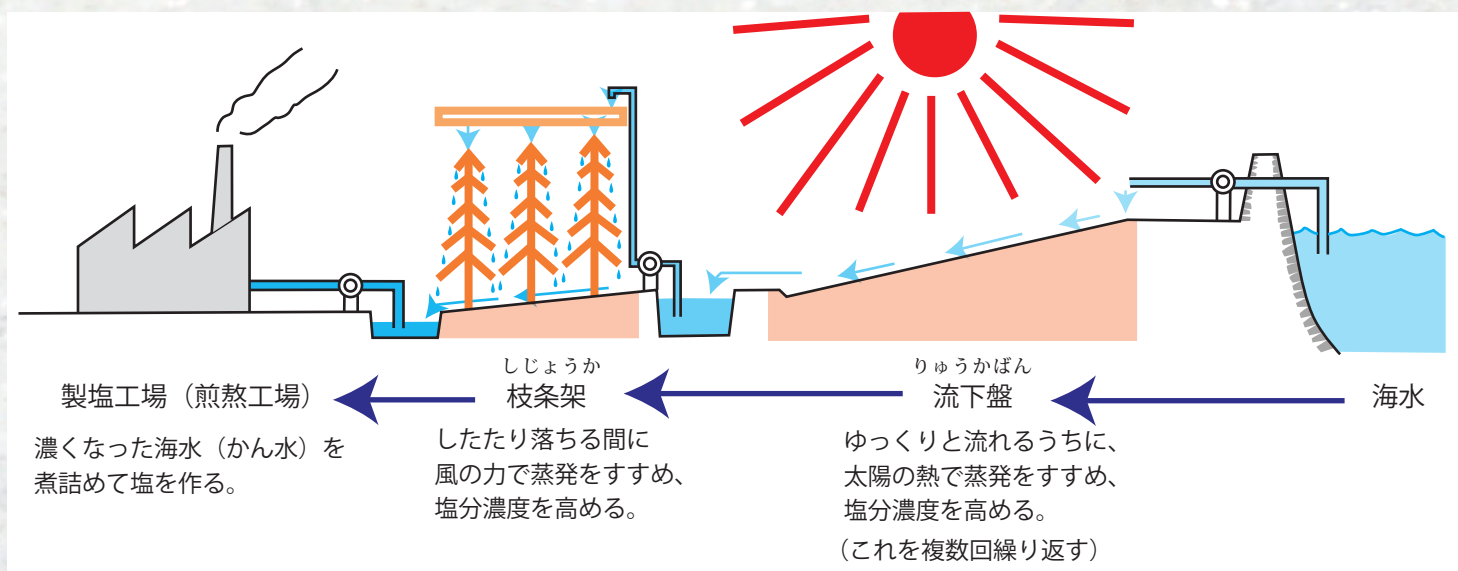
6. 流下式塩田からイオン交換膜法へ

大量に塩を生産できるようになると、次はいかに安く、効率よく作れるかが改良のポイントになって
きました。昭和30年頃、塩田にかかる人手を減らすため、「流下式塩田」が考案されます。これにより、
かかる人手は1/10、生産量は3倍になり、大量の塩が安く生産できるようになりました。

しかし、このころ外国からさらに安い岩塩や天日塩が輸入されるようになると、国内の塩生産量その
ものが次第に少なくなっていき、赤穂の塩の生産量も縮小していきます。

昭和40年代になると、塩田を使わずに製塩工場で海水から「かん水」を生産する「イオン交換膜法」
が実用化され、全国の塩田が次々と廃止されていきます。

赤穂でも昭和46年に塩田が完全に廃止され、海水を直接工場へ引き込むイオン交換膜法を用いた製
塩工場での科学的な塩づくりへと転換されました。そのため、赤穂塩田は現在では姿を消しています。



流下式塩田のしくみ



最盛期の入浜塩田（明治時代末・絵葉書）



流下式塩田に転換した赤穂塩田（昭和30年代・（株）日本海水旧蔵資料）

おわりに

約1,800年間におよぶ赤穂の塩づくりの歴史。赤穂ではイオン交換膜法を利用した塩づくりが続けられ、赤穂の塩づくりの伝統が受け継がれています。現在の赤穂の塩の生産量は国内生産の2割を占め、今でも日本有数の塩の産地として生産を続けています。

これからも新たな塩づくりの歴史を作っていくことでしょう。

出品目録

東有年・沖田遺跡	弥生土器（甕・製塩土器）	赤穂市教育委員会蔵
貴船神社遺跡	製塩土器・陶質土器・製塩土器層剥取パネル	兵庫県立考古博物館蔵
家原遺跡	製塩土器・須恵器	宍粟市教育委員会蔵
豆腐町遺跡	製塩土器・須恵器	兵庫県立考古博物館蔵
堂山遺跡	製塩土器・採かん土壌出土遺物	兵庫県立考古博物館・赤穂市教育委員会蔵
赤穂城跡・城下町跡	焼塩壺・陶磁器類	赤穂市教育委員会蔵
赤穂の製塩用具（入浜塩田製塩用具）		赤穂市立歴史博物館蔵
赤穂西浜塩田関係資料		赤穂市教育委員会蔵（（株）日本海水旧蔵資料）