

大陸との文化交流のための航路として発展することになった。この北前船の航海安全のために上関（山口県）、尾道（広島県）、御手洗（広島県）、鞆の浦（広島県）、下津井（岡山県）、室津（兵庫県）等の港が整備され、瀬戸内海が大いに繁栄した時代となった（図1）。

また、西廻りの航路に加え、西国街道・京街道などの陸路が整備されたことにより、京都や大坂などの関西方面をはじめ日本各地に瀬戸内海の産物を運ぶことが可能となり、瀬戸内海は日本の大動脈として最盛期を迎えた。

現在も、瀬戸内海沿岸には重化学工業を中心とするコンビナートが形成されているため、各工場に必要な原材料や燃料、また製品を輸送するための大型船舶の航路として海上交通の重要なルートに位置付けられ、国内の船舶航行数、船舶輸送の50%を占めている。大型船舶の航行のため、備讃瀬戸など浅瀬で航路浚渫が大規模に行われたために、海生生物の生息環境に影響が出ているとの指摘もある。

このように、瀬戸内海は古くから現在に至るまで物資の輸送や人の往来・文化を伝えるためのルートとして重要な役割を果たしてきた。

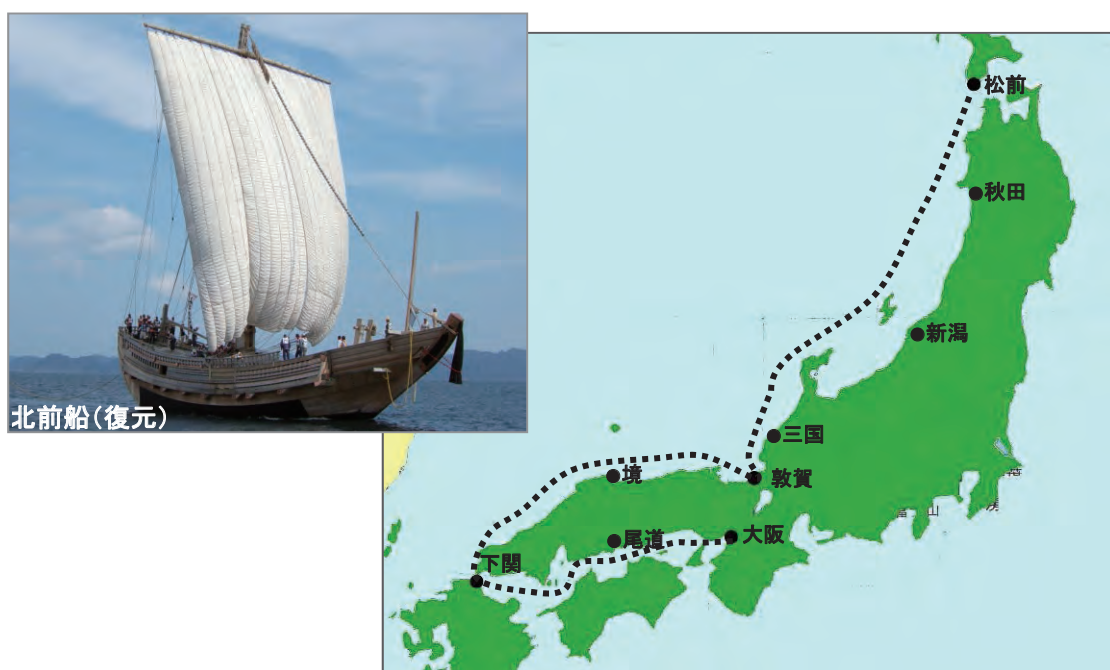


図1 北前船の航路と主な寄港地

3) 農業

瀬戸内海は、温暖な気候で穏やかな環境に恵まれていることから、古くから付加価値の高い農産物が生産されてきた。昔から現在に至るまで我が国有数の農産物の生産地として知られ、それらを利用した加工産業が発達した地域となっている。現在でも、穀物、野菜、果樹、花卉類を中心に国内有数の生産量を誇っている。

特に農業が発展したのが江戸時代であり、木綿、イ草、小麦、大豆、コメ、柑橘類、樫、サツマイモなどが藩の奨励により盛んに栽培され、それらの産物は千石船などで日本各地へ運ばれた。綿花は瀬戸内海の気候風土に適していたため盛んに栽培されるようになり、江戸時代末期から明治時代にかけては、新田を開発しながら生産量を増やし国内有数の綿の産地となった。北前船で綿を北海道へ運び、東北、北陸方面からは、綿の栽培に必要な魚肥が運ばれて来るといふ流通形態が成立していた。その綿を利用した伊予絨、備後絨が久留米絨と共に日本三大絨の産地として隆盛を極めることになった。瀬戸内海の島しょ部では平地が少なかったことから、段々畑の開墾が進められ、サツマイモ、除虫菊、柑橘類などの栽培が盛んに行われていた。瀬戸内海では、この綿、小麦、大豆等を栽培するために魚肥が使われ、取れた綿で網を作りイワシを獲る。獲れたイワシを使い出汁

を取る。大豆を使い醤油・みそを作る。小麦を使いうどん、素麺を作るというように、瀬戸内海の食文化は海と陸が一体となって育まれてきたことがわかる。

また、明治41年（1908年）に農商務省がイワシやマグロの油漬け缶詰に使用するオリーブオイルを国内自給するため、試験的にオリーブ栽培を小豆島、鹿児島県、三重県で行ったが、オリーブが根付き、栽培が成功したのは小豆島だけであった。

特に瀬戸内海におけるミカン栽培が16世紀の前半頃愛媛県から始まり、1877年頃から愛媛県南予地方一帯に広がり、1887年ごろからは県内各地で栽培されはじめ、南予地方では温暖な気候を利用して、山の上まで続く段々畑がみかんの一大産地を形成した。

当時、これらの農産物を栽培する段々畑で使う肥料は、瀬戸内海に多く自生していた海草（アマモ）を利用していた。藻船でアマモを採取していたが、貴重な資源であったため口明けの日（解禁日）を決めるなど、一定のルールを定めて利用されていた。また、段々畑の石垣を固定するために、海藻を石の間に入れその粘着力を利用する知恵も使われてきたことから、農業においても海とのつながりが密接であったことがわかる。



段々畑（宇和島）



ミカン畑

【瀬戸内海のミカン生産】

瀬戸内海のミカンは、明治、大正時代頃に盛んに栽培されるようになり、1961年に国が果樹振興特別法をつくり、ミカン栽培を奨励したため飛躍的に生産が伸びた。しかし、ミカンは生産過剰になったため、国は減反政策をとったこと、1991年のオレンジ自由化、92年のオレンジジュース自由化等により、生産者は、生産品種をレモン、ポンカン、シラヌヒ（デコポン）などへ転換したため、ミカン生産農家は減少し、2007年に最盛期の生産量の3割程度までになった。生産者の新たなブランドを作るなどの努力により、温州ミカンはオレンジ自由化でも駆逐されずに日本の代表的果実として位置付けられている。一方、1961年の国語教科書にミカンの島として紹介された香川県の牛島では、ミカン畑は減少し、ミカン山が荒廃しているところもある。

4) 製 塩

瀬戸内海では晴れの日が多い気候条件を利用して古くから塩が作られてきた。古代においては海藻に海水をかけて濃縮し、灌水を作る藻塩づくりが始まった。その後、遠浅の海岸を利用した塩田で塩づくりが行われるようになり、江戸時代に入浜式塩田が赤穂藩（兵庫県）で開発されると各地に製塩技術が広がった。瀬戸内海各地で効率のよい塩づくりが盛んに行われ、十州塩というブランドで日本全国に流通した。十州塩とは、播磨、備前、備中、備後、安芸、周防、長門、阿波、讃岐、伊予を指しており、19世紀初めに全国生産量の9割を占めるほどになった。この頃には、讃岐三白