

瀬戸内における塩の文化

瀬戸内における塩の文化

1. はじめに

瀬戸内海では、古代において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とされている。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、江戸時代には播磨国沿岸に出現した入浜式塩田は、急速に瀬戸内各地へと広がった。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（砂糖、塩、綿）、防長三白（砂糖、塩、紙）、児島三白（イカナゴ、塩、綿）と称される地域の特産品として、塩が挙げられていた。製塩方法は、江戸時代から続いた入浜式から、1955年頃に流下式に代わり、設備が自動化され冬にも塩が作れるようになった。このように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。

その後、イオン交換膜法が開発され、1972年を境に流下式は完全に姿を消してしまった。現在も瀬戸内海においては海水から工業的に塩が製造されているが、国内の経済成長とともに工業用に塩が大量に必要とされたため海外から安価な塩が輸入された。塩の輸入量は国内生産量の7倍に達している。

2. 製塩法の歴史と文化

瀬戸内沿岸は、内海であるため四季を通じて海水の入手が容易であったことに加え、温暖少雨という気象条件に恵まれていたため、古来から製塩が盛んであり、数多くの製塩法が生み出されたところであった。

（海水素水法（海水直煮法））

これらの製塩法のうち、もっとも原始的なものが海水素水法（海水直煮法）と呼ばれるものである。土器に海水を汲み入れ、これを火にかけて水分を蒸発させて結晶塩を精製する方法であり、すでに縄文時代の晩期にはこの方法が行われていたことが確認されている。しかしこの方法では莫大な燃料を必要とした。

（藻塩法、塩田法）

そのため太陽光や風力、さらには海藻や砂などを利用して海水を濃縮し、この濃縮海水を煮詰めることで燃料の節約を図る方法が考えられていった。このうちホンダワラなどの海藻で濃縮海水を採集する方法を藻塩法、また砂を使用するものを塩田法（塩浜法）という。このうち藻塩法による製塩は、奈良時代中頃まで、瀬戸内海に限らず日本の沿岸各地で行われていたが、奈良時代からは次第に塩田法が一般的となっていった。

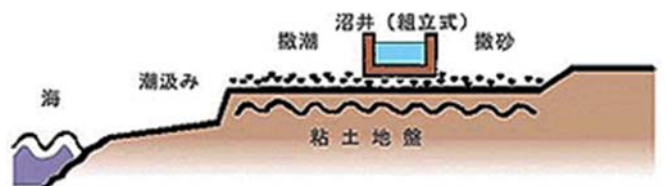


宮城県の御釜（おかま）神社では、毎年7月に「藻塩焼神事」（もしおやしんじ）が行われ、その製塩法を現在に伝えている。

御釜神社「藻塩焼神事」での"かん水"をとる様子

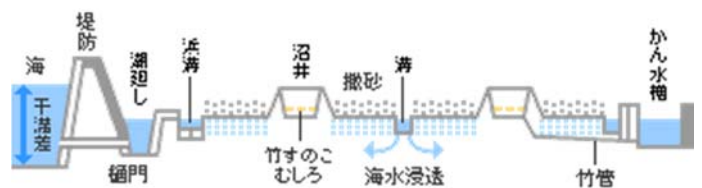
（揚浜系と入浜系）

塩田法は、塩田の造成位置から揚浜系と入浜系に分けられる。満潮水位より高い位置に塩田を造成するものを揚浜系という。これに対して入浜系とは干満潮の水位差を利用して、海水を塩田に導入するものをいう。この入浜系は揚浜系に比べて、労力の負担が少なくすんだ。しかし近世以前の土木技術では、海水の圧力に耐えるだけの堤防を築造するのは難しく、そのため海水を自由にコントロールすることは出来なかった。このような入浜系のものを近世以降に出現した入浜塩田と区別して、古式入浜と呼んでいる。そのため中世の製塩業では、労力の負担は大きなものがあったが、生産力も高く、日常的に作業が可能であった揚浜塩田のほうが歓迎されたようである。このような揚浜塩田が、平安時代末期から鎌倉・室町期にかけて、瀬戸内の沿岸部や島嶼部のいたる所につくられた。



(入浜塩田)

応仁の乱を契機に始まった戦国時代は科学技術が大きく前進した時代でもあった。鉄砲に代表される西洋の科学技術が取り入れられ、築城技術や築堤技術も大きく進歩していった。このような技術革新の結果、近代初頭になれば、海水の圧力に耐える堤防を構築することが可能となっていった。入浜塩田の出現時期は近世初頭、その出現場所は播磨国東部沿岸と考えられている。この地域は温暖少雨の気候に恵まれ、中世以来の製塩業の伝統を受け継ぐ地域であり、かつ同地域を流れる加古川・市川の河口付近には、上流から運ばれてきた土砂が堆積して、近世初期には広大なデルタ（砂州）が形成されていた。そのため簡単な堤防を築くだけで、塩田を造成することができた。さらに沖合遠くに堤防を築くことで、より広大な面積の塩田を造成することが可能になった。また、この地域は古代から採石された竜山石の産出地で、築堤に必要な石材が豊富なところであり、また「天下の名城」と称される姫路城を築き上げた大工・石工などの技術者集団が居住する地域でもあった。また大坂・京都に近接しているため、都市の形成・発展に伴う塩需要の増大にいち早く対応することもできた。



(赤穂塩田)

この播磨国東部で培われた製塩技術を移植し、当初から入浜塩田を造成する目的で開発されたのが赤穂塩田であった。正保2年（1645年）、赤穂五万三千五百石の領主として入封した浅野長直は、千種川河口の沖合を埋め立てる大規模な塩田開発に着手し、この地に大塩・的形・荒井地方の塩業者の移住をすすめた。これが赤穂東浜塩田である。

(入浜塩田の伝播)

17世紀中頃、播磨国沿岸に出現した入浜塩田は、急速に瀬戸内沿岸の各地へ広がっていったが、その最大の理由は収益の高さにあった。近世初期の入浜塩田では一軒前（五反九畝歩）で銀五百目～九百目の収益があった。これは同じ農地と比較して約10倍～20倍に相当する額であった。

(関連産業の発展)

17世紀初頭に出現した入浜塩田は、17世紀中頃の赤穂塩田の完成を機に、その圧倒的な生産力で在来製塩（揚浜塩田・古式入浜）を駆逐していき、瀬戸内の各地へ普及していった。そして元禄期になれば、瀬戸内沿岸に約1500町歩が開発され、近世塩業の主流へと発展していった。この製塩業の隆盛は、関連する諸産業の発展を促すことにもなった。廻船業もその一つである。瀬戸内の塩の多くは、塩輸送を専門とする廻船業者に売却され、全国各地へと運ばれた。

(休浜の提唱)

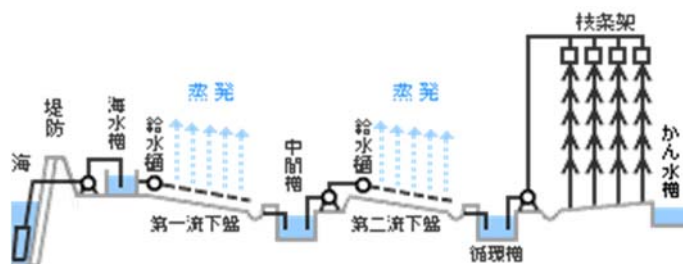
しかし順調に発展していた製塩業も、18世紀中頃になれば、相次ぐ塩田の開発で供給過剰となっていき、そのため塩価が下落して深刻な「塩田不況」に見舞われるようになった。この「塩田不況」を克服するため、瀬戸内西部の塩田を中心に導入されたのが、「休浜」とよばれる操業短縮・中止であった。

(十州同盟の結成)

文化9年（1812年）、これまで休浜への参加を拒んでいた赤穂塩田をはじめ播磨の諸塩田が休浜同盟に参加することになった。そして播磨国に遅れること8年、文政3年（1820年）には阿波が、さらに天保3年（1832年）には備前が加盟、嘉永4年（1851年）には一時脱会していた伊予が再び参加、嘉永6年（1853年）には讃岐が加盟、明治9年（1876年）の高松集会において備中が参加、ここに十州休浜同盟が成立された。休浜同盟は、地主・自作・小作を含めた全生産者のカルテルとしての性格を持つようになり、明治38年（1905年）から実施された塩専売の積極的な推進団体として機能していった。

(流下式塩田)

昭和の初め頃に平釜に変わって蒸気利用式塩釜・真空式蒸発缶が導入され、煮詰め工程に改革が起こった。さらに濃縮工程に流下式塩田が導入され、永年続いた入浜式塩田にとって変わった。流下式塩田とはかん水を採るための装置で、昭和27から34年にかけて入浜塩田から転換された方式である。地盤に傾斜を付け、その上に粘土またはビニールを敷き、さらに子砂利を敷いた流下盤と柱に竹の小枝を階段状に吊るした枝条架からなり、ポンプで海水を汲み揚げ、第一流下盤、第二流下盤・枝条架の順に流して、太陽光と風で水分を蒸発させる。これを何度も繰り返すことで、海水が濃縮される。この方法により年間を通して採かんが可能になり、入浜塩田のように砂を運ぶこともなく、労働力は大幅に軽減された。



(イオン交換膜製塩法)

昭和47年以降、従来の水分を蒸発・除去する方法から、海水中の塩分を集めるイオン交換膜製塩法が導入され、全面的にこの方法に切り替えられた。この方法は電気の利用して海水中の塩分を集める方法である。

(現在の塩事業)

1905年に施行されて以来92年間続いた塩専売法が廃止され、新たに塩事業法が施行された。現在は塩製造者が増え、様々な方法で塩づくりが行われている。

参照：「瀬戸内海の文化と環境」

公益財団法人塩事業センター（写真提供）

3. 瀬戸内海の子な塩の産地

(香川県)

降雨量の少ない同県では古くから製塩が盛んであり、弥生時代中期には土器製塩の技術が成立し、備讃瀬戸地域における塩づくりの中心となった。島嶼部や沿岸部の遺跡からは海水を煮詰めて塩を作る際に使ったと思われる製塩土器が多数出土している。

また、17世紀頃からの瀬戸内地域での塩田開発によって、江戸時代には讃岐、伊予、備前、備後、備中など瀬戸内十州塩田での塩の生産量は全国の80%を占め、砂糖・綿とともに「讃岐三白」と呼ばれていた。現在も製塩に関する施設は多い。

(徳島県)

鳴門地域における製塩の歴史は古く、5～6世紀頃の製塩遺跡が発掘されている。近世では、慶長4年(1599年)に藩主蜂須賀氏が播州荒井村(兵庫県)から技術者を招いて入浜式塩田を開いた。その後、藩の保護奨励により急速に塩田開発が進められ、製塩は江戸から明治、大正と、鳴門の一大産業となる。十州塩の生産地のひとつであり、阿波の塩田でとれる塩は、齊田塩(さいたじお)として全国に名声を博した。

製塩業の文化遺産として、「鳴門の製塩用具」が国の重要有形民俗文化財に指定されている。

(愛媛県)

降雨量の少ない同県では古くから製塩が盛んであった。弥生時代後期から奈良・平安時代にかけての製塩遺跡が発掘され製塩土器が出土しているのを始めとして、中世においては塩の荘園として京都の東寺に塩を貢納していた弓削島荘、近代においては十州塩の一つに数えられ全国に塩を移出していた波止浜塩田などがある。

(大阪府)

温暖な気候であり穏やかな湾をもつ大阪では、古くから製塩が行われていた。大阪湾岸地域では古墳時代初期の製塩土器や遺構等が見つかっている。水上交通の要地であり、水上交通の発展に伴い近世においては「天下の台所」と呼ばれ、全国各地から米や産物が集まるようになった。塩に関しても生産地というより運び込まれた塩を全国各地に送る集積地・商業地としての性格を強くしていった。

(兵庫県)

兵庫県は温暖な瀬戸内気候と遠浅の海に恵まれ、古くから塩づくりが行なわれていた。播州荒井浜（高砂市）は、近世の瀬戸内において最も早く文献に現れる塩田のある地である。兵庫県には、「十州塩」の生産地のひとつである播磨があり、ここで取れた塩は大塩や赤穂塩と呼ばれていた。忠臣蔵で有名な、播州赤穂の領主浅野内匠頭が吉良上野介義央に切りかかった「松の廊下事件」の発端は、塩技術をめぐる浅野家と吉良家の確執にあったという説もある。

(岡山県)

瀬戸内海に面し、「晴れの国」（降水量 1mm 未満の日数が全国第 1 位）である同県は、その名の通り雨が少なく、温暖で製塩に向く気候と地形を持つ県である。製塩は弥生時代中期頃に始まり盛んに行われていた。瀬戸内で最古の製塩土器も出土している。1800 年代には塩田王と呼ばれた野崎武左衛門により、大規模な塩田事業が起こり、瀬戸内海沿岸地域の十州塩に名を連ねた。

(広島県)

広島県では江戸時代、塩分が強く耕作に向かない干拓地であった竹原地区の土壌を利用した製塩業が始まり、播州赤穂から導入した入浜式の製塩技術をもとに発展していった。十州塩の生産地のひとつである。それらの塩は、「竹原塩」と呼ばれ日本中に出荷されるほどの成功を収め、町の繁栄とともに町人文化が栄えた。竹原市歴史民俗資料館では実際に使用されていた製塩用具や資料を見学することができる。

(山口県)

本州最西端に位置する同県は、古くは大陸文化の窓口として栄え、さまざまな遺跡が残されている。古墳時代から奈良時代にかけての製塩遺跡からは、美濃ヶ浜式土器と呼ばれる特徴的な製塩土器が出土している。近代にかけては、長門、周防において入浜式製塩が発展し、「十州塩」の生産地のひとつとなった。十州塩業組合を組織した秋良貞臣や、昭和年間に塩価の維持を実現させた田中藤六などの活躍が目覚しい。

(大分県)

大分県の塩田は、瀬戸内海沿岸地域の広大な干潟を干拓造成した入浜式塩田で、同地域の福岡県の塩田と合わせて、その塩田面積は九州全塩田の 3 分の 1 を占めていた。塩田は周防灘の「和田」「高家」「八幡」「和間」「姫島」等の他、「杵築」「大分」「佐伯」等に存在した。この内、別府湾の製塩の歴史は古く、別府湾岸の大分郡 笠和郷（大分市）では平安時代末か

ら 由原(ゆすはら)八幡宮に供えるための塩浜が開発されていた。のちに府内藩領となる萩原村、幕府領原村(大分市)が江戸初期からの塩浜として知られている。

また姫島では、慶長5年(16110年)から元和8年(1622年)に約9町8反の塩浜が開発され、島の半数(81軒)で製塩にたずさわることになった。

参照： 公益財団法人塩事業センターHP

府 県 別 塩 生 産 高

区 分	1892年 (明治25年)	1902年 (明治35年)	1912年 (明治45年 大正元年)	1922年 (大正11年)	1932年 (昭和7年)	1952年 (昭和27年)	1962年 (昭和37年)	1971年 (昭和46年)
単 位	石	→	斤	→	kg	→	→	→
大阪	----	----	84,170	116,000	645,600	----	----	----
兵庫	673,504	854,068	140,954,889	157,031,350	85,931,612	66,785,667	146,374,187	142,668,218
岡山	509,188	448,055	97,634,583	111,270,687	51,127,076	45,361,610	158,643,564	215,710,056
広島	761,466	864,071	99,353,302	109,525,385	48,472,801	37,444,036	31,315,584	8,952,382
山口	994,150	835,191	174,056,764	182,449,686	84,693,233	52,242,228	10,954,080	8,793,390
徳島	411,456	449,578	94,873,940	95,801,184	48,230,508	42,628,191	76,061,180	114,666,465
香川	838,459	1,052,851	265,970,816	280,558,229	177,237,925	148,401,485	272,162,024	214,725,333
愛媛	386,598	311,919	62,948,499	63,266,443	35,859,151	29,511,976	19,710,000	13,234,171
大分	143,328	171,558	19,185,902	27,993,246	12,194,901	9,043,451	----	----
大阪から大分までの計	4,718,149	4,987,291	955,062,865	1,028,012,210	544,392,807	431,418,644	715,220,619	718,750,015
全国計	5,654,492	6,120,949	1,033,445,264	1,108,492,900	572,628,550	462,797,232	878,716,109	871,092,884

出典： 農商務統計表 第8～22次(農商務省編：慶応書房刊)
 塩専売事業年報(大蔵省主税局編)、塩専売統計表(専売局編)
 専売統計年報(専売局編、日本専売公社編)
 塩業整備報告第2巻(日本専売公社 1966年刊)

注： 1942年(昭和17年)はデータなし

4. 瀬戸内地方の塩業と流通、食文化

(塩は神に祀られない)

現在、塩といえば醤油や味噌などの発酵調味料などの原料、漬け物などの保存、調理での味付けぐらいしか思いうかばない。塩の食味への関心では、瀬戸内島嶼部で再現した藻塩や海外から輸入する岩塩のことを聞くぐらいである。葬儀に参列したときに渡される「清めの塩」で、塩の「浄め」の働きを思いだすぐらいである。塩は生きていくうえで不可欠だが、食用塩は工場生産になり、工業用は外国からの輸入でさらに意識から遠のいた。

日本人が塩への関心が薄いことについて、日本塩業研究会の会長だった渋沢敬三が語った内容を、宮本常一は『塩の道』で以下のように紹介している。

塩は私たちの食べもののなかの一つの要素にはなっているが、塩そのものはエネルギーにならない。塩は体内の循環の機能をたすけ、健康を保全する働きがある。考えてみると、エネルギーを生む食物は、霊が宿っているため神に祀られる。米、麦、粟などは、それぞれ穀霊がやどる。塩は霊がないので神に祀られないことが、私たち日本人の塩にする姿勢だといえる。

(瀬戸内地方は日本の塩業の中心地)

瀬戸内地方では弥生時代中期に備讃瀬戸で土器製塩がはじまる。瀬戸内地方は温暖少雨で、澄んだ海水と白砂青松の海岸は塩づくりに適していた。さらに古来から波穏やかな瀬戸内海は主要航路として発達し、塩を運ぶための海上交通にも恵まれていた。

製塩技術は、土器製塩から揚浜式製塩、入浜式製塩へと進化した。江戸時代初期に赤穂塩田ではじまった入浜式塩田は各藩の奨励もあり竹原から松永、向島など瀬戸内沿岸に広がった。江戸時代中期には塩が生産過剰になるほどで、効率が悪い冬季は作業を休む休浜制度をとる塩田が次第に拡大していった。それでも江戸時代末には全国の8割をしめるまでになっていた。

(海上交通による販路の拡大)

瀬戸内地方の塩は、1670年代の西廻り航路の開発などを契機として日本海側に運ばれるようになった。日本海と瀬戸内海を行き来した廻船は、日本海側からニシン・昆布などの海産物や米などを積んできて、帰り荷には塩・木綿などを運んでいった。さらに備前の塩廻船が江戸での販売に成功するなどして、瀬戸内地方の塩は全国の市場へと拡大した。そうしたなか販路の固定化も進み、赤穂・撫養・坂出は大阪・東海・関東へ、竹原・生口島・波止浜は北陸・東北へ、三田尻・平生などは山陰方面で販売されるようになった。

全国生産高の大半をしめた瀬戸内地方の塩は海上交通で運ばれ、安定した供給により地域を潤すだけでなく新たな産業や食文化をうみだした。



(調味料の新開発)

瀬戸内地方で、酒や醤油などの醸造業が発達し、湯浅醤油、龍野の薄口醤油、小豆島の濃口醤油、柳井の甘露醤油といった特色ある醤油を造りだした。瀬戸内地方の豊富な原料を海上輸送で入手でき、大坂や京都などの販路も近かった。

現在の小麦と大豆、塩を主原料とする醤油は、中国からの帰国僧覚心がもち帰った怪山寺味噌の上澄み液などを改良してはじまった。天正年間(1578~1602)のことで、和歌山県の湯浅町特産の醤油産業のはじまりである。

覚心は、姫路でも醤油の指導にあたり、龍野ではたまり醤油をつたえた。たまり醤油の原料などを工夫して改良したのが龍野の薄口醤油である。小麦の炒り方を少なくして、酒などを加えたという。

小豆島での醤油業のはじまりは、寛政年間(1789~1801)と遅かった。原料の讃岐平野の小麦、伯方の塩、九州の大豆などを海上輸送でき、大坂など販路も近かった。野田・銚子とともに日本三大濃口醤油の産地となった。



淡口・濃口・再仕込の仕込法
(小豆島醤油共同組合 HP)

柳井市の甘露醤油は、天明年間(1781~1789)にできた。再仕込み醤油といわれるのは、仕込のとき塩水のかわりに、非加熱処理した生醤油をくわえるため、どろっとした甘みの強い醤油になった。

さらに、その由来は明確ではないが、香川県沿岸部の漁家では戦後までイカナゴ醤油を自家製していた。イカナゴがたくさんとれる春先に、塩とイカナゴを桶に漬け込み、イカナゴが発酵してドロドロになると、濾過して調味料として使った。秋田県のショツツル、石川県のイシリと並び、日本の三魚醬として知られていた。

(日本海に運ばれた塩と海産物の流通)

江戸時代は、新潟県の糸魚川から千国街道を經由して、内陸の長野県松本まで塩や干魚、塩魚を送っていた。安政5年(1857)に、糸魚川から信州に送られた塩は約70万駄、魚類は142万駄だった。牛の背に荷物をつけて、雪がない4月から10月にかけて運んだ。塩は、地元の地塩はわずかで、加州塩(金沢)と竹原塩(広島)の他国塩が大半だった。

海がない長野県でも、年越しだけは生に近い魚を年取魚として神棚に供えから食べた。現在は、松本で年取魚といえばブリ・サケ・マスなど多様だが、古くは年取魚はブリに決まっていた。ブリは、年越し前に日本海を南下して富山湾にくると、成長にあわせて名称が変わる出世魚で縁起がよかったからである。能登ブリ、氷見ブリ、魚津ブリを糸井川に集め、腸わたを抜いて腐敗防止のため塩を振った生ブリが年取魚と決まっていた。生ブリより長期保存するため、塩漬けにした塩ブリもあった。竹籠に5、6本ブリを入れると10~15貫で、ボッカが背負って運んだ。

胡桃沢勘司氏は、松本地方の年取魚のブリは宝暦年間(1751~1764)頃に、ある程度浸透していた。宝暦年間は瀬戸内地方の塩が過剰生産になり、不況から脱出するために休浜法が提唱されたころである。

沿岸から内陸部へ送られる干魚や塩魚は、地域の交通史や儀礼食の範囲のなかでとらえてきた。日本の塩業の中心だった瀬戸内地方の塩業を理解するためには、日本全体の海上交通と内陸交通をつなぎ、海辺と内陸の魚食文化を比較しながら総合的に考える必要があるそうである。

5. 瀬戸内海の塩に係る名所・史跡

(喜兵衛島製塩遺跡(香川県直島町))

土器製塩の事実が日本で初めて立証された製塩遺跡。海浜に面する平坦地のほぼ中央部に製塩炉があり、その周囲に堅くしまった作業面、その外周に使用済みの製塩土器、灰、炭などの捨て場という構成になっている。



(沙弥ナカンダ浜遺跡 (香川県坂出市))

海浜遺構の多くが消滅していくなかで、縄文時代から弥生時代を経て古墳時代にいたる遺跡が良好に保たれていることなどから、香川県指定史跡に指定されている。製塩遺構も発見されている。



(福永家住宅 (徳島県鳴門市))

200年ほど前の塩田主の屋敷跡。国の重要文化財に指定されている。

福永家は享保10年(1725年)から製塩業を始め、以後8代に渡って鳴門の製塩を支えた。

今も残る屋敷跡は、居住区である主屋を中心に、その周りに製塩施設(薪納屋、石炭置場、かん水を煮つめる萱葺の釜屋、かん水だめ、塩納屋など)がある特徴的な屋敷構えをしている。



(弓削島荘 (愛媛県上島町))

愛媛県の北東部に位置する弓削島にあった荘園。中世の時代には、東寺(京都府)の荘園であった。沿岸部での製塩が盛んで、生産された塩は船で京都の荘園領主のもとへと運ばれ、塩の荘園として知られていた。東寺文書には弓削島の製塩の史料が多く残されている。



(讃良郡条理遺跡 (大阪府四条畷市))

古墳時代の遺構。製塩土器や馬具などが見つっている。古代の牧場であったと見られ、製塩土器は馬の飼育に不可欠な多量の塩を確保するために使われていたと考えられている。

(旧日本専売公社赤穂支局(兵庫県赤穂市))

旧日本専売公社赤穂支局は塩務局の庁舎として明治41年(1908年)に建てられたもので、木造2階建、屋根は切妻(一部宝形)、棧瓦葺、丸窓、縦長の上げ下げ窓、アーチ状庇、ファンライト、下見板張り、ギリシャ神殿風柱など当時の洋風建築の要素を取り入れている。昭和57年(1982年)以降は赤穂市立民俗資料館として一般公開されている。明治時代後期に建てられた洋風塩務局庁舎の遺構として貴重なことから昭和61年(1986年)に兵庫県指定文化財に指定されている。



参照：赤穂市観光ナビ

(旧入江家住宅 (兵庫県高砂市))

高砂市曾根町にある、230年前の塩田主の屋敷。兵庫県指定重要有形文化財に指定されている。曾根地区は、海岸部に入浜式塩田が広がっており、姫路市大塩と並ぶ、「十洲塩」の生産地であった。入江家は江戸時代前期から塩田を経営し、曾根村の庄屋をつとめるなど、地域経済・文化の中心を担ってきた。

参照：高砂市教育委員会



(堂山遺跡 (兵庫県赤穂市))

東西を山に囲まれた小規模な入江状の地形で、山麓からの緩やかな傾斜地に立地する。遺跡の眼前には、かつては海が入り込み、遠浅の干潟を形成していたと推定される。

遺跡からは、弥生時代末から古墳時代初頭、古墳時代中期・後期、飛鳥・奈良時代の各時期の製塩土器が出土しており、当地域の土器製塩の開始と変遷が明らかとなった。さらに、平安時代末から鎌倉時代初頭の塩田地盤・採鹹土坑（沼井）などの遺構が検出されており、揚浜系汲潮浜の塩田遺構として注目されている。

参照：赤穂市教育委員会

(師楽遺跡 (岡山県瀬戸内市))

錦海湾の南東部、標高 2 m 前後の集落内に位置し、弥生時代から 7 世紀頃まで人々が生活していた遺跡である。

昭和 4 年頃発掘調査が行われた時に多量の土器が出土した。後の調査などによりこれらの土器片が塩づくりに使用されていたことが判明した。このことから製塩土器が「師楽式土器」と呼ばれる元となった。古墳時代後期の製塩土器が最も多く、弥生時代から古墳時代の製塩土器も採取されている。

参照：牛窓町史資料編Ⅱ



師楽遺跡出土製塩土器

(旧専売局味野収納所山田出張所 (岡山県玉野市))

約 100 年前に建築された旧大蔵省の旧専売局味野収納所山田出張所とその文書庫。塩専売時代の庁舎と文書庫がそろって現存する例は珍しい。現在は、市が所有する施設となっており、地元有志による保存運動が行われ、平成 23 年 (2011 年) 10 月に国の登録有形文化財に登録されている。

参照：玉野市

(鹿沼塩田跡 (岡山県瀬戸内市))

鹿忍村の塩田の記録の最初は、「撮要録」の宝永六年 (1709 年) に釜屋件数が記載されている。かなりの規模を誇っていたようで明暦・万治年間 (1655 年～60 年) の「邑久郡図」の鹿忍村に広大な塩田が描かれている。品質も優れ「備陽記」の「備前国より出る名物の事」の中に、鹿忍塩を加え優れていることが紹介されている。

大正 15 年、株式会社に組織され、蒸気を利用した近代的な製塩方法がとられたが、昭和 34 年に廃止された。

参照：牛窓町史通史編



(錦海塩田跡 (岡山県瀬戸内市))

昭和 31 年 (1956 年) から錦海湾塩田化事業が始まった。昭和 34 年から約 500 ヘクタールの敷地内で流下式による製塩事業を開始した。

昭和 46 年 (1971 年) からはイオン交換膜法に変更され年間 15 万トンを生産したが、枝条架は不要となり広大な塩田部分が遊休地となり、平成 14 年製塩業は廃止された。



現在塩田跡地を利用して平成 31 年運転開始に向けて、太陽光発電設備が建設されている。

参照：牛窓町史通史編

(かまがり古代製塩遺跡復元展示館 (広島県呉市蒲刈町))

古代土器製塩遺跡を発掘したままの状態で見学できるように復元し、ドームで被った展示館。



(波雁ヶ浜 (はかりがはま) 遺跡 (山口県宇部市))

古墳時代から奈良時代にかけて営まれた製塩遺跡。短い棒状の脚部の上に碗形の容器がつくワイングラスのような形をした美濃ヶ浜式土器と呼ばれる製塩土器が多量に出土している。



写真は復元品、宇部市所蔵

(三田尻浜大会所跡 (山口県防府市))

近世における塩業の発展に伴い、塩業に関わるものは製塩者以外にも多数に及んだ。これらの浜人・浜子・商人・職人・船乗りなどを統括する機関として、各塩浜ごとに塩田会所が設けられていた。

塩田会所には浜主から選ばれた浜掛り役人が勤め、石炭改めや塩廻し、日雇い頭などの役職があり、塩業全般における事柄を処理していた。

防長浜を代表する三田尻浜には明和8年(1771年)に三田尻浜大会所が設けられ、特別に大年寄役座がおかれた。大年寄は休浜方規定の取り締まりや、塩田の営業上の取り決め、塩の販売統制など、営業停止処分や罰金刑を課すほどの権限を持って塩業全般を統括していた。初代の大年寄役座は*三八替持法を案出した田中藤六である。

*「三八替持法」(さんぱちかえもちほう) 1年のうちで、塩がつくりやすい3月から8月だけ、塩田を半分ずつ交互に使って塩をつくるという方法。

参照： 公益財団法人塩事業センターHP



(由宇町神東 (ゆうまちしんとう) 城ヶ崎
(山口県岩国市))

山陽本線神代駅のほぼ北北東1000mの丘陵地の畑を柑橘園にするため深く掘り下げたところ、石囲みの中から瀬戸内海海浜遺跡に多く分布する製塩土器いわゆる「師楽式土器」の棒状脚が発見された。

古代塩生産用具として、製塩の煎熬過程に使用された煎熬用煮沸容器の底部についていた脚だけがたまたま蒐集された。

参照： 由宇町史





瀬戸内海の塩に係る名所・史跡

6. 瀬戸内海の塩に係る資料館など

(香川県立ミュージアム (香川県高松市))

「塩」抜きには語れない香川の歴史を、時代をおって学ぶことが出来、そのなかで塩づくりや流通についても紹介されている。現在に至るまでの塩づくりの変遷がコンパクトにわかりやすく映像化されているビデオライブラリーはみどころのひとつ。

(坂出市塩業資料館 (香川県坂出市))

古くから塩の産地として栄えた香川の現在に至るまでの製塩の歴史が詳しく解説されている。土器製塩から入浜式塩田まで、塩づくりがどのように行われていたかを、実際の道具や模型、写真、映像から学ぶことができる。



(うたづ海ホテル (香川県宇多津町))

塩田跡地に建てられた館内では、最新映像で塩づくりの作業や宇多津町の歴史を紹介している。瀬戸内海に面した位置には入浜式塩田が復元されており、希望者は製塩体験を行うことができる。(要予約)



(ソルティ多喜浜 (愛媛県新居浜市))

全国でも珍しい小学校に併設された製塩施設。流下式のミニ塩田として、枝条架が2架、下盤が1ヶ所設けられ、沖合からくみ上げた海水を濃縮させ、かん水(濃い塩水)を作り出す製塩の仕組みを説明している。平成17年(2005年)に、多喜浜塩田開発300年を記念して、新居浜市教育委員会の『夢広がる学校づくり』事業の一環として地域の人々の支援により建設された。



(赤穂市立海洋科学館・塩の国 (兵庫県赤穂市))

赤穂海浜公園の敷地内にある塩や海についての科学館。公園内に揚浜式塩田、入浜式塩田、流下式塩田を復元し、塩づくりの歴史が見えるように工夫して展示されている。また、隣接する塩の国では、かん水を煮詰めて塩を作る体験棟がある。



(赤穂市立歴史博物館 (兵庫県赤穂市))

正面から見ると近代的な現代建築。裏手から見ると白壁の土蔵造り。そんな不思議な外観をもった赤穂市立歴史博物館は「塩」と「赤穂義士」をメインテーマとし、「塩と義士の館」を愛称に持つ赤穂ならではの博物館である。展示品には国指定重要有形民俗文化財である「赤穂の製塩用具」もある。



(野崎家塩業歴史館 (岡山県倉敷市))

江戸時代に塩田を開発し、現在も塩をつくり続けている野崎家の旧宅。3000坪の敷地すべてが岡山県の史跡に指定されている。

敷地内にある蔵のひとつが塩業資料の展示館になっており、塩づくりについても学べるほか、近世後期の建築技術の粋を集めた建物もみどころ。予約をすれば、塩づくり体験も可能。



(竹原市歴史民俗資料館 (広島県竹原市))

慶安3年(1650年)に赤穂の入浜式製塩の技術を移入してからの310年間、塩の町として知られていた竹原で実際に使われていた製塩用具を展示している。

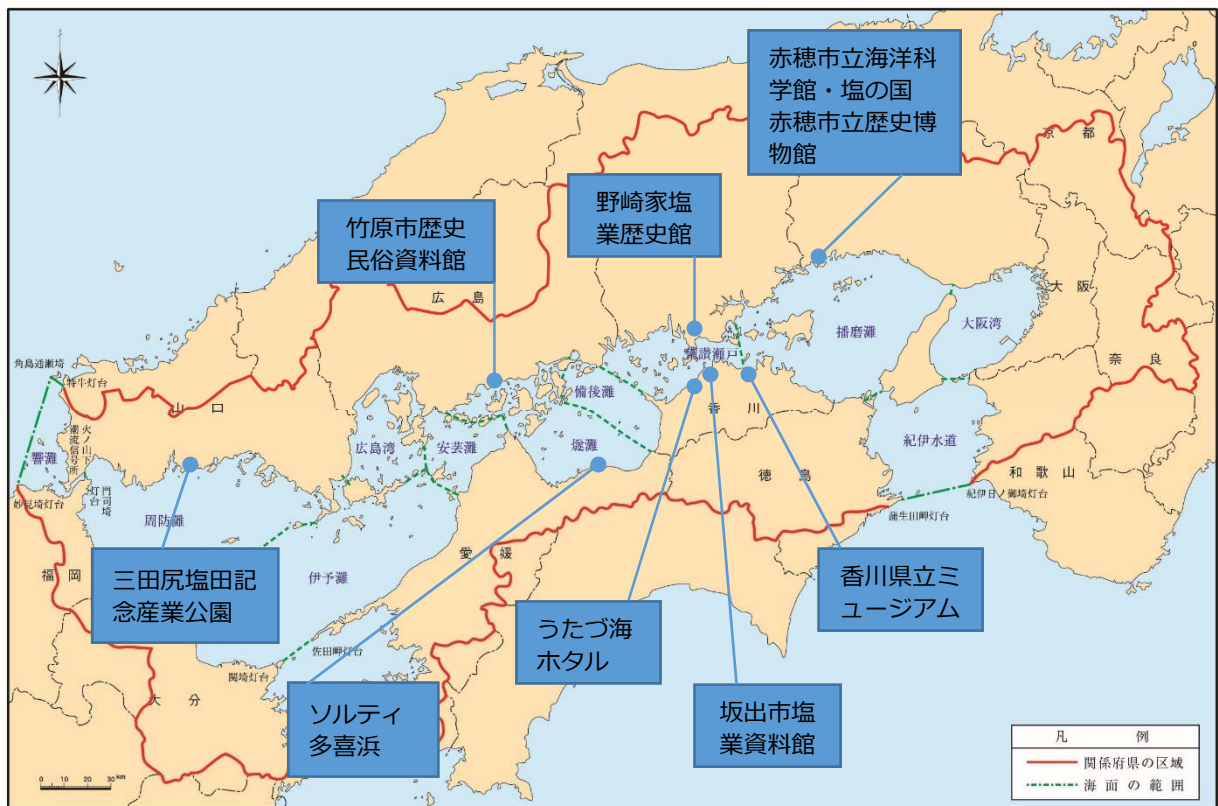


(三田尻塩田記念産業公園 (山口県防府市))

江戸時代中期から昭和 30 年代まで約 260 年間にわたって、全国有数の塩の産地として栄えた防府の塩田跡地の一角にある公園。入浜式塩田の諸施設を復元し、製塩道具等の展示や塩づくりの様子を紹介している。予約をすれば、塩づくり体験が可能。年に一度塩田まつりも行われている。



参照： 公益財団法人塩事業センターHP



瀬戸内海の塩に係る資料館など

7. 瀬戸内海の塩に係る行事

(さかいで塩まつり (香川県坂出市))

塩田のまちとして発展してきた坂出市で、年に一度開催されている坂出青年会議所と地域の団体とによって構成される「塩まつり実行委員会」主催の地域に根ざしたイベント。坂出塩田の開発者であり、「塩田の父」として語り継がれている江戸時代の発明家久米通賢の功績を称え、塩田のまちの魅力をアピールするため、平成4年(1992年)よりスタートした。メガ塩すべり台を中心に様々な催し物、模擬店、フリーマーケット等が行われている。

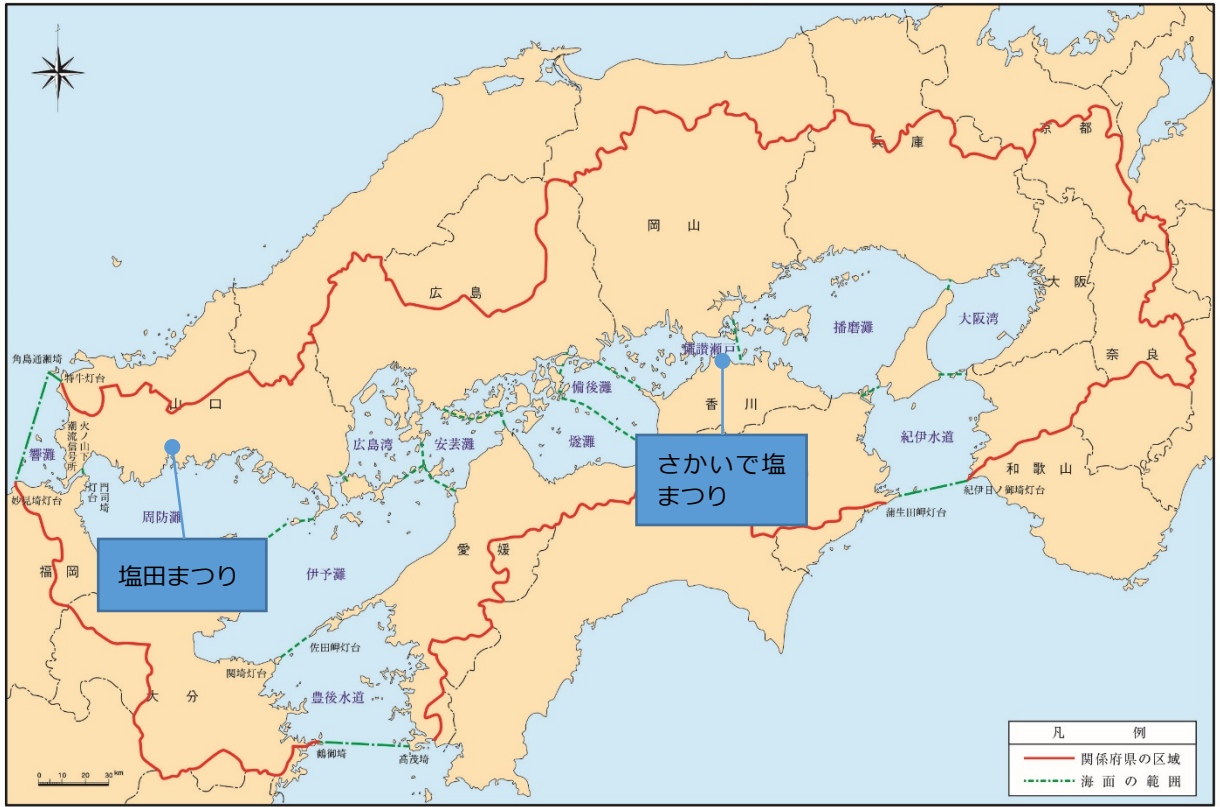


(塩田まつり (山口県防府市))

入浜式塩田の諸施設を復元した三田尻塩田記念産業公園で年に一度開催されている。当日は公園を無料開放し、塩の釜たき実演や塩づくり体験など、塩づくりについての理解を深めることができるイベントを行う。



参照： 公益財団法人塩事業センターHP



瀬戸内海の塩に係る行事