

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。