

#### 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)

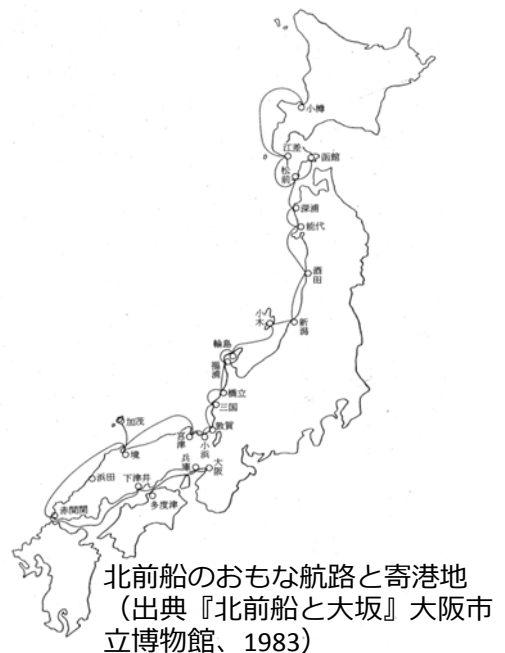
瀬戸内地方では弥生時代中期に備讃瀬戸で土器製塩がはじまる。瀬戸内地方は温暖少雨で、澄んだ海水と白砂青松の海岸は塩づくりに適していた。さらに古来から波穏やかな瀬戸内海は主要航路として発達し、塩を運ぶための海上交通にも恵まれていた。

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。