

歴史探訪

クラブ



History Inquiry Club

文化財課 ☎ 22-1720
(博物館) FAX 22-2028

海水から塩作り

私たちの生活の中で、料理に使う塩は必要不可欠なものです。現代であれば、スーパーマーケットなどに行けば、塩は簡単に手に入りますが、この塩はどのようにして作られているのでしょうか。

日本では塩の原料となるのは主に海水です。海水浴のときに口の中に海水が入って、しょっぱい味がした経験をした人は多いと思います。それは海水に塩分が入っているからで

す。この海水から塩は作られています。

海水から塩を作ることは日本では縄文時代から行われていました。渥美半島では、古墳時代から奈良、平安時代はじめにかけて塩作りが盛んに行われていました。その場所は、西の浜や福江湾などの海岸沿いでした。特に奈良時代では、平城京から出土した木簡に「三河国渥美郡から特産品の調として塩を納める」という内容が書かれており、当時の都であった奈良の平城京に渥美半島で作られた塩が届けられていたことが分



●藻塩焼きに用いた海藻(ホンダワラ)

かっています。

では、昔の人たちはどのようにして塩を作っていたのでしょうか。

縄文時代から平安時代までは土器を使って塩を作っていました。土器を使った塩作りは、土器の中に海水を入れ、煮詰めることで、水分を蒸発させ、塩の結晶を作るというとても時間がかかる方法で行われていました。渥美半島でもこの方法で塩作りが盛んに行われ時間をかけ苦勞して塩を手に入れていました。その証拠として、塩作りで使用した土器がたくさん見つかっています。

塩作りで使用する土器は、非常にもろく、一度海水を煮詰めて塩を作ったら、再度その土器は使用できませんでした。たくさん塩を作るには、たくさん土器が必要になりました。また、海水の塩分濃度は3%しかなく、海水を土器で煮詰めて手に入る塩の量は多くありませんでした。そのため、土器に入れる海水の塩分濃度を上げる工夫もされています。藻塩焼きという方法です。藻塩焼きでは、まず海藻に海水をかけ、海藻に塩分に付着させます。海藻に海水をかける作業を何回か繰り返

返し、その後、海藻を焼いて灰にします。その灰を海水で溶かし、塩分の濃度を高めた「かん水」を作ります。海水をそのまま煮詰めるよりも、このかん水を煮詰めた方が、1回で多くの塩を作ることができました。

このように、私たちが日ごろ、当たり前のように使っている塩を、昔の人たちは大変な苦勞をして手に入っていました。私たちの身近にあるものの歴史を探ってみると昔の人の知恵や工夫が見えてくるかもしれません。(清水)



●土器を使った塩作り