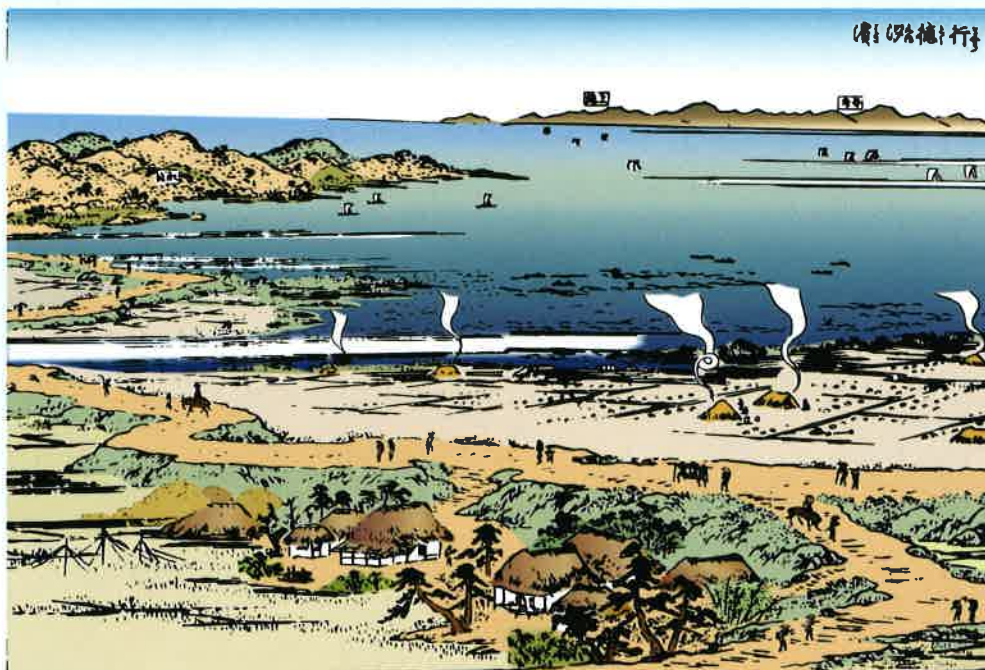


関東 塩ものがたり

令和4年度
企画展
リーフレット

令和4年 9月30日(金) ~ 11月27日(日)

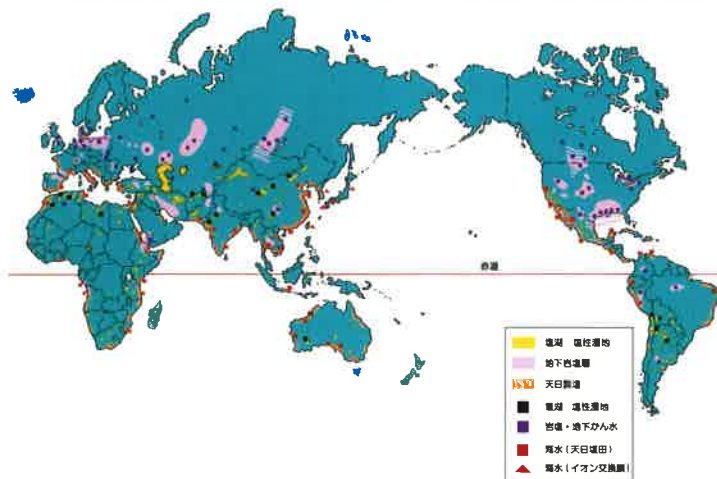


行徳塩浜風景(江戸名所図会「行徳汐浜」(当館蔵)を電子的に彩色)

プロローグ

塩は生命を維持する上で不可欠なもの。それは海辺で暮らす人も山間部に暮らす人も同じです。海辺で作られた塩はどうやって山間部の人達に届けられたのでしょうか。

答えは「船」です。陸路や海路だけでなく川の道も整備された江戸時代には、東京湾の行徳で作られた塩が江戸川・利根川を通り関東奥地まで運ばれました。ここではそうした塩の道に注目していきます

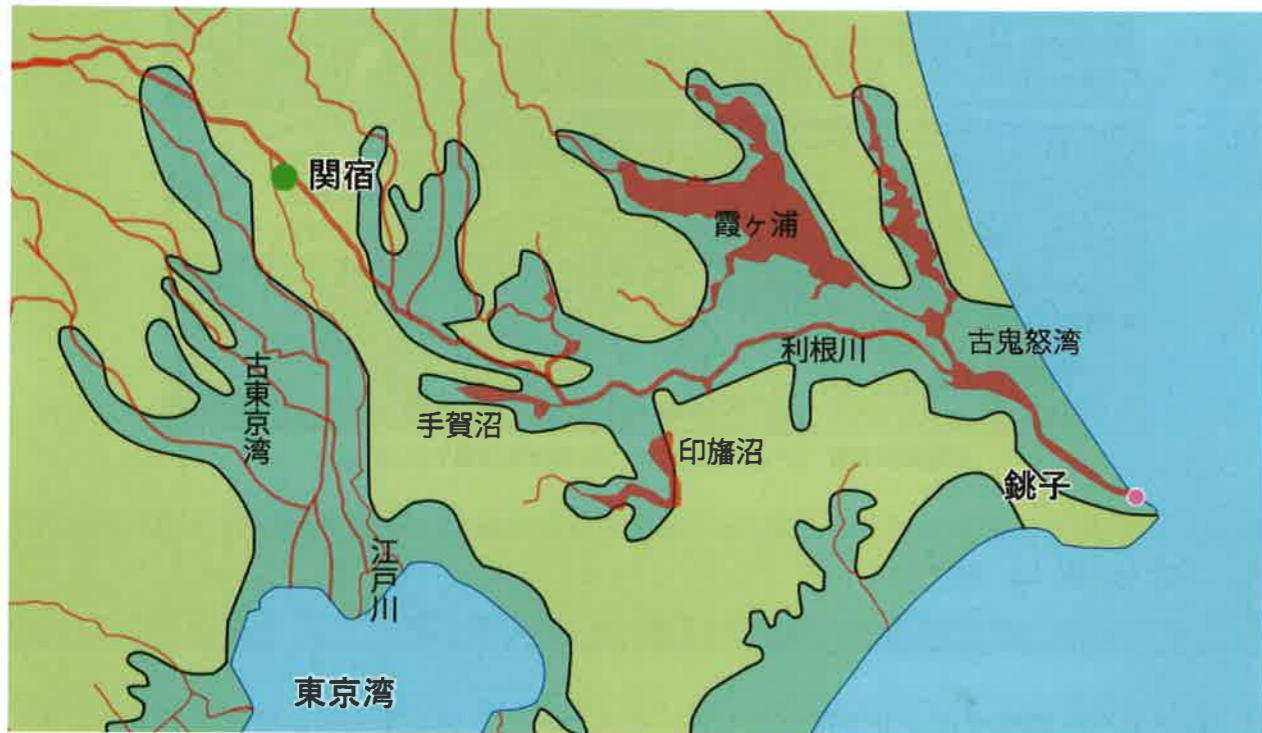


世界の製塩地と製塩法地図
「たばこと塩の博物館常設展示
ガイドブック」を一部修正

1 塩づくりのはじまり

ここでは塩づくりの歴史を紹介します。狩猟時代では食料とした獲物から塩分を摂ることができましたが、農耕時代となると植物性の食料が増え塩の需要が高まりました。

縄文時代後期の霞ヶ浦沿岸では土器による製塩が行われていました。弥生時代になると瀬戸内海沿岸で塩づくりが始まります。奈良時代以降になると各地で塩田が経営され塩づくりが大規模化していきました。



縄文海進時の霞ヶ浦周辺の地図（想像図）
当館令和2年度企画展『関東のへそ』図録より作成



製塩土器
上高津貝塚ふるさと歴史の広場蔵



製塩工程復元実験の様子
上高津貝塚ふるさと歴史の広場提供

2 塩田の登場と技術

海岸に敷き詰めた砂の上に海水を撒き、天日に当て乾燥させると砂の塩分が濃くなります。これを繰り返し濃い塩水（鹹水）を作り煮て塩の結晶が出来上がります。こうした塩を作るために管理された砂浜のことを「塩田（塩浜）」と呼びます。

塩田には「揚浜式」と「入浜式」の二つの系統があり、ここではその特徴を紹介します。またその他の製塩法についても紹介します。



塩焼きの図『文正草子』
たばこと塩の博物館蔵



汐くみ
たばこと塩の博物館蔵



播磨国赤穂塩浜之図『大日本物産図会』
船橋市西図書館蔵

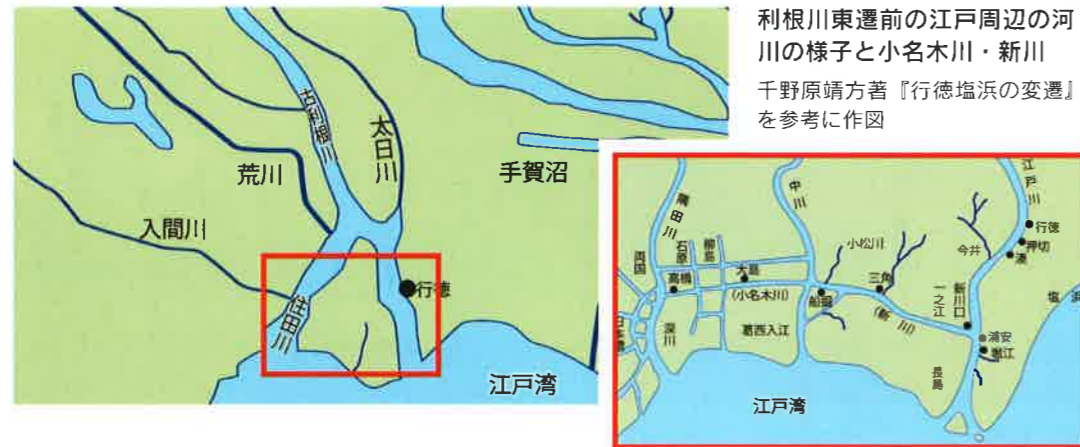


『鹿島参詣記』
船橋市西図書館蔵

3 江戸幕府のはじまりと行徳塩田の発展

戦国大名にとって塩は米と並んで重要な軍事物資でした。江戸川河口にある行徳塩田は後北条氏や徳川氏によって大切に保護・育成されました。

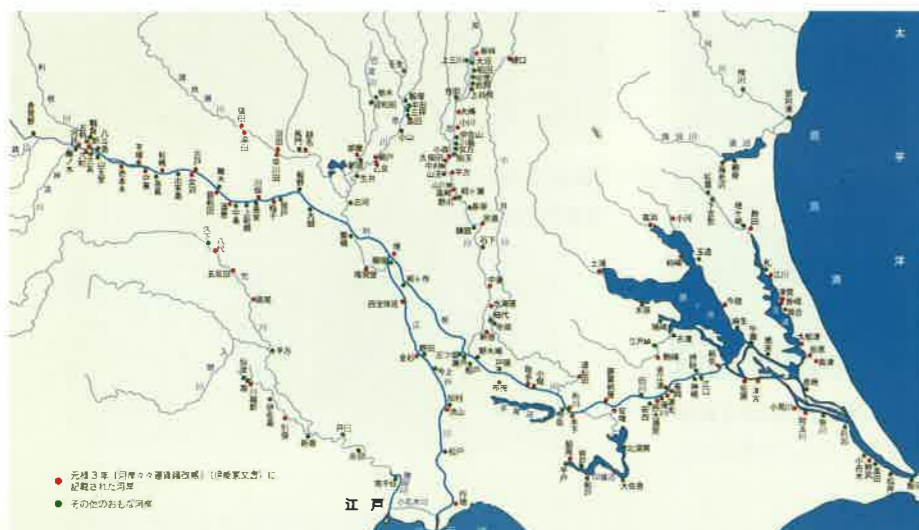
江戸に幕府が開かれると、塩を始めとする大量の物資を運ぶため水路が開発されました。小名木川や江戸川を開削し、後に江戸湾に直接注いでいた利根川を銚子沖まで付け替える「利根川東遷」が行われました。こうして行徳の塩は関東各地や東北地方まで販路を拡げることができました。



利根川東遷前の江戸周辺の河川の様子と小名木川・新川
千野原靖方著『行徳塩浜の変遷』を参考に作図



塩浜由緒書
明和6年(1769)
岩田福太郎氏蔵

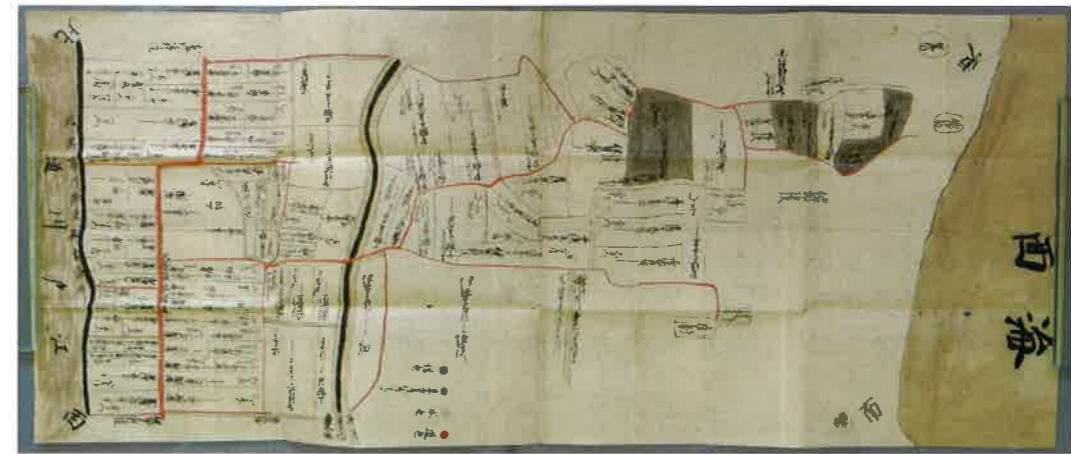


関東地方の主な河岸分布図
川名登著『河岸に生きる人びと利根川水運の社会史』(平凡社1982年)より一部加筆

4 行徳塩田の塩づくり

当初江戸幕府の保護を受けて発展した行徳の製塩事業でしたが、やがて瀬戸内の塩に市場を奪われるようになりました。そこで品質を改良し苦汁を除去した良質の塩「古積塩」を生み出し関東地方に販路を拡げていきました。

ここでは行徳の塩づくりの道具や製塩の様子、他の塩産地との販売競争など行徳の塩づくりの歴史を辿っていきます。



関ヶ島村塩浜田畑絵図 元文4年(1739) 市立市川歴史博物館蔵



行徳汐浜『江戸名所図会』 当館蔵



行徳河岸常夜灯
当館撮影

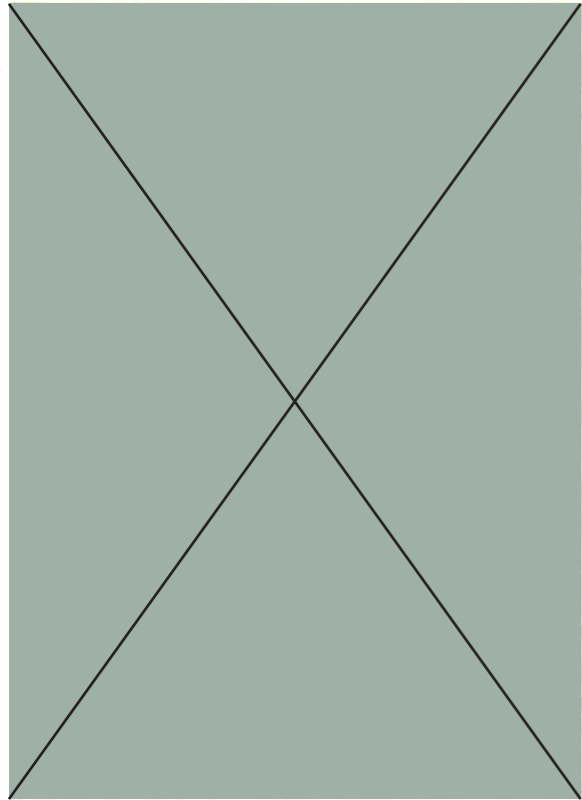


釣瓶の道具 釣瓶(つるべ)
市立市川歴史博物館蔵

5 江戸川・利根川 塩の道

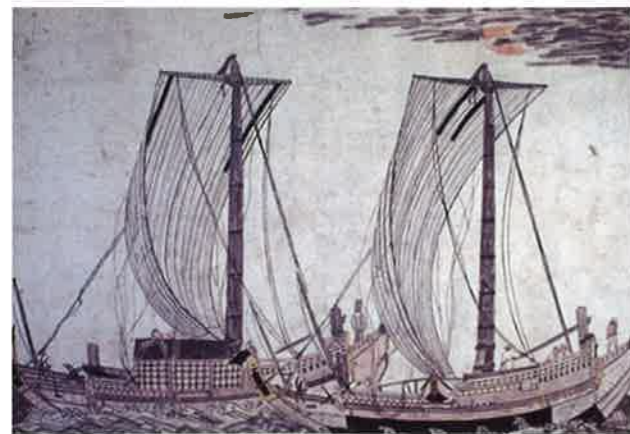
江戸後期になると江戸での塩販売は瀬戸内産の「十州塩」にほぼ占められ、これに対抗するため行徳産の塩は、江戸川や利根川水系を利用して関東奥地に販売網を拡げていきました。

利根川舟運の結節点である関宿は河岸が発達し、有力な河岸問屋が軒を連ねていました。特に喜多村藤蔵は塩を主要な販売品目として財を成しました。瀬戸内からの下り塩と関東産の地元の塩が錯綜する江戸周辺は、いくつもの塩の道が交差していたのでした。



行徳帰帆『江戸近郊八景』
国会図書館ウェブサイトより転載

焼き塩屋の図『略画職人尽』
立命館ARC提供（資料番号Ebi0529）



塩廻船図
佐方陽一氏蔵・赤穂市立歴史博物館提供

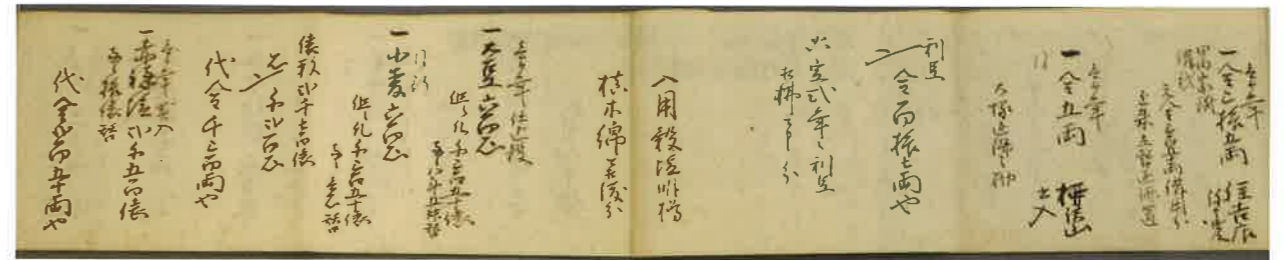


下総国醤油製造の図『大日本物産図会』
当館蔵

6 塩の利用

海や川を通じて運ばれた塩はさまざまな利用がされました。調味料として料理に使われることは勿論ですが、醤油の原料としても利用価値が高く、関東では野田や銚子などで醤油醸造業が盛んになりました。

また食糧の保存にも塩は使われ、塩漬することによって多くの食品の保存時間を伸ばすことに役立ちました。そんな塩の多様な利用方法について紹介します。



西蔵年中分限目録帳 嘉永5年（1852）
野田市蔵（茂木佐平治家文書）



古代の庶民の食事（再現）
嵐山町教育委員会提供



なれずし（鮎ずし）（レプリカ）
千葉県立房総のむら蔵



武州横浜於応接所饗応の図
横浜市中央図書館蔵

エピローグ

かつて塩田があった行徳周辺を歩いてみると、その面影は殆ど残っていません。僅かに塩の運送にも利用されたであろう江戸川の船着き場の常夜灯や、行徳街道沿いに立つ古民家が往時を偲ばせてくれます。

最近になって古代の塩づくりの製法が見直され、より自然に近い塩づくりが行われています。先人の知恵や技術が再び脚光を浴びていることは大変興味深く感じます。



陸軍迅速測図 (千葉縣下總國東葛飾郡高谷北方西海神等村落)

当館蔵



塩竈之図

(江戸名所図会「塩竈之図」(当館蔵)を電子的に彩色)



千葉県富津岬付近のアマモ

【後援】 ちのびテレビ・(株) 千葉日報社

【特別協力】 船の科学館「海の学びミュージアムサポート」