

## 尾道商業会議所記念館 第5回企画展示解説

(2007年7月6日～10月31日)

### テーマ 「尾道と塩田」

商都尾道の隆盛のひとつに塩の流通があげられる。瀬戸内地方では、瀬戸内海の干満の差や雨の少ない瀬戸内海式気候によって塩田が各地に開発され、日本随一の塩田地帯であった。

芸備地方で塩田開発が始まったのは、広島藩では、竹原古浜塩田で、1650(慶安3)年から、福山藩では、1662(寛文2)年に松永塩田の開発が手始めとなった。

竹原・松永塩田の開発は、広島藩や福山藩の主導で開発が行われ、塩の領内消費から都市の発展に伴う需要が拡大していった。さらに、1672(寛文12)年に河村瑞賢によって開発された西廻り航路によって、塩が有力な商品となっていった。

豪商たちは、競って塩田開発に取り組むこととなった。尾道は、備後国大田荘の年貢米積出の公認港として港湾都市尾道の発展が始まるが、歌島(向島)や生口島などの島嶼部からの物産を扱うことによって大きく発展したといえる。その基幹物品が塩だったのである。

尾道地方の塩田を並べてみると、富浜塩田(尾道市向島町)、栗原塩田(尾道市天満町付近)、吉和塩田(尾道市新浜付近～正徳町、福地町付近)、生口塩田(尾道市瀬戸田町)がある。

## 尾道地方の塩田分布図



## 塩の製造法の推移

古代の塩製造方法は、乾した海草を焼いて灰塩をつくる「藻塩焼き」が代表的である。やがて、灰塩に海水を注ぎ「かん水」(濃い塩水)をつくり「製塩土器」で煮詰めて塩をつくるようになった。

より効率的に「かん水」を得るために、海草から砂に代えて「かん水」をつくった。製塩土器に代わって、「塩釜」がつくられ大量の塩の生産ができるようになった。

中世に入ると、「かん水」を取る「採かん地」を作るようになり、「入浜(いりはま)」と「揚浜(あげはま)」がつけられた。「入浜」は、干満の差が大きい地域で干潟や内海、河口などで発達した。「揚浜」は、干満の差が少ない地域において人力で海水をくみ揚げる方法で日本海や太平洋岸で発達した。

尾道地方の塩田は、当初揚浜式であったが、近世に入り、土木技術の発達に伴い、大規模な塩田開発によって、入浜式塩田となった。これは、より濃度の濃い塩水である「かん水」をつくり出し、釜で煮て塩を取り出すもので、広大な面積を必要とした。また、塩を含んだ砂を乾燥させるためにかなりの労力を要した。

近代には幕末にヨーロッパから、流下式塩田の技術が導入された。入浜式のものより、ポンプなどを使用して、10分の1の労力によりかん水をつくり出せるものとして効率のよい塩の採取が可能となった。その後、イオン交換膜による方法が開発され企業化されていった。

## 富浜塩田遠景

1939(昭和14)年の富浜塩田(尾道市向島町)



(写真提供；土本壽美氏)

## 尾道地方の塩田開発年代

藩別	浜名	軒数	開発年代
福山藩	山波(尾道市山波町)	1	1698(元禄11)年
	浦崎(尾道市浦崎町)	2	1715(正徳5)年
広島藩	生口古浜(尾道市瀬戸田町)	30	1670(寛文10)年～1683(天和3)年
	富浜古浜(尾道市向島町)	11	1677(延宝5)年
	栗原沖(尾道市天満町付近)	4	1688(元禄元)年
	肥浜(尾道市向東町)	8	1689(元禄2)年
	生口新浜(尾道市瀬戸田町)	7	1690(元禄3)年～1696(元禄9)年
	富浜新浜(尾道市向島町)	14	1691(元禄4)年
	天女浜(尾道市向東町)	11	1692(元禄5)年
	吉和古浜(尾道市古浜町付近)	8	1696(元禄9)年
	津部田浜(尾道市向島町)	2	1697(元禄10)年
	吉和新浜(尾道市新浜付近)	9	1703(元禄16)年
小肥浜(尾道市向東町)	2	1730(享保15)年	

## 1825(文政8)年の塩田別生産高

浜名	軒数	生産高(5斗1升俵)
肥浜(尾道市向東町)	21	7万俵
富浜(尾道市向島町)	29	9 "
吉和浜(尾道市新浜付近~正徳町、福地町付近)	21	7 "
生口浜(尾道市瀬戸田町)	36	18 "

5斗1升 = 約76.5kg

## 富浜塩田の作業風景(昭和27年頃)



塩桶で海水を汲む浜子 (写真提供; 土本壽美氏)



手曳きによって砂をかく浜子



撒き砂をする浜子

(写真提供; 土本壽美氏)

## 塩の販売

尾道地方の塩の販売は、尾道に寄港した北前船あるいは菱垣廻船によって、大阪まで輸送していた。『兵庫北関入船納帳』によれば、1445(文安2)年、1年間に兵庫北関へ入港した尾道船籍の船の積載物のうち米1,710石(16艘)に対して、備後塩の積荷が、9,410石(54艘)であった。塩は、延べ103艘のうち5割近くの船によって運ばれていた。それだけ、塩は、主力の商品であったことがうかがえる。

尾道塩は日本海沿岸への販路を開拓した。尾道への北前船の寄港により、返り荷物として尾道塩が積み込まれた。また、北海道や北陸地方には塩干魚の加工に多量の塩を必要としたことも需要があった。

## 塩田で使用されていた担桶(初水桶・水取り桶)

初水桶は、溶出用海水を浜溝から汲み込むときに用いる。水取り桶は、かん水濃くした塩水を汲み取るときに用いた。



(尾道市瀬戸田町歴史民俗資料館所蔵)

## 塩田で使用されていた手曳

入浜式塩田の撒砂の乾燥をはやめるために爬砂(砂につめでかいた溝をつける)に用いた。昔は肩曳きで後に伊予流によって手で曳いた。手をきめて(固定して)小また千鳥足で曳くのがコツとされている。



(尾道市瀬戸田町歴史民俗資料館所蔵)

## 浜子鍋

塩田で働く人々を「浜子」と呼んでいた。浜子達は、すき網などで取った魚介類を土製の器で煮て食していた。これが、「浜子鍋」である。今では、瀬戸田地方の郷土料理ともなっている。



(尾道市瀬戸田町歴史民俗資料館所蔵)