



古道 塩の道を行く



Salt Road

〔後編 海から山へ〕

か つて香南の浜は、塩の産地として賑わっていました。赤岡には塩市が立ち、生活必需品である塩は、人々の手によって山間部の地域へと運ばれました。同時に、そのルートはさまざまな生活物資を運ぶ道となり、また、人と人を繋ぐ道ともなりました。

塩市があつたからこそ、塩の道が開かれ、商都赤岡が生まれたといつても過言ではありません。

塩の道後編は、「海から山へ」と題して、塩の産地として発展してきた歴史や塩の製造方法、赤岡から文代峠までの見所などを紹介します。

赤岡を商都にした 浜五郎兵衛 赤岡の塩の歴史



阿波 日和佐城 (徳島県美波町)
天正13(1585)年、豊臣秀吉の四国攻略によって、阿波国主として蜂須賀家政が阿波に入国した際、日和佐城は廃城となった。現在は遺構も見当たらない。上の写真は昭和25年に日和佐城跡に建てられた天守。

日和佐城主から赤岡浦大庄屋へ

今から約400年前の戦国時代、赤岡に塩田が造成され、塩市が立ち、町は塩を求める人々で賑わい、後に商都赤岡に発展したと言われます。その塩造りに貢献したのは、浜五郎兵衛といふ元・日和佐城主の弟、日和佐権之守正儀でした。

天正5(1577)年、五郎兵衛13歳の時、長宗我部元親の弟、香宗我部親泰が、阿波の海部城を攻略し、残る諸地域の侵攻を画策。日和佐氏は、同年11月、この画策に応じて長宗我部に帰順しました。

天正10(1582)年、五郎兵衛18歳の時、兄の備前守が中富川の戦いで戦死したことをきっかけに武士を捨て、香宗我部親泰の勧めで大坂天満へ隠遁していましたが、慶長元(1596)年、五郎兵衛32歳の時、元親の要請をうけ、土佐赤岡に移住し、塩の製造を始めました。

「長宗我部地検帳」によると夜須庄横浜に四浜、岸本村に五八浜、赤岡浜に五二浜、今在家村(赤岡東部)に二浜、吉川村に一〇六浜、合計二四二浜の塩浜があつたとされ、塩の発展に貢献しました。

※二浜の平均は約7畝くらい(1畝30坪)

慶長5年(1600)年、五郎兵衛36歳の時、山内一豊が土佐藩主になるや、一領具足の一掬を取り鎮め、功績により赤岡浦大庄屋として町づくりを任じられました。以降、代々浜五郎兵衛を名乗り大庄屋を明治まで受け継ぎました。なお、初代浜五郎兵衛は、51歳の時、阿波国主・蜂須賀家政から帰省勧告を受け日和佐に戻りました。

塩の製造法と種類



▲塩田での作業は海水を蒸発させるため夏場が適していた。写真は塩田に海水をまいている。

あげはま 浜五郎兵衛が普及させた塩田法
「揚浜式製塩法」で苦汁(ニガリ)分の少ない
真塩(上質塩)を香南の沿岸で製造。

「揚浜式」は、砂を敷き詰めた塩田に、桶で汲み上げてきた海水を弧を描くように霧状にまき、塩を含んだ砂を天日で乾燥させます。乾いたところで塩の結晶がついた砂を箱の中に入れ、そこへ再び海水をかけ、塩の結晶を溶かしながら砂と分離させます。濃度の高くなった塩水を大釜に入れて炊きあげ、最後に塩取籠に入れて苦汁(ニガリ)分を十分滴下させて真塩を製造します。出来上がった塩は、醤油の醸造用や食料などに利用されました。塩造りは、屋外では照りつける太陽のもと、そして屋内では蒸し風呂のような熱気の中で、それはたいへんな作業であつたようです。



いりはま
「入浜式塩田法」は潮の干満差を利用した製法で、瀬戸内海地域が適地であつた。
明治初期には、差塩が生産された。

差塩は、真塩と逆に苦汁分を加えるのが特徴。その注加量によって、全部差し、七分差し、三分差しなどに区分され、漬物用や魚の貯蔵用などに利用されます。明治前期では、一般の製塩地では、真塩を生産していましたが、瀬戸内海地域では、差塩が生産されていました。塩の用途の違いから、瀬戸内海で作られた差塩や赤岡の真塩が県境を越えて運ばれていたのです。

▲赤岡の沿岸部にある「らっきょう畑」。昔は、この辺りに塩田があつたのではないだろうか。海水をまく人の姿が目に見え、塩造りが盛んだった頃は、香南の沿岸では至る所で、海水を煮る煙が立ち上がっていたそうだ。

撮影場所: 吉川海岸
(浜五郎兵衛が赤岡の塩田を眺望している)