

製 塩

富士川から大井川にかけての静岡県中部の駿河湾沿岸では、昔から漁業のかたわら塩づくりが行われていました。

明治二十七年の『静岡県水産誌』には「製塩業は蒲原地方においては砂浜、広闊なれば従って塩畑多く産出多額である。甲信に輸送する物資に魚、干魚、塩魚とともに塩がある。また、大崩海岸の浜当目、志太郡の吉永村に産し、吉永村の塩畑は一八五枚あり、年間百日就業し、塩畑一枚につき一日二俵を産する」とあり、大井川町吉永地区で塩づくりが盛んであったことがうかがえます。

●「吉永塩」の発祥

藩財政を確保するため吉永浜の塩焼運上金に頼るしかなく、塩づくりは次第に定着しました。

「吉永塩」と呼ばれたこの地の塩は、藤枝宿をはじめ大井川沿いの志太山地の村々へと販路が広がり、吉永村の近隣の高新田、藤守の百姓衆からも塩づくりに従事する者が出てきました。『吉永村誌』によると明治初頭には吉永、高新田、利右エ門の三村で塩業者が一五〇軒を数えたそうです。

●吉永塩の製造方法

塩づくりには「揚浜式」と「入浜式」の二つの方法があります。

揚浜式ではまず海岸の砂地をならし、海水を汲み揚げて何回かまきます。乾いてから砂を集めて「沼井」というところへ入れ、

吉永の塩づくりが始まったのは江戸時代。『駿河記』（一八一八）によると、志太地域は中世末から近世初頭にかけて大井川の中川筋の氾濫の被害を度々受け、宝永八年（一七一二）、幕府は谷口村（現・島田市阪本）に二十五間の川除け堰を築きました。しかしこれによって川の本瀬が対岸下流の上泉村や相川村の堤防へと押し寄せ、毎年のように破堤しては、一帯の田畑が河原と化し、とりわけ享保五年（一七二〇）の上泉村の大破堤では吉永村や高新田村が大きな被害を受けました。そこで生計を立てるため吉永村の人々は塩づくりを始めたということです。

もともと吉永の海岸は海が急に深く、波も荒く、海岸はがれきが多いため塩田には適さず、当初は一時しのぎのために始めた塩づくりでしたが、度重なる大井川の出水で田地の再開発が進展せず、領主本多氏もそこへ海水を注いで砂にしみこんだ塩分を溶き下ろす。壺に受け集めた濃い塩水を釜で煮詰めて塩にするという方法です。この方法ではそれほど広い砂地を必要としないため、比較的たやすく行うことができたため、駿河湾一帯では揚浜式塩田による塩づくりが行われていました。

入浜式は遠浅の海の沖へ石垣を築き、一カ所に樋門をつくり、満潮になったら樋門を閉じて中の砂を天日で乾かせる本格的な製塩方法。大規模な入浜塩田には大きな防波堤が必要で、土木技術の発達によりその方法や規模も進化していきました。塩づくりの中心、瀬戸内では姫路藩が姫路城築城を受けて大規模な石材や石工が集結し、城が完成した後の労働力をすぐに投入することができたため入浜塩田開発が進み、赤穂、福山、広島、徳山など近隣諸藩にも及んだということです。