

き火が強すぎると粗い塩になり、弱い火では細かい塩になります。また煮詰める間に釜に付着する泡を取り除かなければ塩の色が悪くなったそうです。

こうしてつくられた吉永塩は、塩づくりの人々が自ら塩売りとなり、「塩ザル」を天秤棒で担いで志太地域一帯に売り歩きました。ときにはカマスに詰めた荒塩を瀬戸谷から檜峠を越えて大井川左岸の中流域まで供給し、山間地の人々の食卓を潤したということです。

## ●再製塩づくりの道

明治三十八年専売法が公布され、翌三十九年の施行に伴い、四十三年までに残存塩田のすべてが政府に買収され、一八〇年続いた吉永塩の歴史は幕を閉じました。しかし、この地の塩が安価で良質であることか

ら、再製塩の製造が許可され、生産が始まりました。

再製塩というのは原塩（台湾塩または遼東半島の関東州塩）を海水で溶解し煮詰める塩のこと。当時、駿河湾沿岸では清水の鈴与商店、相良の坂口商店、大井川町吉永の鈴勝商店らが再製塩づくりに取り組みましたが、中でも吉永塩の伝統を受け継ぐ鈴勝商店の再製塩は品質の良さが評判を呼び、滋賀県、奈良県の大店からも引き合いが来りました。

鈴勝商店の当主鈴木勝蔵氏は吉永再製塩の販路開拓と地元村民の就業対策を兼ねて、当時珍しかった塩出売人業を、専売局の許可を得て開始。大正十年には焼塩（食卓塩）の製造にも着手し、西は京都・大阪、東は関東・東北・北陸・北海道、果ては樺太方面まで販路を拡大したそうです。主な納入先には浦上商店（ハウス食品の前身）、田中

商店（SSKの前身）といった大店も名を連ねていました。しかし残念なことに、戦争を機に販路は自然消滅してしまいました。

第二次大戦終戦直後の昭和二十年から数年間、かつての「吉永塩」が復活しました。危機的な食糧難の時代、人々は専売法を乗り越えて塩づくり、また先を争って塩の買いだ

製塩業者は法律により企業合併させられました。鈴勝商店は株式会社鈴勝と改組し、ソース、醤油、みそ等の調味料へと製造品目を広げて企業の存続を図りましたが、昭和五十二年に日本専売公社より念願の特殊用塩製造販売許可を受け、再製塩「浜の塩」を発売、以来、吉永の塩づくりの伝統を今に伝えています。

### ■参考文献

志太郡誌

静岡県水産誌

大井川町史

塩の日本史（廣山堯夫著／雄山閣）

庶民列伝（野本寛一著／静岡県出版文化会）

鈴勝商店沿革

### 【用語解説】

※1 (P183) 塩焼運上金：税金として米価ではなく塩の

売上金の一部を納めること。

※2 (P183) 沼井：沼のようにぬかるんだ場所。



しに奔走したのです。吉永には島田、藤枝、遠くは長野、山梨方面からも塩買いの人々が集まったといえます。しかし、これも一時的なことでした。

その後、再