

「赤穂の塩」巡る革新と伝統 国内生産量の2割賄う – 数字博物誌

2024/03/25 04:00 日本経済新聞電子版 1312文字

赤穂の塩は「日本第一」。江戸後期の蘭学者、司馬江漢は同地を訪れた際の日記「江漢西遊日記」でその美味をたたえた。入浜式塩田の一大産地として栄えた兵庫県赤穂市は、革新的な製塩技術と伝統的な製塩法により、今なお国内生産量の2割を賄う。

塩事業センター（東京・品川）によると、国内の塩生産量は年間80万～90万トン。業務用塩最大手の日本海水（東京・千代田）赤穂工場は、イオン交換膜や電気エネルギーなどを利用する「イオン交換膜製塩法」で年間約20万トンを生産、2023年には累計生産量が1000万トンを突破した。

赤穂の塩の知名度が高まったのは江戸期に遡る。「忠臣蔵」に登場する浅野内匠頭長矩の祖父、長直は大規模な入浜式塩田の開拓に着手。3代で約100ヘクタールの塩田を築き、国内初の大規模製塩事業を確立した。

雨が少なく海が穏やかな赤穂は瀬戸内海でも特に製塩に優れた地。岩塩が無い日本は海水を原料にするほかない。全国の塩田は人力で海水をまく「揚浜式塩田」が主流だったが、浅野家による入浜式塩田では潮の干満差で塩田に海水が入るよう水路を構築。製塩の歴史に詳しい慶応大の前田廉孝准教授は「省人化と塩田面積の拡大が可能となり、効率的に大量の製塩ができるようになった」と言う。

塩田は藩財政の支えになったとされ、赤穂城跡の総面積は約19万平方メートル（東京ドーム約4個分）と5万石の小藩にしては巨大といえる城の完成につながった。忠臣蔵で吉良上野介（義央）と争ったのも、赤穂の先進的な塩作りを教わろうとして拒否されて嫌がらせをしたためだという説も残るほどだ。

明治期に入り、政府は財源確保や国内塩産業の保護のため専売制を導入。全国の産地に塩務局を置き、塩の収納や売り渡しを担わせた。1971年には大量生産が可能なイオン交換膜製塩法が導入され、全国の塩田は廃止された。

だが塩が完全自由化された2002年以降、イオン交換膜製塩法に比べると生産量こそ少ないが、塩田の手法を踏襲した伝統的な製塩でブランド化を図る動きもある。

主要な塩田だった赤穂東浜塩田の流れをくむ赤穂化成（赤穂市）は、オーストラリアの塩田で作った天日塩を輸入し、にがりを加えて昔ながらの塩を再



日本海水は「イオン交換膜製塩法」で年間約20万トンを製塩、2023年には累計生産量が1000万トンを突破した

現している。

23年11月には、天日塩の製造施設「天のハウス」を開業。塩分を濃縮した鹹水（かんすい）を木製の塩釜に注ぎ、太陽と風の力で蒸発させる。3～6カ月の手間暇をかけて結晶化させた塩は1キログラムあたり約1万円と高価だが、ミネラルを豊富に含んだ深い味わいが得られるという。

池上良成社長は「なぜ赤穂の塩が『日本第一』とされたのか。江戸時代の塩を再現することで、先人の努力や歴史を消費者に伝えたい」と意気込む。

赤穂市の江戸時代から続く製塩文化は19年、日本遺産に認定された。市内には赤穂城跡や旧日本専売公社赤穂支局（赤穂塩務局）事務所のほか、海水を煮詰めて塩作り体験ができる「赤穂市立海洋科学館・塩の国」やカフェ「アマミテラス」など、塩の歴史を感じ取れる施設が多数残る。

塩作りの方法は時代とともに移ろいながらも、赤穂の街や人々には、塩とともに歩んだ歴史と文化が息づいていることがうかがえる。

（渡部泰成）

【関連記事】

- ・舞鶴帰還66万4531人と1匹 シベリアから忠犬クロと
- ・大阪モノレール、日本最長を更新へ 29年に6度目延伸
- ・イチジク王国関西、シェア5割 100年前の新品種で飛躍
- ・「大阪から東京」江戸時代なら2週間、リニアで1時間に

赤穂の塩を巡る革新と伝統

弥生時代	約1800年前	赤穂で土器による製塩が始まる
江戸	1626年	赤穂東浜で塩田の開拓が始まる
	61	赤穂城が完成
	1815	司馬江漢が「江漢西遊日記」で「赤穂塩日本第一也」と記す
明治	1905	政府が国内塩の保護や国家財源確保のため専売制を導入
昭和	71	日本で全ての塩作りがイオン交換膜製塩法に全面的に転換
	73	赤穂東浜塩業組合を前身とする赤穂化成と天塩(東京・新宿)は、「特殊用塩」として「赤穂の天塩」を開発
平成	2002	塩が完全自由化
令和	19	赤穂市が「『日本第一』の塩を産したまち播州赤穂」として日本遺産に登録

江戸期に赤穂藩を治めた浅野家は大規模な入浜式塩田を開拓し、国内初の大規模製塩事業を確立した



赤穂化成は塩釜に注いだ海水を太陽と風の力で蒸発させて天日塩を製造する



「赤穂市立海洋科学館・塩の国」では海水を煮詰めて塩作りを体験できる

許諾番号30098754 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。

本サービスで提供される記事、写真、図表、見出しその他の情報(以下「情報」)の著作権その他の知的財産権は、その情報提供者に帰属します。

本サービスで提供される情報の無断転載を禁止します。

本サービスは、方法の如何、有償無償を問わず、契約者以外の第三者に利用させることはできません。

Copyrights © 日本経済新聞社 Nikkei Inc. All Rights Reserved.