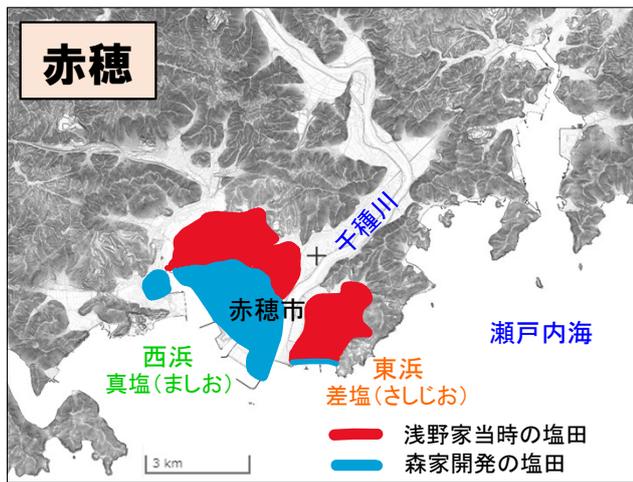
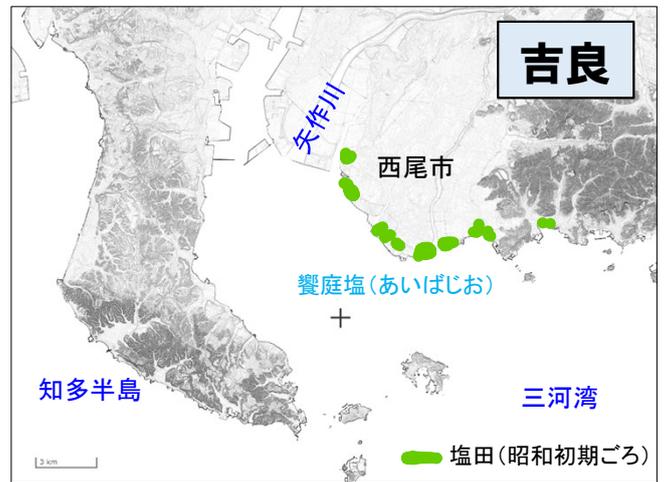


■ 赤穂と吉良の塩田



兵庫県赤穂市付近

地図データ: 国土地理院



愛知県西尾市周辺

赤穂での塩作りの歴史は弥生時代までさかのぼる。しかし、塩の製造が本格的になったのは江戸時代からである。赤穂では、瀬戸内海に広がる広大な干潟が存在し、年間を通して晴れの日が多いことも塩作りに有利であった。また、瀬戸内海の塩の干満が大きいことが、塩の干満を積極的に利用する入浜式塩田での塩作りに適していた。さらに、赤穂ではシステムティックな入浜式塩田にすることで、それまでに比べてはるかに高い量産性を実現したとされる。浅野家が藩主当時、地図の赤色部分が塩田である。浅野家が退いた後も、森家によって塩田の開発が進んだ(青色部分)。

千種川の西側(西浜)で作られた塩は、にがり分が少ない高品質な塩で真塩(ましお)と呼ばれ、大阪や京都に出荷された。この真塩を高温で焼き、塩のにがり分に含まれる塩化マグネシウムを酸化マグネシウムにしたものは焼塩と呼ばれ、贈答品や食卓塩など高級品として流通した。(苦み分が緩和されさらさら)これに対して、東側(東浜)で作られた塩は差塩(さしじお)と呼ばれ、にがり分が多いことが特徴であり、船で江戸や東北地方に出荷され、漬物や食品加工用として普及した。現在でもその名残が残っており、関東地方で赤穂の塩はたくさん販売されている。

三河湾沿岸である吉良での塩作りは戦国時代から始まる。その中でも、饗庭塩(あいばじお)の名を冠したものは、にがり分が少なく高品質とされていた。ここで作られた塩は、岡崎城から八丁離れた(約870m)場所で作られる八丁味噌に使われた。現在、愛知県では味噌田楽、味噌煮込みうどん、五平餅など独特の味噌文化があるが、それに影響を与えたと考えられる。また、知多半島で有名な小麦を使わないたまり醤油に使われた。吉良家が塩田開発にどのように関わったのかは諸説存在し、明確にはなっていない。

■ 仮説

吉良の塩作りは、戦国時代からで、赤穂よりも100年程度先行しており高品質塩で定評があったとされる。しかし、江戸時代以降、赤穂では、システムティックかつ大規模な入浜式塩田開発により飛躍的な量産性の向上、工夫による質の向上を実現し、吉良よりも塩分野では優位に立ったと考えられる。江戸時代は、人口増加による塩の需要増もあっただろうし、時代の変化の中で、赤穂塩は時代の流れにうまく乗っただろう。そもそも、赤穂藩は浅野家当時約5万石の小さな藩であった。しかし、塩生産により実質3万石以上の財政基盤のプラスがあったと推定されている。当時、塩は大変貴重なものであったことを考えると、塩は大きな財政基盤になりうるもので、塩をめぐる吉良と赤穂の葛藤があってもおかしくないと考えられる。