

日本で最も古い塩は「藻塩」？

真相にせまる！ 塩ミステリー 第3話

2024年6月

浜松塩業株式会社

藻塩は現在でも販売店で買えますが、古くは万葉集の中にも登場します。古代には塩は「藻塩焼き」とよばれる方法で作られたと言われており、日本の塩作りの長い歴史の中でどのような変化を遂げてきたのかというミステリーの解明に向けて、想像を広げてレビューしてみたいと思います。

■ 日本の古代の塩は謎に包まれている

古代の塩作りの方法は諸説ありますが、穀物主体の食生活になった縄文時代後期ころに始まったとする説が有力です。当初は塩の染み込んだ海藻を燃やし、残った灰（灰塩）を使っていたと考えられます。

さらに灰塩に海水を注いでかん水（濃い塩水）を採るようになったとする説もあります。

弥生時代には海藻を太陽で乾燥し、海水をかけて濃い塩水を取り出し、土器で煮詰める方法が増えたようで、この土器が全国で見つかっているようです。乾燥した海藻に染み込んで取り出された水は海藻のエキスを含み、ほんのりベージュの色をした塩だったのかもしれませんが。

■ 飛鳥時代以降の文化の中に残された塩

飛鳥時代になると、中国から「文字」が日本に輸入されます。残念なことに塩の作り方の記録を残してくれた人はおらず、ここでも本当のことはわかりません。

しかしながら、日本で最初の歌集「万葉集」の中に、塩に関する歌が登場します。

巻六－935の笠金村の歌で、

「淡路島 松帆の浦に朝なぎに、玉藻刈りつつ夕なぎに 藻塩焼きつつ海人娘子」
(淡路島にて、朝凧に藻を刈り採り、それを夕凧に焼いて塩を採る海人おとめ)

というものがあります。ここでいう藻塩焼きは海藻を干したり、かん水を鍋で煮詰めたりする行為のことと考えることもできますが、「朝なぎ」「夕なぎ」にこだわることを考えると、もしかしたら海藻を焼いた灰が飛ばされない時間ということを示しているのかもしれませんが。

ほかにも巻十七－3932 平群氏郎女の歌で、

「須磨人の海辺(うみへ)常去らず焼く塩の 辛き恋をも我(あ)れはするかも」
(須磨の海女がいつも海辺で焼いている塩のように、辛い恋を私はしたものです)

この辛い恋とは藻塩を焼くように辛く切ない気持ちを表現していますが、これも焼いているのか煮ているのかまではわかりません。それでも「辛い恋」の比喩ですので、海藻から取り出した塩水を釜で長い時間煮詰めるという作業のほうにイメージに合っているように思いませんか。