

※万葉集は漢字で記されていますが、当時は漢字を使って日本語を表す方法が確立しておらず、「万葉仮名」という当て字で書かれていました。「雪は降りける」は「雪波零家留」などのような具合です。このように、字を書くことが一部の裕福な人の特権だった時代に、塩の職人が塩の作り方の手順や記録を残してくれるとは考えにくいですね。

## ■現代の藻塩

平安時代以降になると海藻を使用しなくても塩を作ることができるようになりますが、現代にも「藻塩」は存在します。これは海藻のエキスを加えて風味を楽しむように考えられた塩です。海藻は「ホンダワラ」というものが用いられることが多く、海藻を入れて海水を煮込むことで海藻エキスの混ざった塩を結晶させるものや、あるいは個別に海藻を煮て取ったエキスを結晶済みの塩に混合するものもあります。いずれの場合も塩に海藻のエキスが加わることで、料理にほんのりと風味が加わり美味しくなると言われています。もちろん自然の海藻から取ったエキスなので、現代の調味料のような豊かな「うまみ」を期待することはできません。さりげない「隠し味」として楽しむのが良いでしょう。

## ■ホンダワラとは

現代の藻塩に使用されるホンダワラという海藻は、褐藻綱ホンダワラ科ホンダワラ属の海藻の1種で、ヒジキの仲間といえればわかりやすいかもしれません。サクサクとした食感があり、酢の物や味噌汁の具、炊き込みご飯や佃煮などとして食べられてきました。ホンダワラにはマグネシウムや鉄、亜鉛などのミネラルも多く含まれています。

## ■現代も行われる藻塩焼神事

古代の製塩法を今に伝える「藻塩焼神事」を行う神社があります。宮城県の鹽竈神社(しおがまじんじゃ)で行われる藻塩焼神事は県指定の無形民俗文化財に指定されており、毎年7月に3日間にわたって行われます。ここではホンダワラの採取を行うところから釜への海水の入れ替えや海水を煮詰める作業など、古代の製塩作業一連を再現する儀式です。古代の日本人が、塩は神様からいただくものという認識で大切に使っていたことがわかります。



御釜神社「藻塩焼神事」での“かん水”をとる様子

イラスト提供: 塩事業センター様