

牡鹿半島における製塩伝承

佐藤 利明*

Salt-making Transmission at Fishing-villages in OSHIKA-Peninsula Area

Toshiaki SATO*

**Department of Human Culture, Faculty of Human Studies, Ishinomaki Senshu University, Ishinomaki Japan*

1. はじめに

日本列島では古来より海岸地方において様々な方法で海水から塩が作られてきた⁽¹⁾。この塩や海産物を内陸地方へ運ぶために全国各地に形成されてきたルートが「塩の道」である（宮本；1985、日本塩業体系編集委員会；1977）。

しかし、こうした伝統的製塩は、近代的製塩技術の定着と1905（明治38）年の塩専売法が施行されることで急速に姿を消すこととなる⁽²⁾。つまり、国家による良質の塩の大量生産と大量流通が、在来の製塩伝統を淘汰・駆逐してきたともいえる。

そこで、近代的製法の確立と専売制が施行される以前において、南三陸沿岸ではどのような塩の製造・生産が行われていたのか、牡鹿半島地域を中心とする製塩に関する資料を基に整理することにしたい⁽³⁾。

2. 仙台藩の製塩・専売事業

はじめに、藩政期における仙台藩の製塩政策ついて、その概要を整理することにしよう。

仙台藩は、元和6（1620）年に鳥屋崎浜（亶理郡）、高城浜（宮城郡）、渡波浜（牡鹿郡）、深谷大曲（桃生郡）で塩田開発を行い、さらに天和3（1683）年、播州赤穂より製塩技術者を招いて、波路上浜（本吉郡）で播州流塩田を開発した。これを元文2（1737）年までに牡鹿、桃生、名取、宮城、気仙、本吉の各地に普及させたといわれる（牡鹿町、p306）。

この間の事情を別資料では以下のように詳述する（本吉郡町村長会編；1949、p347-348）。

「延寶年中本吉郡波路上に鹽煮釜あり」「之は素水製鹽であつたので、馬籠村類族（切支丹）佐藤三内、作内が當時製鐵吹方をなしていた類族と相圖り、播州赤穂の製鹽法を移さんとし赤穂に赴き雑役に服したがその秘法を得る事難く、遂に某家に入婿して法を究め密に逃れ來つてその製法を波路上に行う」（傍点筆者）

製塩技法をスパイしながら盗み取ってきたのであるから、当然ながら赤穂藩より仙台藩に抗議が届くこととなったが、赤穂藩家老大石良雄（内蔵助）の赦すところとなり、天和3（1683）年に入浜塩田法による塩場が波路上に開かれ、この頃より「宮城、名取、桃生、牡鹿、気仙各郡にも製鹽が起」ったのであるという。

密かに盗み取ったことや大石内蔵助云々は措くとしても⁽⁴⁾、入浜塩田方式には相応の平地を要することを考えれば、万石浦に面する渡波、流留を除けば、海岸に山崖迫る牡鹿半島地域の浦浜では取り入れることが困難であつたと思われる。

さて、仙台藩は製塩を藩の直轄とし、「御鹽師」と呼ばれた製造者に請負わせ、製造された塩はすべて藩に納めさせた。

素水釜による製塩は海水を煮詰める製法であるために大量の燃料を必要とするが、塩田付属の山林も藩の所有であつたことから「年々需要の薪柴は藩吏を出張せしめてこれが監視のもとに伐採運搬せしめて製造人に配給する慣例であつた」（宮城県牡鹿郡役所編；1923、276頁）。

こうして精製された塩を管理・保管するために「御塩蔵」が設けられていたが⁽⁵⁾、これはむしろ藩内に塩を供給・流通させる拠点であつたと想定さ

*石巻専修大学人間学部人間文化学科

れる。というのも、実際の塩の生産地の例として流留の状況を示せば（安永2〔1773〕年「流留風土記」、傍点筆者）、

「一、御會所一軒
 但御鹽請拂御役人様御勤仕被成置候
 一、御鹽藏場一箇所
 東三十八間、西四十五間、南十四間、北六十一間
 但、御藏入納鹽壹巻に仕候 御門二箇所
 相廻り柴垣
 一、留藏一軒
 長十間、横三間」

と、「御會所」「御鹽藏」「留藏」が置かれ管理役人が配置されて、塩の保管がなされていた（宮城県牡鹿郡役所編、p 249）。

塩の自由売買は禁止されており、その代わり藩内流通に係わっていたのが「塩問屋」である。この塩問屋が「相當の資産を有するもの」であったのは、「現金の賣買たりしが故」であった（宮城県牡鹿郡役所編、p 252）。

しかし、塩が「高價なるが為めに密賣盛んに行われた」ようで、その取り締まりのために「御塩改所」が高城、小湊、鹿又など12箇所に置かれるとともに（牡鹿町、p 306）、享保17（1732）年に出された「密鹽御政道被仰渡候事」には、密塩の売り買いの罪状に応じて3両から1両の罰金、海船・川船運搬者、塩場からの横流しなどにも罰金が課され、他方で塩の密売買を藩に訴え出した者には10両の褒美を出すことなどが定められていた（宮城県牡鹿郡役所編、p 253）。

こうして生産された塩の用途はというと、先の「御塩藏」を通して藩内各地域に供給されただけでなく、沿岸地域の漁獲海産物の保存・加工用にも供されていた。

幕末期になって、藩では財政立て直しのために天保元（1830）年、新素水釜開発に着手する。牡鹿半島の各地でも開発が許されて製塩に取り組まれた。しかし、素水釜は大量の燃料を必要とするため、次第に御林を切り尽くして休釜が続出したようである（牡鹿町；1988、p 316－317）。

3. 牡鹿半島地域の製塩

牡鹿半島地域での製塩は、奈良・平安の頃より行われていた。網地島の西南海岸には炉床跡がかなり残されているだけではなく、藻塩を煮たと思われる厚手の製塩土器やその破片が出土しているという（牡鹿町、p 305）。

その後も各地で製塩が行われていたと想定されるが、伊達家が仙台藩として領国支配を貫徹させるようになって以降の牡鹿半島地域の製塩伝承について、郷土関係資料をもとにまとめたものが表1である。

製塩のおこなわれた時期が明らかでない地域も見受けられるが、先述のように17世紀中頃にはすでに各地で取り組まれていたと考えられる。このうち、渡波・流留が入浜式製塩であるものの、他は海水を煮詰めて塩を製造する素水釜方式であった。

旧牡鹿町の浦浜における製塩伝承について、牡鹿町誌編纂委員会（1988）から拾ってみることにする。

この地域では寛永年間（1624～44）には海水を煮詰める素水釜式の製塩が行われ、塩を管理・保管する「塩横目」「御塩藏」が谷川浜に置かれていた。しかし、燃料不足から安永の初め（1770年代末）頃には休釜が続出して泊浜と谷川浜の祝

表1 製塩伝承のある漁業集落

集落名	時期
渡波	17世紀中頃～？
流留	
福貴浦	
大石原浜	（不明）
野々浜	
塚浜	
寄磯	17世紀中頃、19世紀中頃
前網	
鮫浦	17世紀中頃～18世紀
大谷川浜	17世紀中頃
谷川浜	17世紀中頃～19世紀初、明治中期、敗戦直後
祝浜	
泊浜	17世紀中頃
新山浜	
小淵浜	？～19世紀初？
小網倉浜	17世紀中～19世紀初

資料：女川町（1960）、宮城県牡鹿郡役所編（1986・復刻版）、牡鹿町（1988、2005）、石巻市史編さん委員会編（1988）より。

浜だけとなり、「塩横目」も女川浜へ移された。なお、小淵浜に塩田があったことを示す地名があるとされるが、規模も製塩時期も不明である。

谷川浜の「御塩蔵」には泊浜、谷川浜の他、女川・石浜・相ガ崎・御前の女川四ヶ浜からも運び込まれていた。こうして集められた塩は、表浜の十八成組に属する各浜や福貴浦、田代浜などへ割り当ての塩として配られるとともに、大原浜にあった「御肴蔵」で使用され、また五十集商人が加工用に購入していたという（牡鹿町誌編纂委員会；1988、p 473）。

小網倉には、『封内風土記』に記された「釜前」という地名が今日でも小字として残っていると同時に、元禄 11（1698）年の『牡鹿郡萬御改書上』には「一、御塩蔵 壱ツ 式間、三間」とあることから製塩が行われただけでなく、隣接の福貴浦で作られた塩も小網倉の塩蔵に搬入されていた。

小網倉では寛政 2（1790）年の大火で集落のほとんどが焼失し、その復興のために「清水田濱組頭」の又五郎が「釜願主」として寄磯の五十集商人渡辺勘三郎より資金融通を受けて素水釜を作り、村中で製塩を行った。小網倉の塩は亘理荒浜、蒲生、深谷、高城磯崎などへ移送されていたことを示す資料（「狐崎浜大肝入平塚家文書」）が残っている（牡鹿町誌編纂委員会、p 638－641）。

御林の木を切り尽したことで製塩を中止する釜が相次いだ後、天保元（1830）年、仙台藩が財政立て直しのために新素水釜による製塩を開発許可する方策が出されると、鮫浦、泊浜、塚浜、野々浜、大石原、桐ヶ崎、尾浦などで取り組まれた。塚浜には御塩方御会所が置かれ、御塩受払方役人が配置されて鮫浦、塚浜、野々浜、大石原の新素水釜を取り締まった（牡鹿町、p 314－315）。

なお、牡鹿半島地域で生産された塩の流通を引き受ける塩問屋として「石巻裏町御鹽問屋 三井屋新十郎」の名が伝わっている（宮城県牡鹿郡役所編、p 252）。

さて、燃料不足によって製塩事業が中止されても、入浜方式の渡波、流留では製塩が行われていた。明治維新後の記録であるが、「渡波、流留兩組の鹽田は、萬石浦の西畔に沿ひて南は渡波北は流留村に連り、反別凡七十町餘、内鹽田五十二町四反四畝二十九歩、製鹽場三町四反五畝二十五

歩、・・（略）・・近村の人民は鹽業に従事す」（宮城県牡鹿郡役所編、p 246、傍点筆者）と、耕地面積の約 75%を塩田が占め、製塩場も 345 ヘクタールとかなり手広く取り組まれていた。

その後、1902（明治 35）年に「牡鹿製鹽組合」が組織されるとともに製法に改良が加えられた。塩田で濃縮された塩水を樋管によって石炭殻で濾過し、さらに釜で沸騰させることで良質の塩を作り出した。ひと釜 5～6 石の塩を計 8 釜で精製して冷ましたのち専売局へ納入していた。「混和製鹽五千斤普通塩八千斤に達す」ということであるから、およそ 300～500 キロ近くになり、「固形苦汁の製造に至りては年額四萬円を算するに至」った（宮城県牡鹿郡役所編、p 255－256）。

なお、牡鹿半島沿岸の「幾百年の永き間之を繼續したる」素水製塩式が「明治の中年に至るも變ることな」くあったというから（宮城県牡鹿郡役所編、246 頁）、牡鹿半島では細々と製塩が行われていたのかもしれない。

近代的製法による良質の塩が国家専売のもとで流通することによって地方の製塩は急速に姿を消すが、太平洋戦争末期と戦後の物資欠乏の時期に一時的に復活する。

戦争末期、国内製塩量の不足から専売局が各市町村に自給製塩を奨励すると、各地に製塩事業が起きる。1949（昭和 24）年に編纂された『本吉郡誌』（本吉郡町村長会編）には当時の製塩事情が詳述されている。

例えば、本吉郡津谷町では直煮法の製塩で 1947（昭和 22）年頃には 200 釜で、500 人の従事者が日産 600 俵（約 36 トン）の塩を生産しているが、移入塩との競争下、「製鹽法の低級さは採算の面」で永続はできず「早晩根絶の機を見る」であろうと評されている（同書、p 408－409）。

歌津村では 1948（昭和 23）年に塩の製造が承認され、製造戸 65 戸で組合を組織し、22 年度には 870 石（約 156 トン）を産した（同書、p 446）。この他、十三浜、戸倉村、階上村、松岩村、鹿折村、唐桑村などでも同様に戦後の一時期、製塩に取り組まれた。

牡鹿半島地域についての情報は乏しいものの、谷川浜でも戦後製塩が行われて内陸部の米と交換されたという。物資が出回ることですぐに

中止されたようである（牡鹿町、p 318）。

4. 塩製品の製造

藩政期、塩そのものが領内に広く流通していただけでなく、沿岸地域では当然ながら海産物の貯蔵や加工用に塩が用いられていた。谷川浜の「御塩蔵」の塩が大原浜にあった「御肴蔵」で使われ、また五十集商人が加工用に購入していたことがそれを物語る。

牡鹿半島では、明治末から大正初期にかけて保存用の魚の塩引き以外に塩製品としてどのようなものが生産されていたのか、『宮城県漁業基本調査報告書 第四巻』（1914〔大正3年〕）からまとめたものが表2である。

牡鹿郡全体で水産物の加工・製造を行っていた漁家は163戸、563人の製造者で、塩製品と考えられる製造物のうち「食塩」45人、「塩鯨」6人、「鯉塩辛」「固形苦汁」各1人となる。地域別では渡波町が製塩、荻浜・鮎川・十八成の各集落では鯨の塩漬け、大原では鯉の塩辛が作られていたようである。

この当時、渡波で生産された塩が牡鹿半島地域に供給されたのかどうかは不明であるが、自前で製造した塩ではなく、専売ルートで仕入れられた塩であったことは確かであろう。

表2 牡鹿郡の塩製品製造者数（大正初期）

町村	集落	製造戸総数（戸）	計	製造者（人）			
				うち塩製品			
				塩鯨	鯉塩辛	食塩	固形苦汁
荻浜村	荻浜	10	16	2	-	-	-
大原村	大原	8	37	-	1	-	-
鮎川村	鮎川	12	85	3	-	-	-
	十八成	12	60	1	-	-	-
渡波町		121	365	-	-	45	1
合計		163	563	6	1	45	1

資料：宮城県水産試験場（1914）より。

5. おわりに

藩政時代における牡鹿半島地域の素水釜による製塩が19世紀前半で消滅した背景は、藩の御林を切り尽くして燃料不足に陥ったからであった。

それに加えて、明治6（1873）年の地租改正にともなう林野の官民有区分（1874年・太政官布

告第120号「地所名称区別」）による藩有地の官有地化が進められ（奥田、p 90-91）、これによって官林の伐採が禁止されることで燃料調達が一層困難になったと思われる。

しかし、沿岸漁村で自由な製塩が行われなくなったことの大きな要因は、明治後期の政府による塩の専売制実施と、近代製法による良質の塩の大量流通があったと言える。これによって各地で古来より伝承されてきた製塩は終焉を迎える。戦後期の製塩復活はあくまでも一時的な動向でしかなかった⁽⁶⁾。

注

- （1）製塩の技法として、天日利用の採塩、海藻を焼いて作る方法、海水直煮製塩、入浜塩田法、揚浜法等々のほか、内陸の限られた地域では塩泉利用の製塩技術などがあった（日本塩業体系編集委員会；1977、渡辺；1985）。
- （2）塩の専売制導入には、日露戦争の軍費獲得という目的があったとされる。近代的製塩技術の確立と国家による塩専売制の導入に関しては村上（1985）を参照。
- （3）本稿は佐藤（2015）の続編となるもので、前稿では紹介できなかった牡鹿半島地域における製塩伝承について報告するものである。
- （4）これが史実であるかどうかは不明であるが、赤穂藩の製塩技法は永く秘伝であったというのは後世の作り話ではないかとの指摘がある（渡辺；1985、p 102）。
- （5）御塩蔵が置かれたのは、牡鹿小淵、志田長瀬、栗原佐沼、薄衣（一関）、相去（北上）、蒲生、原町であった（牡鹿町；2005、p 306）。
- （6）村上（1985）によれば、戦後、流下式塩田が開発されることで入浜式塩田は姿を消し、さらに真空式蒸発工場、加圧式蒸発法による海水直煮製塩、イオン交換膜法と技術革新が進んで、大規模製塩プラントによる工業化が展開してきた（p 155-157）。

参考文献

- ・石巻市史編さん委員会編；1988、『石巻の歴史 第三巻 民俗・生活編』
- ・宮城県牡鹿郡役所編；1923（大正12）、『牡鹿郡誌』（1986、復刻版、臨川書店）
- ・宮城県水産試験場；1914（大正3）、『宮城県漁業基本調査報告書 第四巻』
- ・宮本常一；1985、『塩の道』（講談社学術文庫）

- ・本吉郡町村長会編；1949、『本吉郡誌』
- ・村上正祥；1985、「塩業技術の近代化」（永原慶二・山口啓二編；『講座・日本技術の社会史 第二巻 塩業・漁業』日本評論社）
- ・日本塩業体系編集委員会；1977、『日本塩業体系 特論民俗』日本塩業研究会
- ・奥田晴樹；2007、『明治国家と近代的土地所有』同成社
- ・女川町；1960、『女川町誌』
- ・牡鹿町；1988、『牡鹿町史 上巻』、2005、『牡鹿町史 中巻』
- ・牡鹿町誌編纂委員会；1988、『牡鹿町誌（上巻）』
- ・佐藤利明；2015、「津波被災以前における牡鹿半島漁

村の漁業構造—第10次漁業センサス（1998年）のデータから—」（『石巻専修大学 研究紀要』第26号）

- ・渡辺則文；1985、「前近代の製塩技術」（永原慶二・山口啓二編；『講座・日本技術の社会史 第二巻 塩業・漁業』日本評論社）

〔付記〕

本稿は、平成25年度共創センタープロジェクト事業「塩と海をキーワードにした石巻圏の活性化を目指した資源発掘」（代表：石巻専修大学理工学部教授・角田出）の共同研究による成果の一部である。

