

〔「塩の道」若狭 都人の食を支える地〕

塩の道～若狭の塩を都に届ける～

概要

8世紀に、若狭湾沿いの特定の地域は、何千年もの間に味付けと保存に不可欠なものとして使用されてきた、塩の重要な生産地でした。歴史的記録と考古学的発見は、この湾からの海水は、濃縮・沸騰・焼成の組み合わせを用いて塩を生成するために使用されたことを示しています。当時、税の支払いはお金ではなく物品で納められ、若狭で作られた塩は定期的に税の支払いとして平城京（現在の奈良）の都へ運ばれていました。

もっと詳しく知る

塩の生産

日本には岩塩の堆積物がなく、湿気が高すぎて蒸発させるだけでは海塩を生成できないため、何世紀にもわたって、炉を使用して海水を沸騰させ結晶化した塩にすることが必要でした。まず、乾燥させた海藻や海藻の灰に海水をかけて濃縮液を作ります。その後、それを大きな土製の鍋で煮詰めて塩を結晶化させます。最後に、得られた粗塩を土器で焼き、苦味のある化合物を分離し、保存と輸送に便利な最終製品を作りました。

若狭地方では、現在の小浜の海岸近くで操業していた古代の官営工場だっおこづた岡津など、いくつかの製塩所跡が発見されました。発掘調査で、土器の破片やいくつかの炉の場所が明らかになり、この地域は国の史跡に指定されています。

首都への塩の供給

7世紀半ばから、日本は多くの法改正を導入し、公式の税制を採用しました。調と呼ばれる個人税の一種は、米（当時、税の支払いの主だった）以外の品物で納めなければならず、若狭地方の人々は調という税の多くを塩で納めていました。平城京という都の遺跡の発掘調査では、若狭の塩の荷札として使われていた木簡が複数発見されました。一部の木簡の表記には特定の尊称的な言葉が使用されており、貨物の内容が天皇と宮廷に向けて送られた物である可能性があることを示唆しています。

展示品

このセクションに展示されている道具や模型は、古代の若狭地方で用いられた製塩過程を示しています。小浜と若狭にある、岡津、阿野塩浜、曾根田の製塩所跡から、土器の破片が出土しました。展示された置物は、海水を煮詰めて塩を作る主要な手順を示しており、芸術家の演出は、塩の塊

を首都へ運ぶために使用されたと歴史家が信じている種類の籠を紹介しています。