

鹽之路：供應首都的若狹鹽

概要

數千年來，鹽都是調味和食物保存不可或缺的必需品。西元 8 世紀時，若狹灣沿岸部分地區是重要的鹽產地。史料和考古發現都顯示，人們採用濃縮、煮沸、焙乾的方式，從這處海灣的海水中提取鹽。當時的稅賦是以貨物而非金錢的形式徵收的，若狹地區生產的鹽作為稅收，被定期運往首都平城京（今奈良）。

瞭解更多

鹽的生產

日本沒有岩鹽礦，且由於氣候過於潮濕的氣候，無法僅靠日曬蒸發製鹽。因此，數世紀以來，日本的製鹽工藝都需要使用爐子來煮沸海水，促使鹽份凝結。首先，海水被倒在乾海藻或海藻灰上加以濃縮。然後將濃縮液倒進大土鍋裡煮沸析出結晶鹽。最後，把這些粗鹽放入陶鍋中焙烤，分離並揮發掉其中的苦味雜質，最後製成便於儲存和運輸的成品鹽。

若狹地區現已發現多處鹽場，其中，岡津是一處古代的官營工場，在如今的小濱海岸附近生產。這裡發掘出了土器的殘片和幾座爐子的遺跡。如今，這片區域已被指定為國家史跡。

為首都供鹽

自西元 7 世紀中葉開始，日本進行了多方面的法律改革，同時調整了官方稅制。一種被稱為「調」的個人稅必須以稻米（當時的主要稅貢品）之外的其他物資繳納，若狹地區便以鹽來繳納這項稅賦。平城京古都遺址的發掘中出土了一些若狹地區的鹽運「木簡」（貨運標籤），其中一些木簡上的用詞特別恭敬，表明運送的貨物是提供給天皇和朝廷的。

展品介紹

本展區展出的模型說明了古代若狹地區製鹽的流程。土器殘片分別出土於小濱和若狹的岡津、阿納鹽濱、曾根田的製鹽場遺址。展品中的立體小人偶直觀介紹了經由煮沸海水製鹽的主要步驟，而用來搬運鹽塊的籃子則是由藝術家根據史學家們的論證精心製作的。