

盐之路：供应首都的若狭盐

概要

数千年来，盐都是调味和食物保存不可或缺的必需品。公元 8 世纪时，若狭湾沿岸某些地区是重要的盐产地。史料和考古发现都显示，当时的人们通过浓缩、煮沸、焙干等工序，从这处海湾的海水中提取盐。那时候，税赋是以货物而非金钱的形式缴纳的，若狭地区生产的盐作为税收，被定期运往首都平城京（今奈良）。

了解更多

盐的生产

日本没有岩盐矿，过于潮湿的气候也无法单靠日晒蒸发制盐。因此，长年以来，日本的制盐工艺中都需要用炉子来煮沸海水，促使盐份凝结。首先，海水被倒在干海藻或海藻灰上加以浓缩。然后将浓缩液倒进大土锅里煮沸，析出结晶盐。最后把粗盐放入陶锅中焙烤，分离并挥发掉其中的苦味杂质，最终制成便于储存和运输的成品盐。

若狭地区现已发现多处盐场，其中，冈津是一处古代的官营工场，位处如今的小浜海岸附近。这里发掘出了土器的残片和几座炉子的遗迹。如今，这片区域已被指定为国家史迹。

为首都供盐

自公元 7 世纪中叶开始，日本多次修订法律条文，同时还调整了官方税制。一种被称为“调”的个人税必须以稻米（当时的主要税贡品）之外的其他物资缴纳，若狭地区便大多以盐来缴纳这项税赋。平城京古都遗址的发掘中出土了一些若狭地区的盐运“木简”（货签），其中一些木简上的措辞十分恭敬，意味着运送的货物是提供给天皇和朝廷的。

展品介绍

本展区展出的工具和模型说明了古代若狭地区制盐的流程。土器残片分别出土于小浜和若狭的冈津、阿纳盐滨、曾根田的制盐所遗址。立体小人偶直观介绍了通过煮沸海水制盐的主要步骤，而用来搬运盐块的篮子则是由艺术家根据历史学家的论证精心制作的。