

指宿 製塩の歴史

塩分控えめのポテトチップスや減塩の食卓塩が普及した現代では、塩が人間の生存に必要な重要な栄養素であることを忘れがちだ。日本にとっても、歴史上無数の文明がそうであったように、塩は経済的、文化的、歴史的に非常に重要なものであった。

日本には、他の地域で塩を供給してきた天然の岩塩や塩田がない。にもかかわらず、日本では約 3000 年前から塩が作られてきた。最も初期の方法は、海水と海藻の葉から採取した塩を混ぜたものを入れた円錐形のシンプルな土器に入れ、煮詰めていくというものであったと考えられている。土器の内側に潮が残るので、保存や運搬が容易だった。鹿児島島のいくつかの遺跡から、このような容器の名残が見つかっている。やがて、より優れた塩の採取方法が開発され、塩の生産はますます大規模になっていった。

指宿には、少なくとも江戸時代（1603 年～1867 年）までさかのぼる塩業を営んでいた村が 2 つある。これらの村では、海水をバケツで運び、平らな砂の上に注ぐ塩田法が用いられていた。海水は天日で蒸発し、高濃度の塩水となる。それを大きな熊手で集める。塩水は鉄の桶で煮沸され、残った水分が飛ばされて塩が残る。

近代的な工業的製塩が導入される以前は、塩は経済的にも政治的にも大きな影響力を持っていた。国内の塩生産量を増やすため、埋め立て地を利用して新たな塩田が作られた。それらは満潮時に海水が自然に流入する大きな塩田の形をしており、海水のストックを補充していた。1830年までに3つの大規模な埋め立て事業が実施され、当時の塩の価値の高さを示している。

1904年に日露戦争が勃発すると、日本政府は戦費調達のために塩の専売制を敷き、民間の生産は認められなくなった。新たに国営となった塩業を育成するため、政府はより効率的な製塩法の開発を推進した。

豊富な温泉が豊富な熱源である指宿で、黒川英治(〇〇-〇〇)が地熱を製塩に利用できないかと研究を始めた。1922年、彼は確実な方法を確立することができた。第二次世界大戦中(1939年~1945年)、塩の輸入は減少し、日本は1942年に塩の専売制を廃止した。小規模生産が再び認められ、指宿でも温泉製塩法が広まった。山川に建てられた小さな工場は1964年まで操業していた。その建物はもう残っていないが、塩田はこの型破りな製塩法の証として保存されている。

1960年代には、製塩業界にも工業化の波が押し寄せてきた。新しい製法では、減圧した真空タンクで塩水を蒸発させることで、気圧と沸点の関係を利用した。この製法は他の工業的

な方法よりもはるかに少ないエネルギーで済むことがわかり、1959年、この真空プロセスをモデルにした工場がオープンした。

こうした製塩技術の急速な進歩は、全国的な余剰をもたらした。政府は再び独占を強化した。

指宿を含む小規模の製塩会社は廃業に追い込まれ、1964年、指宿の工場は閉鎖された。

政府による塩の生産独占は1997年まで続いたが、指宿の塩生産者たちは盛り返し、再び

豊かな海から生命を育むミネラルを採取している。