

テーマ
4

海水から塩をつくる

塩のつくり方

■塩作りの歴史

◆地域の製塩の歴史

●亘理・鳥の海周辺での製塩の歴史

仙台藩内における製塩業の発祥地は亘理町の鳥の海周辺です。鳥の海沿岸には、御塩場が4ヶ所あり、これを「亘理四ヶ浜御塩場」と称し、仙台藩内の塩の産地として重要なものでした。その頃の鳥の海は、現在よりも内陸側まで侵入しており、鳥の海を囲んで北側に鳥屋崎浜、箱根田浜の2ヶ所、南側に長瀬浜、大畠浜の2ヶ所の塩田がありました。また、鳥屋崎と大畠には塩蔵があり、ここで塩の貯蔵と管理を行いました。

藩政時代から続いた鳥屋崎浜、箱根田浜、長瀬浜、大畠浜の4ヶ所の塩田は、明治43年（1910年）に廃止されました。

◆製塩方法の種類

●藻塩焼き（もしおやき）

古代の製塩方法です。干した海藻を焼いて灰塩（はいじお）を作り、その灰塩に何度も海水を注いで、かん水（濃い塩水）を探りました。

●揚浜式塩田

干溝差が小さいところ（日本海側）や、外海に面して波浪が荒いところ（太平洋側）で発達した方式で、人力で海水を汲み上げる方法です。

●入浜式塩田

鳥の海周辺で行われていた方式です。干溝の差を利用して海水を取り込み、天日で水分を蒸発させながらかん水を作る方法です。干溝差が大きい地域の干渉のあるところ（内海や河口など）で発達しました。昭和30年代まで活用された日本の代表的な製塩方法です。

■塩の作り方

◆用意する道具

- ホーローやチタン鍋、土鍋 実験室に道具がない場合には自宅から持ち寄ることも考えられます。

- ろ紙（なければコーヒーフィルター）、ザル

◆作業手順

- 1リットルの海水から約25グラムの塩が取れますので、グループ（4～5人）で2リットル程度を目安に、1回で1リットルを使い、2回できるようにします。

- ろ過→煮詰める→ろ過→煮詰める（水分が少し残ったところでやめる）→水を切る→乾かす事項）の手順で行います。

◆海水を採取する場所

- 身近な海岸、河口部などの塩分濃度が異なると予測される海水を複数採取して、比較してみます。

◆注意すること

- 採水時の注意：港などでは階段などのある場所で採水を行い、複数のメンバーが同時に作業しないようにします。

- 煮詰めるときの注意：火の取り扱いについては通常の実験の場合と同様ですが、水分の蒸発状況を常時観察していないと、加熱しすぎになってしまい危険性があるので注意してください。

海水から塩をつくる

■海の水から塩を作る

◆古代の塩作り－藻塩焼き神事

●塩釜市にある塩竈神社には、塩作りを伝えたと言われる「塩土老翁神（しおつちおじのかみ）」が祀られ、塩竈神社の末社御釜神社において、毎年7月に3日間にわたって行われています。主な行事は塩づくりの原料となる海藻のホンダワラの採取を行う「藻刈」、釜の塩水を入れ替える「水替」、釜で塩水を煮つめる「藻塩焼き」です。

できあがった荒塩は、塩竈神社にお供えするほか参拝者にも配られます。

開催日：毎年7月上旬

住 所：塩釜市本町

交 通：JR仙石線・本塩釜駅より徒歩5分

問合先：塩竈神社 022-367-1611



●塩竈神社「藻塩焼き」神事

(写真提供：「たばこと塩の博物館」)

■海の豆知識－海岸の田んぼ「塩田」

●姿を消していった「塩田」

昭和46年（1971年）に塩の製造の近代化のために、全国すべての「塩田」が廃止されました。世界の塩の生産量は1億6855万t（1980年）で、そのうち40%が岩塩、30%が天然かん水（塩湖、塩泉、塩井などの濃い塩水）、25%が海水から生産されています。その他は塩土などとなっています。

日本にはもともと岩塩が存在していないため、古くから「海水」が利用されてきました。四方を海に囲まれた我が国の製塩方法としては、入浜式塩田に代表される「天日塩田」が広く行われ、海岸には田んぼのように「塩田」が広がっていた時期もありました。

●「塩田」の復活

平成9年（1997年）に専売制度が廃止され、塩の製造・販売が自由化されました。工場で作られる塩には、カリウムやカルシウムなどのミネラル分がほとんど含まれていないため、近年ではミネラルを豊富に含む自然塩が見直されています。自然塩は「塩田」で生産されるため、日本各地で「塩田」の復活がみられます。

日本のはかに海水を引き込んで塩を取り出す「天日塩田」により塩を作っているところとしては、メキシコのゲレロネグロ塩田やオーストラリアのポートヘッドランド塩田などが有名です。