



写真-1 唐船山から唐船海岸を撮影（令和3年5月）

■ 遠浅の海が広がる千種川河口の東岸～唐船海岸

写真-1は、千種川河口東岸（左岸）にある唐船山（からせんやま）から唐船海岸を撮ったものです。手前の白い砂浜が唐船海水浴場、砂浜に沿って続く松林の左手に広がるのは、昭和62（1987）年7月25日広大な東浜塩田跡地に開園した県立赤穂海浜公園、向こうに突き出て見えるのは赤穂御崎です。

撮影ポイントである唐船山の山頂には、赤穂市が設置した説明板「瀬戸内海国立公園 唐船山」があり、概ね以下のようなこと（少し加工）が記されています。



写真-2 唐船山

「唐船山は、千種川の河口東岸に位置し、遠浅の干潟に埋もれた陸繋島（りくけいとう）で、江戸時代には唐船山から東に堤防（唐船大土手）を築き、内部を埋め立て塩田としていた。唐船山は標高19m、現在では県内最低峰として知られているが、その名は、かつて浅瀬に座礁し航行不能になった唐の国の船に土砂が堆積して島になり、その後土砂堆積がさらに進行して陸続きになり山となったことが由来とされている。現在も、唐船山の周囲には遠浅の海が広がっており、千種川河口の沿岸部はもとより、遠く家島諸島を眺望することができる。」

■ 塩づくりに最適の地だった千種川河口に位置する赤穂

赤穂が塩づくりの最適地となった理由として、遠浅の海があって干満差が大きいこと、晴れの日が多くて日照時間が長いことに加えて、塩田に最適な花崗岩起源の真砂土が堆積した広大な干潟があったことがあげられます。この真砂土は、奈良時代の頃から千種川源流域で行われていた鉄づくりにおいて、砂鉄を採集する際に発生する大量の土砂

(真砂土)が河口まで運ばれてきたもので、これにより河口では三角州が形成されていきます。

江戸時代に入ると製鉄技術が飛躍的に進歩し、宝暦年間(1751～1764)になると山崩しによる「鉄穴(かな)流し」の技術が導入され、砂鉄が量産されるようになる一方で、土砂を含んだ大量の濁水が下流に流され、河口部では三角州の拡大が急激に進みました。(『ひょうご水百景』No.126、127 参照)



写真-3 千種川河口の遠浅の海

■ 江戸時代に本格的な塩田開発が始まる

赤穂市塩屋の堂山遺跡から製塩土器が多数発掘され、平安時代の塩田遺構が全国で初めて発掘されたことから、赤穂の塩づくりは弥生時代から続けられていたようですが、大規模な製塩地になったのは江戸時代になってからです。

慶長 5 (1600) 年、池田輝政が播磨 52 万石を与えられて姫路に入封すると、赤穂には末弟の長政を配します。そして、現在の赤穂城の地に土を掻き上げたような小さな城・搔上城を築きました。この頃から本格的な塩田が開発されるようになり、城の東に東浜塩田、西に西浜塩田ができました。ただ、この頃はまだ海浜の砂を敷き詰めた塩田に海水を撒き、天日と風により水分を蒸発させて鹹水(かんすい:濃縮した塩水)を作る「揚浜式塩田」でした。

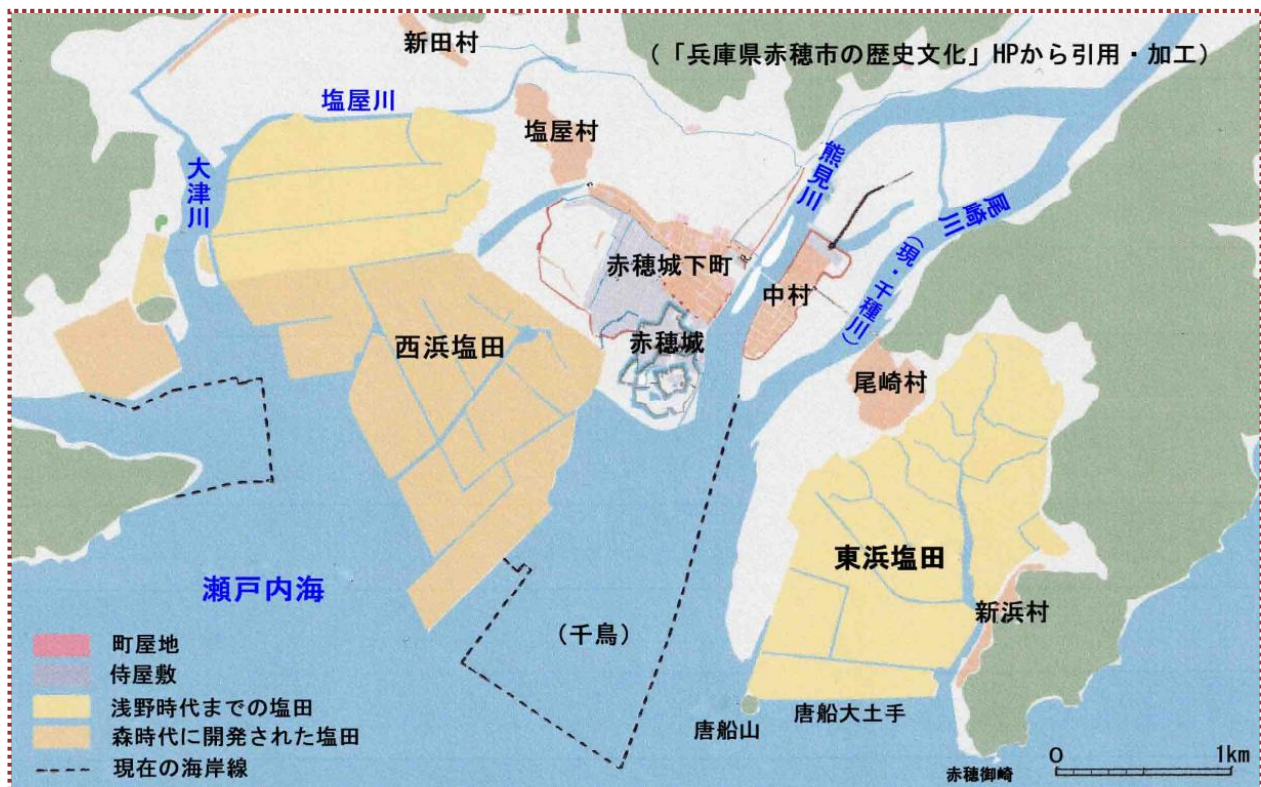


図-1 江戸時代における千種川河口の塩田開発

<http://www.ako-hyg.ed.jp/bunkazai/rekishibunka/assets/akoheritage01.pdf>

なお、図-1 中、赤穂城南沖の千島地区は昭和 18 (1943) 年に埋め立てられ、その後昭和 23 (1948) 年から 14 年かけて干拓が行われ今日に至っています。

■ 江戸時代初期に入浜塩田が成立する

姫路藩領の荒井浜や高砂浜における中世以来の古式入浜塩田は、不完全な防潮堤に加え、作業は干満の影響を受け、経営規模は小さく、しかも分散保有といった状態で、農業あるいは漁業との兼業経営でしたが、的形・大塩(現・姫路市)あたりで寛永(1624～1644)の頃に本格的な商品生産として製塩が専業化し、経営面積約 1 町歩、自家労働プラス賃労働によって大規模生産する入浜塩田が成立します。

入浜塩田は、大規模な堤防や水路を造り、潮の干満を利用して塩田に大量の海水を引き込むもので、それ以前の揚浜式や古式入浜と呼ばれる塩田と比べると、海水を引き入れる作業が格段に楽になり生産量が飛躍的に増加しています。

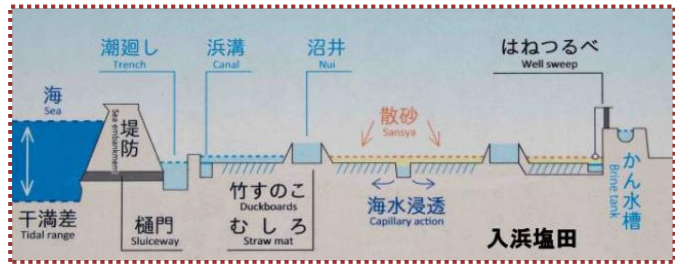


図-2 入浜塩田の構造（赤穂海浜公園・塩の国の説明板から引用）

赤穂では、寛永 3（1626）年に、池田光政の家臣・岡田弥兵衛が尾崎村に移住して塩田の干拓を行っています。光政は、父である第 2 代姫路藩主・池田利隆が元和 2（1616）年 6 月 13 日に死去、翌日に幕府より家督相続を許され 42 万石の姫路藩主となりますが、翌元和 3（1617）年 3 月、幼少を理由に因幡鳥取 32 万 5 千石に減転封となります。10 万石減封されても姫路時代の 42 万石扶持の家臣を召し抱えたままなので、財政難等で苦慮することに。家臣の俸禄は姫路時代の 6 割に減らされ、下級武士は城下に住む場所が無いので土着して半農半士として生活するようになったとか。

岡田弥兵衛は、鳥取に引っ越し後こんなことなら家臣を辞めて塩づくりをしたほうがまだましと思ったのか、赤穂に戻り尾崎村に移り住んで塩づくりを始めたようです。子孫が江戸後期に建てた如来寺の墓石には「有故辞官去寛永三……」とあり、「海を煮ることによって生業とした」と刻まれています。

■ 浅野家時代に大規模な入浜塩田の開発が進む

浅野赤穂藩の初代藩主・浅野長直が正保 2（1645）年、赤穂の地に入封すると、輝政が進めようとしていた東浜の塩田開発を引き継ぎ、千種川河口部の広大な三角州を利用して大規模な「入浜塩田」の開発を進めます。

正保 3（1646）年より寛文 9（1669）年にかけて、印南郡荒井（現・高砂市）・的形（現・姫路市）あたりから数十戸を御崎に移住（御崎新村）させ、東浜塩田の南、約 100 町歩を干拓します。寛文 7（1667）年、大石を入れた船を沈めるなどして唐船（からせん）大土手を築造し、東浜塩田を現在の陸地範囲にまで拡張しました。

浅野家三代の間に 130 町歩の干拓が行われ、それ以前のものを合わせて約 230 町歩の塩田ができました。以来、赤穂は全国有数の塩の生産地として栄え、赤穂産の塩は海路で全国各地へ搬送されました。

■ 森家時代の赤穂藩

赤穂事件の後、永井家を経て宝永 3（1706）年に森長直が入封します。森家の時代、西浜において 150 町歩の干拓が進められ、廃田を差し引き塩田の総面積は約 370 町歩となりました。塩生産高約 40 万石、全国生産高の 8% を占めるに至っています。販路は北国・関東・紀州・伊勢・大坂でした。

「赤穂の塩」は、東浜では江戸などの東日本や北国の好みに応じ苦汁（にがり）を含む差塩（さしお：並塩）を、西浜では薄味の食文化である上方（大坂）向けに苦汁を除去し白く小粒で上品な味の真塩（ましお：上質塩）を生産するなど、日本の多様な和食文化にも大きな影響を与えてきました。江戸の高名な「町絵師」の司馬江漢は、天明 8（1788）年に長崎へ旅した際の旅日記『江漢西遊日記』に、途中立ち寄った赤穂の印象を「赤穂塩日本第一也」と書き残しています。著名人の一言がどれほど消費行動につながるのかわかりませんが、「赤穂の塩」は味と品質の良さから全国に知られるブランド塩となって、赤穂に莫大な富をもたらしました。

近世・近代の文献にも「諸国海辺より多く塩出るといへ共、播州赤穂の塩を名物とす」「塩八当国赤穂にて製するを国内第一等の品とす」などと謳われたように、赤穂はまさに塩焚（た）く煙たなびく「塩の国」でした。

■ 大変な重労働だった製塩作業

左下の写真（撮影時期不明）は、千種川河口部に広がっていた入浜塩田（東浜塩田）を赤穂御崎の高台から撮ったもので、右手に見える水面は「水尾（みお）」です。

右下の写真（撮影時期不明）は、赤穂の塩田での作業の様子を撮ったものです。作業には、砂の上から海水をかける「潮かけ」や「まんぐわ（まんが）」と呼ばれる道具で表面の砂をかきおこす「ひき浜」といった作業などがありました。工程は、鹹水を塩田側の鹹水溜から鹹水槽へ移す際に撥ね釣瓶（はねつるべ）を利用するものの、ほぼすべてが手作業で大変な重労働だったそうです。炎天下での作業が多かったと思いますが、熱中症にならなかったのでしょうか。



写真-4 「播州赤穂御崎付近の塩田」
(ヒョーゴアーカイブスから引用)



写真-5 「赤穂名所：塩田作業の実況」
(ヒョーゴアーカイブスから引用)

■ 塩の製法は入浜塩田から流下式塩田を経てイオン交換膜製塩法へ

江戸時代に確立されたこの入浜塩田は、わが国の主要な製塩法として 300 年間続きましたが、昭和 30 (1955) 年代に枝条架(しじょうか)と呼ぶ装置から海水を滴下させて塩分濃度を高める流下式塩田へと転換することになります。

その後、イオン交換膜と電気エネルギーを利用して鹹水を作り、これを煮詰める「イオン交換膜製塩法」が登場し、昭和 41 (1966) 年以降、実用化へ大きく進展します。

この製塩法は、表-1 のとおり、従来の製塩法に比べて労働および土地の生産性ははるかに優れていることから、昭和 46 (1971) 年に「塩業の整備及び近代化の促進に関する臨時措置法」が施行されるとこの製塩法に一本化され、広大な塩田は姿を消しました。



写真-6 揚浜式塩田(赤穂海浜公園・塩の国)

	製 塩 法	労働の生産性	土地の生産性
昭和 14 年	入 浜 塩 田	1,000t 当たり 110 人	1ha 当たり 124t
昭和 37 年	流 下 式 塩 田	1,000t 当たり 9 人	1ha 当たり 201t
昭和 63 年	イオン交換膜製塩法	1,000t 当たり 0.8 人	1ha 当たり (工場の敷地面積) 15 万 t

表-1 製塩法の比較 (『播磨の地理・人文編』から引用)



写真-7 入浜塩田(赤穂海浜公園・塩の国)



写真-8 流下式塩田(赤穂海浜公園・塩の国)

■ 東浜塩田跡に開園した赤穂海浜公園

では、東浜塩田や西浜塩田の広大な跡地はどうなったのでしょうか。現在、西浜塩田跡には製塩工場を含む工場が立地し、東浜塩田跡は住宅地や広大な都市公園（赤穂海浜公園）になっています。

赤穂海浜公園になっている場所は「唐船」「一の水尾」「鍵水尾」「十三軒」という「塚（うづろ）」と呼ばれた所で、所有者は『悠久の浜風』という書籍によると、多くは塩田の大地主だった豪商田淵氏だったと思われます。

総面積 71.7ha を有する公園の中央部には人口湖があり、湖（うみ）の名は「赤湖（あかうみ）」が赤穂のいわれとなった夢（たで）の穂の赤、「白湖（しらうみ）」は「赤穂塩」の白色が由来だとか。湖水は千種川の河口から取水している汽水湖で、ボラ、チヌ、エビ、ワタリガニなどが生息しているそうです。赤湖には貸しボートの乗り場があり出会橋をくぐって白湖への遠征もできます。

白湖の西にある「塩の国」では、中世の「揚浜式塩田」、江戸時代の「入浜塩田」、昭和 30（1955）年代から 46（1971）年にかけての「流下式塩田」が復元されています。

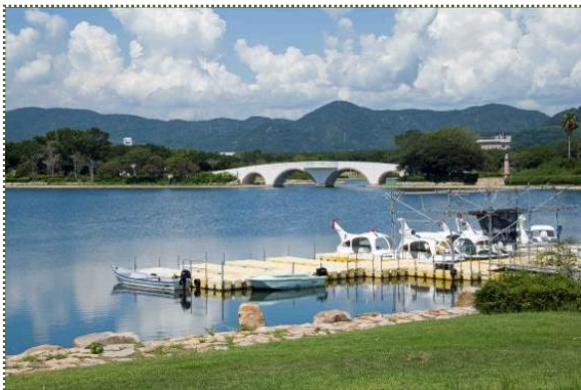


写真-9 赤穂海浜公園・赤湖越しに出会橋を望む

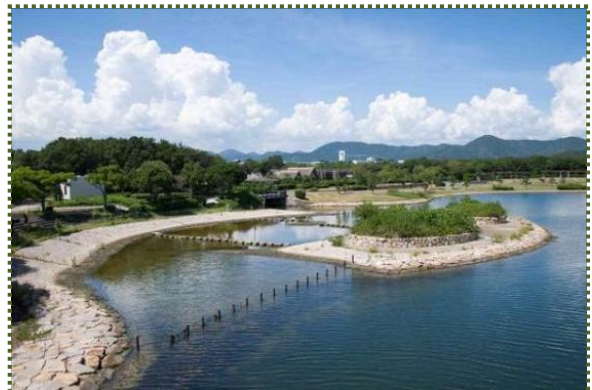


写真-10 出会橋から白湖越しに「塩の国」を望む

■ モノローグ

博学多才な司馬江漢の旅日記でのコメントが、「赤穂の塩」のブランド価値をさらに向上させたのかどうかよくわかりませんが、今の時代も、藤井聡太八冠が食べたおやつがごく短時間で完売したり、大谷翔平選手がつけていた香水がバカ売れしたり、そういえばわが阪神タイガースの岡田監督が飴を舐めている映像がテレビに映るとその飴がパイナップルアメだと特定され、その売れ行きは右肩上がりです。生産が追い付かない状況になっているとか。有名人のちょっとしたことが驚くほどの購買意欲を喚起することがあるようです。一過性のものとは思いますが……。

なお、パイナップル飴を舐めていた岡田監督が率いるわが阪神タイガースが、11月5日の日本シリーズ第7戦で見事勝利し、4勝3敗で38年ぶりの日本一に輝きました。夢みたいや、はっきり言うて、おーん！

塩味饅頭

赤穂市名産の和菓子。皮は落雁と類似しており、小豆の漉し餡に、赤穂名産の塩の風味を加えたもの。甘味と塩味の調合がポカリエット開発の参考になったとか。数店が作る塩味饅頭に共通しているのは、生地が寒梅粉（落雁などの和菓子を作る時に使われる米粉の一種）で、中身は漉し餡、大きさや形状はほぼ同じということ。

塩味饅頭、鹽味饅頭、塩味まんじゅう、しほみ饅頭、志ほみ饅頭、志ほ味饅頭、汐見饅頭、汐ほみ饅頭など店によって呼称が異なる。

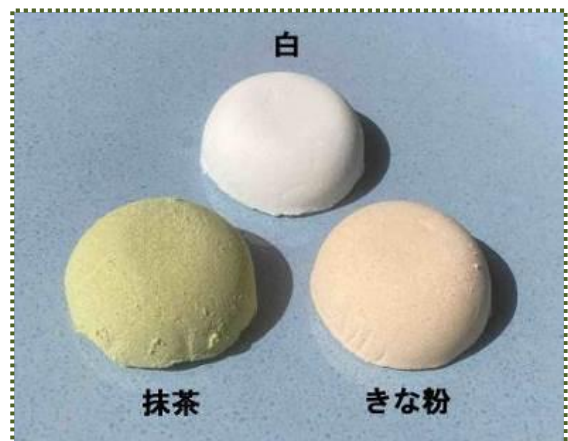


写真-11 赤穂銘菓「塩味饅頭」

【参考資料】

- 1 『赤穂市史・第二巻』 赤穂市 昭和58年3月
- 2 『日本遺産と播磨～赤穂の廻船業と北前船』 荒木幸治 播磨学研究所編 令和2年9月
- 3 『兵庫史蹟郷土史～五 赤穂市の歴史』 広山堯道 昭和52年
- 4 『播磨の地理・人文編』 田中眞吾編著 平成5年4月
- 5 『懐かしのデータで見る昭和ライフ～第29回 塩田は消え、また蘇る』
http://www.maboroshi-ch.com/old/ata/lif_29.htm
- 6 『日本遺産「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂』 日本遺産ポータルサイト
<https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/stories/story077/>
- 7 『Blue Signal～特集・播磨灘の塩の国、赤穂』 JR西日本 令和2年3月
https://www.westjr.co.jp/company/info/issue/bsignal/20_vol_189/issue/02.html
- 8 『赤穂海浜公園とは？』 (公益財団法人) 兵庫県園芸・公園協会 赤穂海浜公園管理事務所 HP
<https://www.hyogo-park.or.jp/akokaihin/contents/about/index.html>
- 9 『塩田、塩味饅頭』 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

※発行：令和6(2024)年1月 『ひょうご水百景』 No.189

改訂：令和8(2026)年8月 『ひょうご水百景』 No.189