

塩をめぐる博物館

佐々木 享

塩の道博物館

人はパンのみによって生きるには非ず、などといわれるけれども、生理的にいえば、人間は空気、水、栄養分、そして塩分なしに生きることはできない。日本では岩塩は産出しないので、塩は、古来、海浜で採取するものに頼ってきた。海浜に近い地域はそれだけでよいとして、内陸地方、山岳地域ではどうしていたのだろうか。

塩は、海を船で運ばれ、港から馬の背に乗せられて内陸地に運搬されたのである。このため全国各地には、本州を縦断する官道とは別に、港から内陸地方に伸びる「塩の道」が至るところに発達した。1905年に塩の専売制が採用され、鉄道等の交通網が発達して全国どんなところにも塩が安定した価格で供給されるようになると、そして道路が拡幅され改修されると、この全国各地に見られた「塩の道」も急速に消え失せた。この消え失せた筈の塩の道の要所要所にあった塩の取次ぎ問屋のおもかげをよく遺しているのが「塩の道博物館」である。

塩の道博物館は、長野県の松本から大糸線で北上した大町にある。〒398大町市博物館通り330 Tel. 0261-22-1060 JR大町下車、徒歩6分。夏季は無休だが、11月1日から4月30日までは水曜日が定休。

博物館は、大火で焼失した後1890年に再建され、古い時代の商家の面影を遺した本館と、多分、いまでは此处でしか見られなくなった塩倉とからなる。本館では、つい最近に博物館として再生する1982年まで実際に使われていた商家の情緒を味わうことができる。

この博物館の最大の見所は、いうまでもな

く塩倉だ。ここには、塩を背負って運んだ歩荷（ぽっか）が使った装具や道具、そして牛車を運行してきた牛方が使った道具が展示され、倉の中は、塩の道が生きていた時代のつくり、つまりかます入りの塩荷を積んでおくと「にがり」が浸出して下に溜まる「にがり溜め」の仕組みが、桶などの什器とともに昔のままに遺されている。先人の工夫には思わずなる程とうなずかされる。

大町まで足を伸ばしたら、この博物館を見逃すではない。

ところで、この塩の道博物館の経営組織は株式会社だと聞いて驚いた。入館料は一般400円、小中学生200円だから特別に高額というわけではない。こうなったいきさつは、街中にあるこの商家の持ち主である平林家に全面改築の計画がもちあがった際、由緒ある建築物が失われてしまうことを惜しんだ街の人々が出資して株式会社をつくり、会社が平林家から施設を借用する形態にしたのだという。

見学者に会社臭を全く感じさせないのは、ある意味ではもうけが目的の会社ではなからであろう。此处は産業遺物の一つである。産業遺物を保存するためにさまざまな工夫があり得ることを改めて知った次第であった。

塩田の博物館——赤穂市立海洋科学館

昨今、というより1972年以来、わが国の製塩法は、イオン交換樹脂と電気エネルギーにより、つまり近代的な工場方式で海水から塩を採取する方式に全面的に切り換えられた。広大な海浜を要した塩田から採取する方式は、いまや過去の遺物となってしまった。

塩田は、瀬戸内海の内海がよく知られているほか、能登の揚浜など各地に発達していたことが知られている。したがって、塩田（の一部）の遺構を博物館としている処も何か所かある。私は、四十七士で著名な播州赤穂の赤穂市立海洋科学館（〒678-02兵庫県赤穂市御崎1891-4 兵庫県立赤穂海浜公園内 Tel. 07914-3-4192）を訪ねた。山陽新幹線の相生（あいおい）で赤穂線に乗り換え、播州赤穂下車、バスで10分程の所にある。休館日は火曜日なので要注意。

ここは、かつての広大な塩田（の一部、といっても広い海浜）が兵庫県立赤穂海浜公園として整備されており、その一画に塩田の遺構をふくむ赤穂市立海洋科学館があるのだ。海浜公園はとてつもなく広いのに、それはかつての塩田の一部というのだから、塩田の広大さを改めて教えられる。

むろん目当ては塩田である。一部地域で行われてきた揚浜式塩田、400年余にわたって瀬戸内海塩田の主役であった入浜式塩田、第二次大戦後から1971年まで行われてきた流下式塩田の実物大の復元施設があり、鹹水（かんすい）を蒸発乾固して塩を採取するための施設——釜屋、鹹水槽、塩納屋、休憩舎、納屋も復元されている。シーズンにより釜屋での製塩作業を見学できるだけでなく、体験棟において5～6人単位で製塩実習もできる。塩のギャラリーでは、塩づくりの変遷や世界各地の製塩法、塩の科学を学習できる。

市域の中心部には赤穂城跡があり、その一画に歴史博物館がある。

たばこと塩の博物館

わが国で行われてきた製塩法の歴史の概略を学ぶという目的は、都内にある「たばこと塩の博物館」の見学でも達成できる。

この博物館は、JR渋谷駅下車、渋谷公会堂やNHKのある方向に徒歩7～8分という繁華街にある。山手教会の真向かいである（〒105 東京都渋谷区神南1-16-8 Tel. 03-3476-2041）。

建物は4階建てであるけれども、展示室は、中2階をふくめて4層になっている。旧専売公社の時代に設立され、現在は日本たばこ産業k k（J T）の経営となっている。

中2階が「たばこの来た道」、2階が「日本のたばこ」、3階が「日本の塩・世界の塩」、4階が特別展の展示室となっている。たばこ優先の感があるのは、会社の経営の体質とともに、収蔵・保管している膨大な資料の量にも左右されているらしい。

たばこの「発見」の伝播、古来の喫煙習慣やきせるなどの器具、たばこの栽培、収穫からたばこが作られる工程、などの観賞を簡単に済ませ、3階に登ってみる。塩の科学、岩塩をふくむ世界の塩、製塩関係の展示は充実している。赤穂では見られなかった古くからの製塩の歴史を学ぶこともできる。揚浜式、入浜式、流下式の製法も、模型でていねいに学ぶことができる。ここで製塩に供された海浜の広大さを推しはかることは難しいけれども、製塩のメカニズムのわかり易さという点ではこの館の展示の方がすぐれているかも知れない。日本列島の縦横に張りめぐらされた「塩の道」を学ぶこともできる。要するに、展示がゆきとどいているのだ。

そのほか、ここの展示の魅力は、イオン交換樹脂を用いて濃度の濃い鹹水を得、これを真空蒸発し、遠心分離で塩を得るという現代の工業的な製塩法のメカニズムを学ぶことができる点にもある。これは他の館では見られなかった。欲をいえば、このメカニズムは他面でいえば純水製造法なのだから、お金をかけさえすれば、干天続きで水不足に悩んだ地域の水資源確保に活用できること、一部の離島などではすでに活用されていることに言及があればもっとよかった。

たばこは嗜好品であるし、禁煙・減煙が課題となっている時期であるし、何より今回のテーマから少し外れているので、ここでは展示は充実しているという感想をのべるにとどめよう。

（名古屋大学）