

体験講座「古代の塩づくり」

多湿多雨な気候風土の日本は、岩塩や塩湖などの塩資源に恵まれず、海水から塩を得ていました。海水からの塩づくりは、縄文後期から晩期頃の関東地方で始まり、東北地方へ広がりますが、この製塩技術は弥生時代中期ごろまでに途絶えてしまいました。それとほぼ同時期に瀬戸内地方では、新たな製塩技術が西日本を中心に広がっていきます。その中で使用されたのが、「製塩土器」です。

講座では、「製塩土器」で海水（北浦の下阿蘇から汲んできました）を煮詰めて塩を作りましたが、汲んできた海水をそのまま煮詰めたものではありません。天然の海水の塩分濃度は約3%ですが、効率よく塩をつくるために濃度を約10～25%までに高める必要があります。製塩に適した塩分濃度まで高めた塩水を「鹹水^{かんすい}」といいます。この鹹水づくりが大変なのです。その方法の一つで、海藻を利用したのが「藻塩焼き」です。西都原は海から遠く、海藻の確保（保存・量）が困難だったため、今回は海藻ではなく、鉄の羽釜で天然の海水を煮詰める方法を採用しました。1ℓから約25gの塩が採れるので、今回は60ℓの海水から約1500gの塩が採れることとなります。その塩を得るための鹹水10ℓを作るまでに、延べ2日間、約30kgの燃料（木材）がかかりました。

【体験講座当日の実際】

参加者は、20名でした。まず、鹹水を作るために労力や燃料がかかることを伝え、実際に復元製作した土器による実験を始めました。

- ① 土器に鹹水（0.4ℓ）を注ぎ、炭火にかける。
強い炎で一気に煮詰めようとすると土器が割れるため、炭火で煮詰めていきます。
- ② 20分ほどで鹹水が沸騰し始める。
- ③ 40分ほどで土器の内面に塩の結晶ができて始める。
- ④ 1時間ほど経過し、ある程度水分がなくなってきた時点で炭火から外して冷ます。

土器は熱を保つ性質があるため、冷ましている間の余熱で水分がさらになくなっていきます。

- ⑤ 土器がある程度冷めて塩（約60g）の完成としました。



鹹水を入れた土器を煮詰めていきます



鹹水が煮詰まり、塩の結晶が見えます

鹹水を煮詰めている間には、「古代の塩づくり」についての講義を聴いたり、おやつ（北浦の塩の入ったメレンゲ）を食べたりしました。できあがった塩できゅうりやゆで卵を食べ、余った分の塩をビン詰にして持ち帰りました。みなさん、満足されていて「土器で塩をつくっていた方法に驚いた。」「味見のできる体験があったのでよかった。」「お土産がありうれしかった。」「たくさんの塩ができて驚いた。」「とても楽しい講座だった。お塩を大切に使いたい。」などの感想をいただきました。

西都原考古博物館主催の体験・実験講座は、参加者のみなさんが満足できる内容となっています。今年度も様々な内容であと5・6回あります。ご応募お待ちしております。 （田中敏雄）



古代の塩づくりについての講義です



できあがった塩でゆで卵、きゅうりを食べました



古代の天草式製塩土器（復元品）でも製塩！ →→→→



ちゃんと塩ができました！