

21世紀に入ってから見つかった、やまぐちの製塩遺跡のひとつに、瀬戸内海に面した上関町の長島・田ノ浦遺跡があります。ここは「奇跡の海」と呼ばれるほど生物多様性の豊かな里海です。この浜に行く時、筆者はいつも海水を味わってみるのですが、他の海では味わえない、さわやかな旨味があるのに驚かされます。

ここは、約6000年前の縄文時代前期から人が住み始め、中世にまで約5000年もの間、人々が住んで利用しつづけた場所で、奈良時代には製塩が行われた遺跡であることがわかっています。田ノ浦遺跡の縄文時代後期には14基のドングリ類の貯蔵穴が確認され、これは山口県内では2例目の貴重なものです。石器の種類も豊富で数量も多く、大分県の姫島産の黒曜石や香川県のサヌカイトなどの石材や剥片も多数出土。ここが縄文時代には瀬戸内海の石器生産の拠点で、水上輸送による交易が盛んだったことがわかります（谷口ほか、2011）。2000年前の弥生時代、現在の岡山市の児島付近で本格的な土器製塩が始まりました。この技法は、瀬戸内海沿いに広がり、古墳時代の3世紀頃から、広島、山口、福岡、熊本と分布をひろげ、福井、石川、三重、愛知にも拡大して、各地で独自の製塩土器が作られました。古墳時代後期の山口湾から山陽小野田市の本山半島にかけての遺跡からは、ワイングラスに似た柱状の脚部がついた「美濃ヶ浜式土器」という製塩土器が出土します（山内、1985）。

そして、田ノ浦の奈良時代から平安時代にかけての層からは、都や国府などの役所や寺院で使用されていた土師器や須恵器、緑釉陶器、朝鮮系軟質土器、役人の帯の金具などが出土しました。このことから田ノ浦では九州と西日本各地、都との交流が盛んに行われ、官営または有力者による組織的な製塩が行われた可能性が高いと考えられました（石井ほか、2006）。

文字が書かれた木簡の研究から、奈良時代の平城京の役所や西大寺といった大寺院では大量の塩が消費され、その塩は、若狭国・尾張国知多郡・周防国大島郡・同吉敷郡神崎郷などで生産され、租税の「庸」あるいは「調」として都に送られたことがわかっています。製塩土器の破片もあるのですが、木簡と一緒に出土してきません。そして、興味深いことに、若狭国の塩の木簡は、日付よりかなり後に廃棄されるものがあり、その年代のずれは、最長で20年にもおよぶのに対して、周防国の塩の木簡の年代のずれは最長で3年に留まりました。この結果から、1) 荷札としての木簡をつけて貢納された塩は、遺物として残らない植物性容器入りだったこと、2) 若狭や尾張の塩が長持ちしたのに対し、周防の塩は早く使わないと溶けてしまったことが推定できます（馬場、2013）。

長持ちする塩というのは、潮解性のある塩化マグネシウム（にがり）を加熱して酸化マグネシウムに変えた焼き塩だったと推定されます。塩炊きをすると土器は結晶化する塩分によってばらばらに壊れるため、土器に入った状態で流通した塩というのは、焼き塩だったろうと考えられます。

平城京に塩を送った周防大島の遺跡からは、製塩土器が見つかりません（塩と暮らしを結ぶ公式サイト・川島尚宗氏のまとめから）。一方、ごく近くの上関の長島・田ノ浦の浜では、製塩土器を用いた塩づくりが同時期に行われていたのです。

人々が周防大島や田ノ浦で製塩していたころ、外国に向かう船もすぐそばを航行していました。『日本書紀』『続日本紀』によれば、646年から779年にかけて派遣された遣新羅使は27回におよびました。祝島を詠んだ万葉集歌も、遣新羅使の残したものでし

た。第十次遣唐使は、736（天平8）年の8月の第一船が、唐人のほか、波斯【ペルシア】人、婆羅門【ばらもん】（インド）僧を率いて帰国し、第二船では、林邑【りんゆう】（インドシナ）僧も来日しました（中丸 2021）。天平時代には、思いのほか多様な外国からの人々が異国の文物を携えて瀬戸内海の航路を行き来したのです。そうした国際交流の航路にあたる場所で、周防の国の製塩は開始されていて、田ノ浦遺跡から出土した朝鮮の土器は、新羅からの帰路の船が製塩の現場に立ち寄った証拠とも考えられます。

はるかに時代を下って現代の山口県でも、日本海側の油谷湾での「百姓庵」の塩が早くにスタートしました。最近では、光市牛島【うしま】の「月咲【つきえみ】」の塩があります。ここの海水は、なめてみるとまるで「塩味の出汁」のような旨味と海藻のさわやかな後味があるといい、塩づくりの指導をしている海藻研究者の新井章吾さんによると、地下水脈を通過して、山からの森のミネラルと酸素を豊富に含む真水と地下海水が混じり合ったものが、島の浅場に広く湧き出しているのです（ソトコトオンライン）。筆者が上関町長島の田ノ浦の海水をなめて、その味のすばらしさに驚いた経験を、冒頭に紹介しましたが、田ノ浦も豊かな里山と海底湧水に恵まれた海です。奈良時代に、田ノ浦が公の製塩の場として選ばれたのは、あるいは、その塩の味が格別に優れていたからかもしれません。

シルクロードに連なる文物を収め、1998年にユネスコの世界遺産に指定された正倉院が建てられた時代の平城京。そこでの塩の木簡と製塩土器の出土状況を思い出してください。当時の新式の鉄釜で量産され、税として若狭国や周防国から大量に届く塩とは別に、昔ながらの土器に入った田ノ浦などの塩が、天平時代の人たちに高級ブランド品として賞味されていた可能性はないかと想像をたくましくしてみるのも楽しくはありませんか。（これは、高校生向けの歴史副読本として書いたものの抜粋です。）

参考文献と参考ウェブサイト

石井龍彦・安村隆博・児玉勉、2006『田ノ浦遺跡』山口県埋蔵文化財センター調査報告、59。（山口県立図書館で閲覧・借り出しできます。）

大林淳男、2004「講演要旨『塩の道』——とくに「古代製塩法」について」『豊橋創造大学短期大学部研究紀要』第21号: 79-86。

谷口哲一・後藤義拓・米田浩晃・山本寛子・中原香織編著、2011『田ノ浦遺跡 II』山口県埋蔵文化財センター調査報告、74。（山口県立図書館で閲覧・借り出しできます。）

中丸貴史、2021「病の起源とその願望——遣新羅使・和泉式部・藤原師通を語るテキスト生成」『物語研究』21: 129-151。

馬場基、2013「文献資料から見た古代の塩」『塩の生産・流通と官衙・集落』奈良文化財研究所研究報告第12冊: 11-35。

山内紀嗣、1985「8、9世紀における内陸地域の製塩土器」『天理大学学報』36(3): 141-156。

塩と暮らしを結ぶ公式サイト「くらしお古今東西」山口県

<https://www.shiotokurashi.com/kokontozai/yamaguchi>

ソトコトオンライン、2019「山と里、海との循環。塩造りから始まる、瀬戸内版・持続可能な経済モデル」<https://sotokoto-online.jp/local/834>