

紅ミュージアム 通信

真似ることは 悪くない —憧れのブランド塩—

[かわら版]
紅ミュージアム年間スケジュール
講座のご案内

「婦人手わざ鏡 塩」朝桜楼国芳画・たばこと塩の博物館所蔵
海水を含ませた砂を塩田にならしている女性。



真似ることは悪くない—憧れのブランド塩—

塩、それは生きていく上で欠かせないもの。今回は、前号(Vol.24)の「砂糖の話」を引き継いで「塩の話」。

生物が生命を維持するには、塩化ナトリウムが不可欠で、塩分は私たちにとってなくてはならないものである。

塩は砂糖とは違い、古より日本列島の地で生産されていた。製塩は縄文時代からすでに行なわれており、「製塩土器」という海水を煮詰めて塩を取り出すための土器がある。日本は岩塩が産出されないのが、古代はこの製塩土器に海水を入れて煮沸し、塩を得るのが伝統的な製塩法であった。

『万葉集』に「藻塩焼く」という表現が出てくる。これは、「藻塩焼き」といわれる製塩法の語源となった言葉である。藻塩焼きとは、ホンダワラなどの海藻を天日干しにし、その上から何度も海水をかけて塩分濃度

をあげ、表面に析出した塩を海水で洗い出し、鹹水を得、それを製塩土器で煮詰める製法のことをいう。

その後、平安時代ごろから揚浜式塩田などの塩田による製塩法が発達する。一九七〇年代にほぼ全廃となるまで、日本の製塩の主流は塩田法であった。

塩田に向いている地域の条件とは？

日本の製塩は、風土によって生産に向いている地域とそうでない地域がある。当然、日照時間が長い地域の方がより好ましい。したがっておのずと日照時間の長い瀬戸内海地方や能登半島などの一部の地域で塩田は発達した。室町時代末期になると新たに入浜式塩田という塩田法が開発される。これは、潮の満ち引きを利用することで、海水を人力で塩砂に含ませる作業が省略できるため、大幅に作業効率が上がった。ただし、潮

の干満差の激しい地域でしか利用できないので、干満の小さい地域では、従来どおり揚浜式塩田であった。



1950年頃の入浜式塩田(福山市・松永塩田)・広島県立歴史博物館提供

話はようやく江戸の生活史へと移るが、この入浜式塩田を採択できた代表的な地域が、瀬戸内海地方の播磨・備前・備中・備後・安芸・周防・長門・阿波・讃岐・伊予の十州である。日照時間の長さとも潮の干満差が大きいという好条件が重なって、瀬戸内海地方は塩の一大名産地となった。ちなみに、忠臣蔵で有名な赤穂藩は財政確保のため塩田開発を奨励し、塩を赤穂の特産品にしていた。

今でも「赤穂」や「伯方」などの地名を商品名に冠している塩があるとおり、瀬戸内海沿岸で採れた塩は良質であるというイメージをもつ方も多いと思う。江戸時代もしかし、この地域で生産された塩は「十州塩」と呼ばれ、特に品質がよいと評判になり、海運が整備された江戸時代後期になると江戸にも大量に入ってくるようになった。ブランド塩のはじまりといってもいいだろう。

忘れちゃいけない、もうひとつの塩の話

ここまで自然塩について話をしてきたが、通常、食品として使用する塩にはもう一種類ある。そう、「食卓塩」である。

自然塩と食卓塩の違いは、一言でいうと塩分の純度の違いである。自然塩は他のミネラルも含まれているため、塩化ナトリウムは八〇％程度しかない。そ

れに対し、食卓塩は不純物などを取り除き精製しているため、塩化ナトリウムは九九％以上ある。一般的には、旨味(ミネラル分)が多く含まれている自然塩は調理の際に使用され、食卓塩は塩分の純度は高いが味に深みが出ないため、主に食卓で醤油やソースなどのように味付け用として使われることが多い。

同じ塩でもそれぞれの特性を活かして用途別に使い分けられている。

江戸時代は「焼塩」って言います

さて、このいかにも食文化が発達していなければ現れなさそうな食卓塩だが、すでに江戸時代には「焼塩」の名で存在していた。とはいえ、庶民のものではなく、身分の高い公家や武家、寺院などで用いられていたようだ。

焼塩の作り方は、自然塩を直径一〇cm、高さ一二cm程度の素焼きの壺に入れ、

蒸し焼きにする。すると、自然塩の中の塩化マグネシウムが吸湿性のない酸化マグネシウムに変わるため、苦味がとれ純白のさらさらした塩になる。ちなみに、焼塩を作るための素焼きの壺は「焼塩壺」という。



焼塩は生産地より蓋付きの壺のまま運ばれ、食事時も壺から直接使用した。

焼塩の名産地はどこ？

播州赤穂は自然塩だけでなく、焼塩も特産品として藩財政を支えていた。もちろん、播州赤穂の焼塩も上質な塩として評判だったが、今回ご紹介したい名産地とされているところは別に

ある。それは、泉州である。

泉州は自然塩の名産地ではない。前述で「名産地」とされているところ「など」と不確定な言い方をしたのは、実は現地では当時の生産や販売等の記録がほとんど残っていない、また発掘調査においても、ここからの焼塩壺の出土量はさほど多くない。ではなぜ、この地が名産地であったといえるのか。

その答えは焼塩壺を見れば分かる。胴部に「泉州麻生」と刻印された焼塩壺が、焼塩を需要する消費地から多量に出土するからだ。当然、一大消費地江戸の地中からも出土している。近世の泉州は焼塩の産地として有名なのだ。

泉州とは和泉国、今の大阪府貝塚市あたりを指す。麻生とは中世の荘園名で、この地域は泉州郡麻生郷村であった。江戸時代になって、焼塩壺に「泉州麻生」の刻印を使用して江戸などに売り出していた。

やっぱり殿様の調味料

焼塩は庶民のものだとは言いがたいと前述したが、それは焼塩壺の出土が、主に大名藩邸からが多数を占めることから窺える。それに、そもそも焼塩は身の厚い鯛の内側など、塩味が薄くなるところにかけてのものなので、高級食材を食せるような身分の者でないと使う機会もなかっただろう。

現在、東京大学本郷キャンパスのおかれている場所は、江戸時代は大部分が加賀藩前田家の上屋敷で、富山藩・大聖寺藩（いづれも加賀藩の支藩）が隣接していた。「泉州麻生」銘の焼塩壺は、予想に違わずこの東京大学本郷構内遺跡からも多数出土している。



「泉州麻生」銘の焼塩壺

いいものだから真似したい

最後に、少々見づらいかもしれないが、見ていただきたい資料がある。



「泉州磨生」銘



「泉州麻玉」銘



「泉州麻生」銘



「泉川麻玉」銘

これらも東京大学本郷構内遺跡から出土している。一見、「泉州麻生」に見えるが、四点とも微妙に刻印の印文が違っている。断っておくが、「泉川」や「磨

生」「麻玉」などという焼塩の産地はない。つまり、これら四点は明らかに「泉州麻生」を意識して作られた焼塩壺だといってよい。このような模倣が生まれるということは、「泉州麻生」はすでにブランドとしての価値を見出されていたということの表れであろう。

乱暴にいつてしまえば、これら四点は偽物の類といえるかもしれない。だが決して悪意ある偽物だとも思えない。なぜなら、もしそうであるなら、全く同じ刻印をつけて売っていたであろうし、実際、そういうものもあっただろう。模倣品は、「泉州麻生」ありきの品であるため、出土量も「泉州麻生」の焼塩壺に対して絶対的に少量である。だが少量であっても、大名藩邸からも出土している事実がある。大名家ともあろうところが、騙されたり間違ったりして模倣品を買うだろ

うか。それこそ考えにくいことである。きつと、これらの焼塩を好み、あえて買って来たと考えの方が自然だ。現代でもスキルアップを目指したければ、まずは優れている人の真似をするのもひとつの方法という。ただし、ずっと真似をしてい

るだけではなく、いつかその中から自分らしさを見つけて、それが大事だそうである。「泉州磨生」や「泉川麻玉」なども完全な真似や盗作というものではない。その方が売れると考え、評判の「泉州麻生」にあやかって命名したのであろうか。

まずは模倣から。どんな物事も成功のカギは、そんなところにあるのかもしれない。

※1 海藻を焼いた灰を水に溶かし、上澄みだけを製塩土器で煮詰めて塩を抽出する方法とする説もある。
※2 行徳千葉県市川市も製塩業が盛んな地域である。海洋交通が発達するまで江戸で消費される塩は、ほぼ行徳塩が占めていた。
■今回掲載した焼塩壺の写真は、全て東京大学本郷構内遺跡出土、東京大学埋蔵文化財調査室所蔵。

◆紅ミュージアム年間スケジュール

	イベント		休館日・閉館時間の変更等
2013年4月	20(土)	「江戸の化粧再現講座」～基本の白粉化粧編～ 14:00～15:00 講師:当館学芸員 定員15名・参加費500円(紅染めの和菓子付き)	1(月)、8(月)、15(月)、22(月)、 30(火)振替
5月	18(土)	「和の結び 水引講座」14:00～16:00 講師:田村京淑氏(東京水引芸術学院 学院長) 定員10名・参加費2,000円(教材費込み)	7(火)振替、13(月)、20(月)、27(月)
6月	8(土)	「和のパーソナルカラー講座」14:00～16:00 講師:吉田雪乃氏(伝統色彩士協会 伝統色彩士) 定員10名・参加費1,000円	3(月)、10(月)、17(月)、24(月)
7月			1(月)、8(月)、16(火)振替、22(月)、29(月)
8月	2(金)	夏休み特別講座 「夏休みこども自由研究 紅ってなあに」 ①11:00～12:30 ②15:00～16:30 講師:当館学芸員 定員各回10名(親子2人1組で5組)・参加費無料	5(月)、12(月)、19(月)、26(月)
9月	28(土)	「江戸の化粧再現講座」～秋の外出時の化粧編～ 14:00～15:00 講師:当館学芸員 定員15名・参加費500円(紅染めの和菓子付き)	2(月)、9(月)、17(火)振替、24(火)振替、 30(月)
10月			7(月)、15(火)振替、21(月)、28(月)
11月	23(土・祝) } 2014/1/26(日)	企業史展「愛せよコスメ! ～message from “KissMe”～」(仮)開催	5(火)振替、11(月)、 14(木)～22(金)展示替えのため、25(月)
12月			2(月)、9(月)、16(月)、24(火)振替、 28(土)～31(火)年末のため
2014年1月	～26(日)	企業史展終了	1(水・祝)～6(月)年始のため、 14(火)振替、20(月)、 27(月)～31(金)展示替えのため
2月	22(土)	「江戸の化粧再現講座」～美魔女的白粉化粧編～ 14:00～15:00 講師:当館学芸員 定員15名・参加費500円(紅染めの和菓子付き)	3(月)、10(月)、17(月)、24(月)
3月			3(月)、10(月)、17(月)、24(月)、31(月)

*都合により、内容の変更が生じる場合がございますので、あらかじめご了承下さい。

Information

かわら版

講座のご案内

■「和の結び 水引講座」

「水引」は贈答品に結ばれ、先様に言葉に代えて心を伝える手だてとして礼法の発展とともに発達してきました。言葉ではあらわせない思いを結びに託す、これが「水引」の心です。今回は、贈答品のシンボルとして普段は何気なく使われている「水引」の由来や歴史を解説していただき、慶弔ともに用いられる「淡路結び」などの結びの実習体験を行います。

講師:田村 京淑氏(東京水引芸術学院 学院長)

2013年5月18日(土)14:00～16:00

■定員:10名 ■参加費:2,000円

※お問合せ・お申込みは
紅ミュージアム(03-5467-3735)まで。

期間限定商品のご案内

伊勢半本店では、3月31日(日)まで小町紅『手毬』の期間限定柄2種を販売いたします。春らしい色彩と吉祥をモチーフにした「桃香」「唐花」は、雛祭りや卒業、入学、就職など大切な方へのお祝いの贈り物に最適です。



Since 1825
伊勢半本店 紅ミュージアム

●開館時間/11:00～19:00 ●休館日/毎週月曜日
(月曜日が祝日または振替休日の場合は、翌日が休館日となります)

東京都港区南青山6-6-20 K's南青山ビル1F TEL&FAX:03-5467-3735
東京メトロ銀座線・千代田線・半蔵門線「表参道」下車B1出口より徒歩12分

<http://www.isehanhonten.co.jp>