

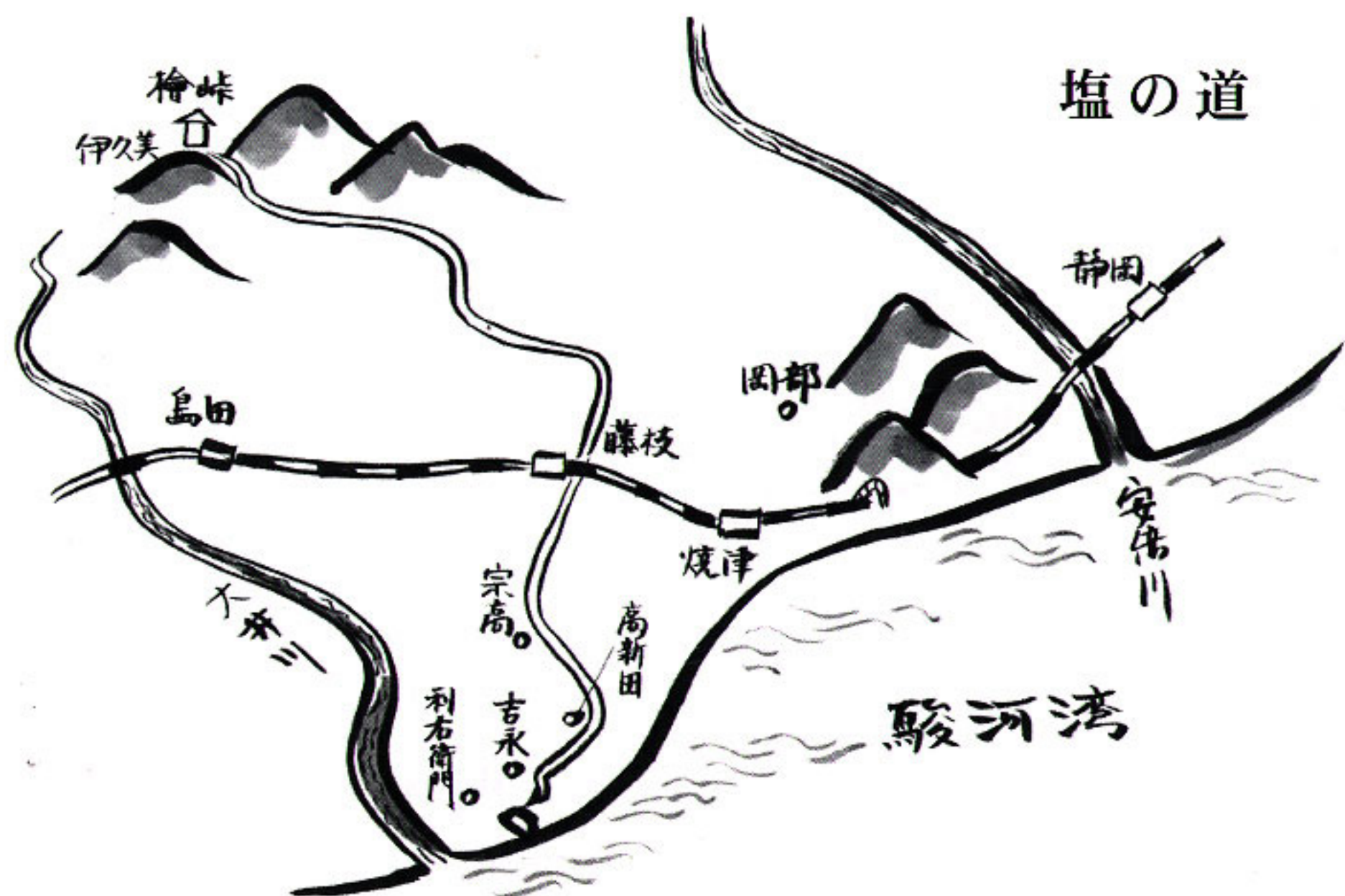
藩財政を確保するため吉永浜※1の塩焼運上金に頼るしかなく、塩づくりは次第に定着しました。

「吉永塩」と呼ばれたこの地の塩は、藤枝宿をはじめ大井川沿いの志太山地の村々へと販路が広がり、吉永村の近隣の高新田、藤守の百姓衆からも塩づくりに従事する者が出てきました。『吉永村誌』によると明治初頭には吉永、高新田、利右エ門の三村で塩業者が一五〇軒を数えたそうです。

●吉永塩の製造方法

塩づくりには「揚浜式」と「入浜式」の二つの方法があります。

揚浜式ではまず海岸の砂地をならし、海水を汲み揚げて何回かまきます。乾いてから砂を集めて「沼井※2」というところへ入れ、



そこへ海水を注いで砂にしみこんだ塩分を溶き下ろす。壺に受け集めた濃い塩水を釜で煮詰めて塩にするという方法です。この方法ではそれほど広い砂地を必要としないため、比較的たやすく行うことができたため、駿河湾一帯では揚浜式塩田による塩づくりが行われていました。

入浜式は遠浅の海の沖へ石垣を築き、一カ所に樋門とうもんをつくり、満潮になったら樋門を閉じて中の砂を天日で乾かせる本格的な製塩方法。大規模な入浜塩田には大きな防波堤が必要で、土木技術の発達によりその方法や規模も進化していきました。塩づくりの中心、瀬戸内では姫路藩ひめじはんが姫路城築城を受けて大規模な石材や石工が集結し、城が完成した後の労働力をすぐに投入することができたため入浜塩田開発が進み、赤穂、福山、広島、徳山など近隣諸藩きんりんしよはんにも及んだということでした。

合理化された入浜式に比べ、昔ながらの揚浜式は海水の干満かんまんに左右され、砂の流出を伴うなどあまり能率はよくありませんが、もともと塩田に適さない吉永海岸ではこの方法しかなかったのです。

吉永では塩田のことを塩畑シヨーパータと呼んでいました。塩畑は一枚五間けん×八間ほどの広さに砂利を敷き詰め、その上に砂を三寸ほどまいて広げたもの。

- 1、まず「汲み手」が海から潮を汲んで「担ぎ手」に渡す。
- 2、担ぎ手はカケ桶おけという桶に潮水をためる。
- 3、「ブチ手」という潮まき専門がカケ桶から塩畑にまきます。

このような分業でまかれた潮は約半日乾かさされ、塩畑の砂に塩分が付着したところできしきの中にかき集められ、三度に分けて水をしぼり、塩釜で煮詰めます。このと