

## 地場産業としての塩の歴史、取り組み

愛媛県越智郡上島町弓削島・佐島・豊島において、古代から中世における製塩遺跡の発掘調査が愛媛大学により十数年前から行われている。出土した遺跡・遺物から塩に関する歴史が明らかにされ、塩の歴史上貴重度、重要性が高まっている。また、一方では中世頃弓削島が京都の東寺の荘園として、島内各所において塩田により塩を生産し、年貢として納めていた史実が多く世界記憶遺産でもある東寺百合文書に残されていることから、古代から今に至る島民と塩の関わりが見て取れる。

前述の塩の歴史を背景に、製法こそ違え7年前からNPO法人弓削の荘は、愛媛大学と共に塩づくりに取り組んでいる。生産量こそ零細ではあるが、製法には拘りを持ちながら古代・中世の塩づくりに思いを馳せ、時間をかけて塩を作っている。更には、中世期に東寺領であった史実に基づき、その縁を保持するなかで現在においても塩を献上している。

塩づくりは、塩生産・販売・宣伝、歴史の伝承を日々行っており、マスコミ・口コミ等により弓削塩の知名度も高まりつつある中、全国的に塩ブームのなかで差別化を図るべく、いろいろな取り組みを行っている。単なる塩だけでなく独自の藻塩や国内でもまれな柑橘系の塩等を作り、また塩の結晶づくりも手掛けるなど特異性を持った塩づくりに取り組んでいる。地域の産業とまではいかないまでも、弓削島の知名度を高めるために貢献している。

今後においては、地域の産業の一つといえる塩づくりに発展させるべく精進を図りたい。



塩の結晶



塩平釜

※ この文章及び写真は、日本特殊製法塩協会会員・NPO 法人弓削の荘の理事長・村上知貴氏から寄稿・提供いただきました。