

気仙沼地域での製塩の跡

当気仙沼地域は旧仙台藩のほぼ北の端に位置しているが海に面している関係上、東北の中でも降雪量も少なく、割に温暖な土地である。

その物理的な要因からか仙台藩としては北限の塩田が当市の南に位置する波路上（はじかみ）地区にあった。歴史は古く、寛文七年（1667年）ごろ播州赤穂より新式製塩法（揚浜式？）を導入して始まったらしい。これより以前の製塩法（直煮方式）に比べ薪の使用量が1/3となり、品質も改善された。

又、この当時仙台藩内には29ヶ所もの塩田があり、他にも旧来の直煮方式による製塩も各浜で行なわれていたらしい。しかし、この地場製塩は明治維新後当然の事ながら縮小され、明治9年には閉鎖された。

当時近隣他藩での製塩状況はわからないが、この仙台藩内での塩田29ヶ所は多いのではないと思われる。又、藩内にはご存じの「塩釜神社」もあり、古くから塩との係わりが深かったのかもしれない。

因に、弊社本社住所の旧町名は「気仙沼町 釜の前（かまのまえ）」であり、一帯を西風釜（ならいがま）地区と言った。目前の浜から海水を汲んで直煮していたであろう事が推察される。

瀬戸内に比べ製塩には圧倒的に不適な東北の地でも塩田による製塩の歴史があり、その時代なりの技術革新をしながら塩を造っていたようである。

その時々先人の努力と、そうまでしても塩というものを造らねばならない程貴重な物質であった事を再認識して頂く為にこの雑文を寄稿した。

※ この文章は、全国塩元売協会会員・株式会社角星の斉藤嘉一郎氏から寄稿いただきました。