

珠洲市における揚浜式製塩業資料の基礎調査

指導教員：金沢学院大学美術文化学部 教授 見瀬和雄

参加学生：橋本裕太郎 宮坂信寛 山本洋平 佐藤愛未 山本莉乃 桑原 悟 笠谷沙希 鎌田康平
寺尾承子 長越仁志 滝沢龍太 此小内勇希 藤田隼人 山内美里 藤井愛美 中井秀美

1. 調査研究成果要約

揚げ浜式製塩の工程を体験し、その労働の重さ、厳しさを通して、塩の貴重性を実感し、古老から、製塩労働に従事した経験を聞き取り調査し、記録に留めた。古文書調査では、珠洲郡上戸村の伊豫家文書（藻寄家文書）を調査した。近代珠洲製塩の改革者であった藻寄行蔵の家の文書としては、近世での製塩関係文書はあまり確認できず、近代部分に課題を残した。

2. 調査研究の目的

珠洲市における揚げ浜式製塩の工程を学び、製塩労働に従事した古老から、その経験を聞き取り調査して、記録に留める。古文書調査として、珠洲市における近代製塩業の再編に力を尽くした藻寄行蔵家の古文書を整理し、近代珠洲製塩業の実態把握を行う。このことを通して、地域の中から研究課題を見出すという、学生の学ぶ姿勢を涵養する。

3. 調査研究の内容

- 8月26日（水）9時 大学出発
13時 ①揚げ浜式製塩実習（すず塩田村）
27日（木）9時 ②伊豫家文書（藻寄家文書）調査（珠洲焼資料館）
28日（金）9時 伊豫家文書調査
13時 ③揚げ浜式製塩労働経験者からの聞き取り調査
上 好雄氏（珠洲市大谷町）
11月4日（水）3時 ④鹹水からの塩の精製実験（本学食物栄養学科実習室）
22日（日）12時 ⑤精製塩使用料理の試食会（見瀬自宅）

4. 調査研究の成果

- ①参加者ほぼ全員が、製塩労働の厳しさ、意外な心地よさ、楽しさを実感した。生産工程を理解し、古文書調査や聞き取り調査のための体験的予備知識を獲得した。
- ②伊豫家文書の近世部分を整理し、約100点の古文書表題を付け、整理した。近世の部分では、製塩関係文書はほとんど確認できず、最初の見込みと若干違ったが、珠洲市域における古文書の整理という一般的な課題をいくらか果たすことができた。
- ③上好雄氏（珠洲市大谷町在住、86歳）から、戦前・戦後の製塩労働についての聞き取り調査を行った。聞き取り調査票を作成し、予め質問項目を決めておき、各自がどの項目を質問するか決めて、調査に臨んだ。
 - ・家族で製塩を行うことはあったのか。

製塩は基本的に家族単位で行っていた。長男などの男性が重労働を行い、女性はわざわざ強制的に製塩にかり出されることはなかった。子供が出稼ぎに行っている間は、夫婦だけで製塩を行っていた。上さんの家は、両親と長男（上さん本人）、次男の4人で行っていた。女性や子供に浜押し（エブリを引いて鹹砂を集める際、

棒でエブリを押す補助労働)を頼んでいた。他家から手伝いを呼ぶことはほとんどなかった。

- ・家族内での作業の分担はどのようになっていたか。

基本的に家族経営なので、家族内の体力・腕力のある男性は海水の汲み上げ、女性は塩田の砂をならす作業や集める作業、子供は浜押し、といった分担があった。年齢による分担ではなく、個人の能力によってできる作業を担った。戦時中 20代男性は徴兵されていたので、労働力が不足した。技術の伝習は、家族労働の中で、経験者からのアドバイスなどで自然に身に付いていった。

- ・休日は何れくらいあったか。

休日は雨の日だけで、晴れの日は何日でも仕事し続け、休日はなかった。塩作りは9月いっぱい終わった。

- ・製造した塩はどのようにしていたか。

越中氷見・伏木方面などに売ったり、自家消費したりしていた。

- ・何年ほどで一人前になったのか。

家族で製塩業を営んでおり、一人前という考えは生まれにくかった。

- ・仕事をしていて楽しかったことは何か。

雨降りの日(休日)、青年団の人たちが集まって、雑談したり、スポーツしたり、お酒を飲んだりしたこと。

- ・冬～春(シーズンオフ)は何をしていたのか。

彼岸を過ぎて製塩の仕事が終わると、都会へ出稼ぎに行った。春になったら、足りなくなった砂を船で浜から採ってきたり、冬の荒波で壊れた渚までの道を修理したりした。

- ・塩釜の修理はどのようにしていたのか。

塩釜の修理は、能登で行うことができず、高岡まで持って行き、修理した。小さな穴が空いた時は、近くの鍛冶屋で溶接してもらっていたが、本格的な修理は、高岡でなければできなかった。塩害を防ぐため、使用しない時は水を張って塩抜きした。

- ・製塩の仕事で、平均的な生活はできたのか。

浜での仕事のみでは生活できない。収入が少ない上に、重労働である。若い人は出稼ぎに出ることが多かった。主に大阪方面が多かった。出稼ぎの収入がなければ生活することは難しかった。生活は、海で魚釣りしたり、農業で米や野菜などを作ったりして自給することが多かった。米は多く食していた。

- ・塩釜の燃料はどのように調達したか。

秋・冬に雑木や茅を刈り取っておき使用した。買うことはなかった。雑木の材質は特にこだわらなかった。茅の火は柔らかく、塩の仕上げの時に用いると細かな塩ができた。

- ・塩作りの技術が他地域に伝えられることはなかったか。

新潟や富山に伝えられるということはなかった。しかし、塩は新潟や富山方面に流通していた。

- ・塩作りの作業で大きな怪我とかはなかったか。

大きな怪我はほとんどなかったが、海水を運んでいて足が痛くなることはあった。足を滑らせることはなかった。真剣に仕事に打ち込んでおり、緊張していたことで怪我がなかった。

- ・製塩の副産物であるニガリはどうしていたか。

主に越中方面へ、豆腐の原材料として移出されていた。また、当時は豆腐を自家で製造していたので、その原料としても使用した。

- ・ 仕事をする時の歌はあったか。

歌は特になかった。家族と雑談しながら作業をした。

御高齢の方であり、長時間の質問はすべきでないと判断し、以上の質問で終了した。珠洲市の外浦海岸地域では、塩作りは盛んであったが、決してそれのみで生活できるわけではなく、出稼ぎによる補完が必要であったことや、仕事に真剣に打ち込む姿、休日の生活の楽しみなど、製塩労働に携わった人たちの様子が具体的に把握できた。この実感を、実際の体験で味わうことができたことは、学生にとって大変貴重な経験であった。

- ④製造した 25%鹹水を 500ml ペットボトル5本もらった。このうち、4本を使用して、調理実習室で、煮詰めて塩を精製した。水分が蒸発するに従って、表面張力が増し、気泡が破裂して、塩が実習室の広範囲に飛び散り、後かたづけが大変であったが、若干のロスがあり、合わせて 400g 程の塩ができた。これをフライパンで熱し、さらに水分を蒸発させて焼き塩にし、来るべき揚浜式製塩による精製塩使用料理の試食会に備えた。
- ⑤揚浜式製塩による精製塩が、料理その他の上でどのような可能性をもっているのか、実際の料理によって確認した。料理に関することは、調理家によって既に一つの結論が出ており、我々が付け加えることはほとんどないが、珠洲産塩を実際に味わった学生はほとんどおらず、自分たちの口に入れることそのことに意味があった。料理は、牛肉ステーキ、アスパラガスの豚肉巻きなど、直接的に口に入るメニューを選択した。全体で、味にふくらみと存在感のある塩であるという結論に到達した。

5. 調査研究に基づく提言

- ①珠洲産塩を使用して、様々な調理を行い、各地の人々に試食してもらうことにより、珠洲産塩の深い味を多くの人々に知ってもらうことが大切である。イシリなどの調味料の原料にも使われているのか。珠洲のイカや魚と珠洲産塩を使った純粋な珠洲イシリの開発も、調理の分野における課題であろう。
- ②塩作り体験は、近代以前の人たちがいかに苦労して塩を確保していたのかを偲ぶよすがであり、教育的価値が非常に高く、もっと学校教育の中に、取り入れてもいいのではないか。修学旅行の受入なども考えられるのではないか。
- ③鹹水から塩を精製する実験は、塩の結晶精製を知る上で興味を惹かれる。鹹水そのものを商品化することはできないか。珠洲産塩を使ったサイダーや、ニガリの商品化などが既に行われており、現代産業として成長しつつあるが、この商品開発のアイデアがさらに集まるように、全国からインターネットを通じて公募するなどのことがあっていいのではないか。

6. 調査研究の自己評価

今回の私たちの調査の特徴は、珠洲の揚げ浜式製塩に関する複合的調査という特徴があった。古文書に関しては、思ったほどの成果は得られなかったが、調査全体としては、上記三点の提言につながる成果を挙げ得たように思う。今後は、伊豫家文書の近代の部分で、近代珠洲塩業の発展に貢献した藻寄行蔵の業績をさらに明らかにできるように、古文書の整理・解説に励みたい。こうした調査から、卒業研究の課題を見出す学生が出れば、なお喜ばしいことである。

