三河湾の塩づくりの歴史

三河湾の沿岸では、弥生時代末から平安時代初めまで製塩土器と呼ばれる粗雑な土器を使った塩づくりが行われていました。その後、中世の塩づくりについてはよくわかっていませんが、戦国時代になると吉良に「塩浜」があったことが文献に登場します。江戸時代になると、「本浜」「白浜」など昭和まで続く大規模な入浜式塩田が建設され、当地域が三河湾の製塩業の中心地として発展しました。

入浜式塩田　（本浜）　昭和15年ごろ

明治以降の塩生産

明治38年に国は塩の専売制をスタートさせ、吉良吉田に名古屋専売局吉田出張所（後の専売公社吉良出張所）が設置されました。生産された塩の全量を国が定価で買い取るようになったため塩生産者の経営は安定しました。国は、明治43年と昭和４年に全国で塩田整理を実施し、東海地方の塩田は、吉良・一色・塩津（蒲郡市）を残して廃止されました。

名古屋専売局吉田出張所　大正時代

流下式塩田　－近代的な塩田への転換－

昭和28年9月に三河湾を襲った台風13号は、入浜式塩田に壊滅的な被害をもたらしました。製塩業の復興を図るため、愛知塩業組合が結成され、当時瀬戸内地方で実用化されつつあった流下式塩田の建設工事に着手しました。昭和32年には、最新鋭の製塩工場と6か所の流下式塩田がすべて完成し操業を開始します。しかし、イオン交換膜法を用いた工場製塩によって国内の塩の需要が賄えることになったため、昭和46年末で全国の塩田は廃止されました。

流下式塩田（白浜）
海水をポンプによって流下盤と枝条架に循環させて濃縮を行う。昭和40年代

▲復元入浜式塩田

14m×14mの塩田には、塩分の付着した砂を集めかん水（鹹水・濃い海水）を抽出するためのツボ（沼井）が備え付けられています。かつての入浜式塩田は、塩田面が満潮時の海水面よりも低い位置に築かれ、潮の干満を利用して海水を塩田に引き込むことができました。入浜式塩田の構造を体感できるよう塩田の両側のエミチ（浜溝）に海水を流すことができる構造になっています。

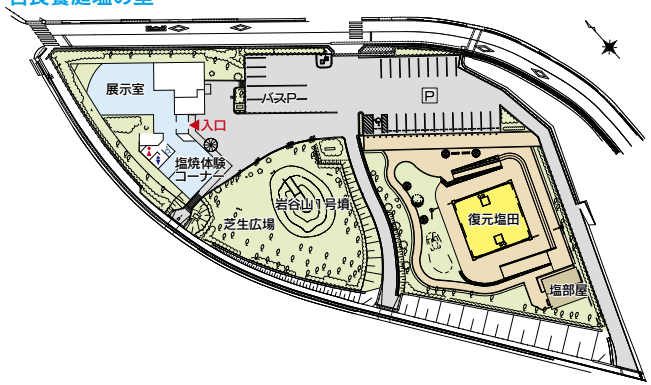
◀復元塩部屋

塩田で採れたかん水は、直径２m前後の鋳鉄製の釜で煮詰められ結晶化されました。明治時代以降、燃料には石炭が用いられました。かん水を貯える直径約1.8mのタモケ（かん水桶）２基と、採れた塩を１週間ほど貯蔵して苦汁を抜くためのドサ（居出場）を備えています。

吉良の入浜式塩田の特色

「ハマトリ」と呼ばれた塩田従事者は、農業との兼業が一般的で、養蚕やのり養殖を合わせて行う者も多くいました。ハマトリは、１軒あたり１反3畝（1,300㎡）前後の塩田１枚と塩部屋１棟を所有していました。塩田の仕事は雨降り以外休みはなく、家族総出で作業を行いました。子どもも小学生になれば夏休みは毎日塩田に出ていたといいます。塩づくりは炎天下の重労働ではありましたが、ハマトリたちは経済的に恵まれていました。

吉良饗庭塩の里



館内案内図