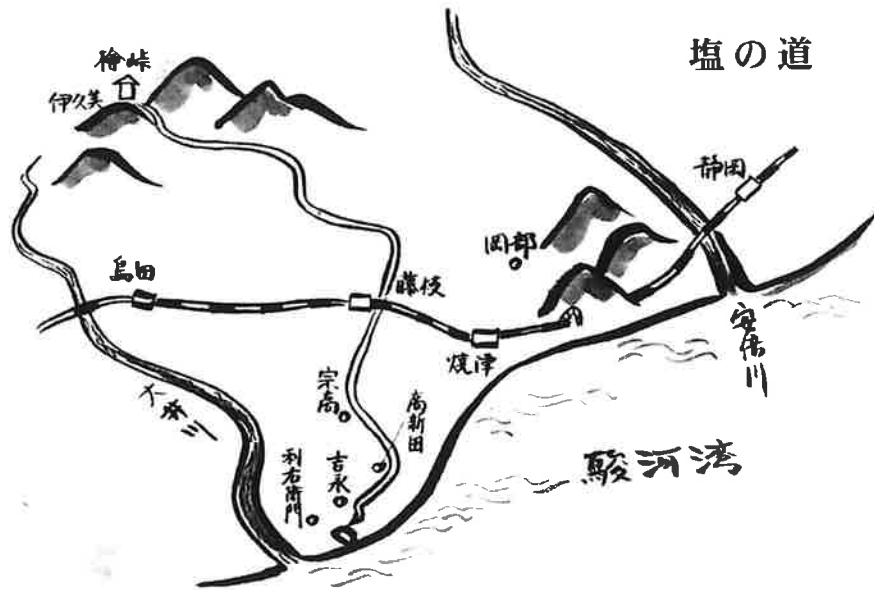


●吉永塩の製造方法

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」^{ゆゑい}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、満潮になつ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、赤穂あこう、福山、広島、徳山など近隣諸藩さんりんははんにも及んだということです。

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（シヨバタ）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、担ぎ手はカケ桶か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焔にまきます。

このような分業でまかれた潮は約半日乾かされ、塩畑の砂に塩分が付着したところでこ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。このとき火が強すぎると粗い塩になり、弱い火では細かい塩になります。また煮詰める間に釜に付着する泡を取り除かなければ塩の色が悪くなつたそうです。

こうしてつくられた吉永塩は、塩づくりの人々が自ら塩売りとなり、「塩ザル」を天秤棒で担いで志太地域一帯に売り歩きました。ときにはカマスに詰めた荒塩を瀬戸谷から檜峠を越えて大井川左岸の中流域まで供給し、山間地の人々の食卓を潤したということです。