

「塩づくりについて」

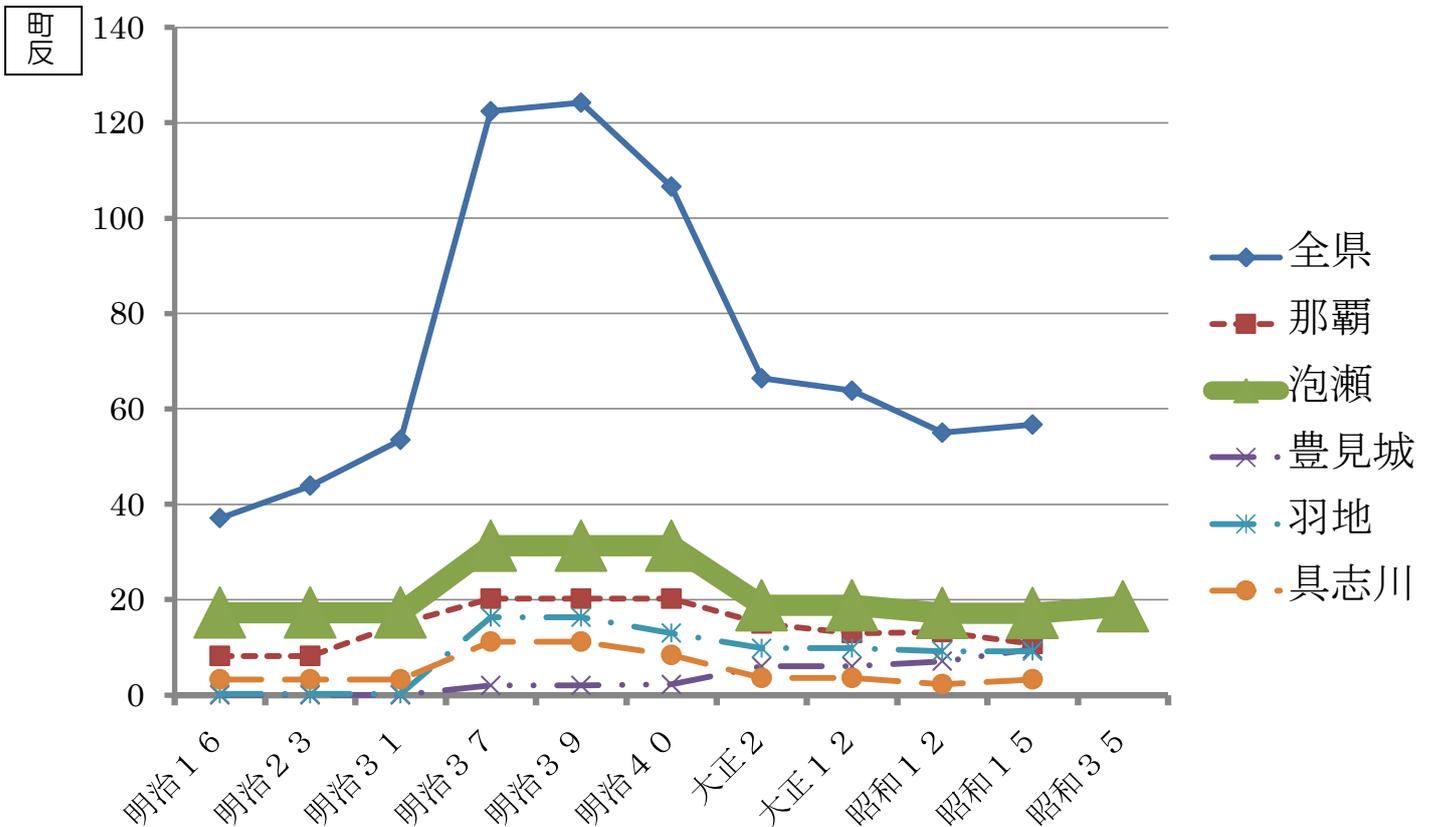
(1) 歴史

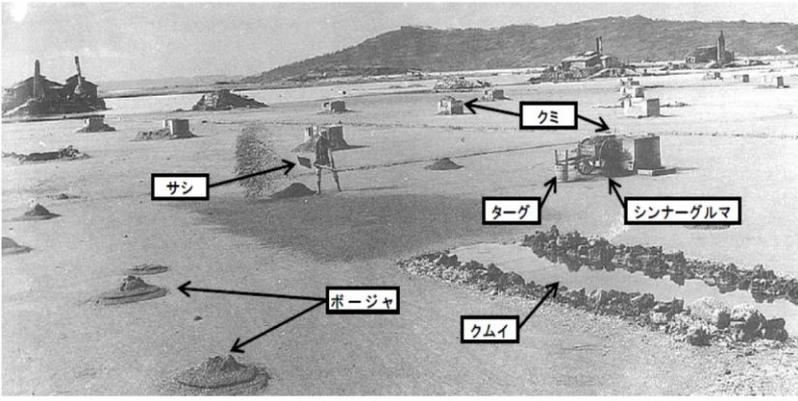
沖縄で本格的な製塩が始まったのは、今から300年以上前の1694年に、那覇のお百姓さんが鹿児島の人から製塩法を習い、那覇の泊にあった干潟で塩作りをしたものと伝えられています。泡瀬での塩づくりは、その後の1768年になり、高江洲義正という人が始めたと伝えられています。

当時の沖縄における塩の主な生産地は、那覇・泡瀬・豊見城・羽地・具志川の5つの地域でした。明治時代からの塩の生産高をみると1904（明治37）年までは那覇の生産高が県内一でしたが、1905（明治38）年以降は、泡瀬がこれを上回るようになり、1928（昭和3）年には最高2,016トン記録しており、泡瀬が塩の一大生産地であったことが解ります。

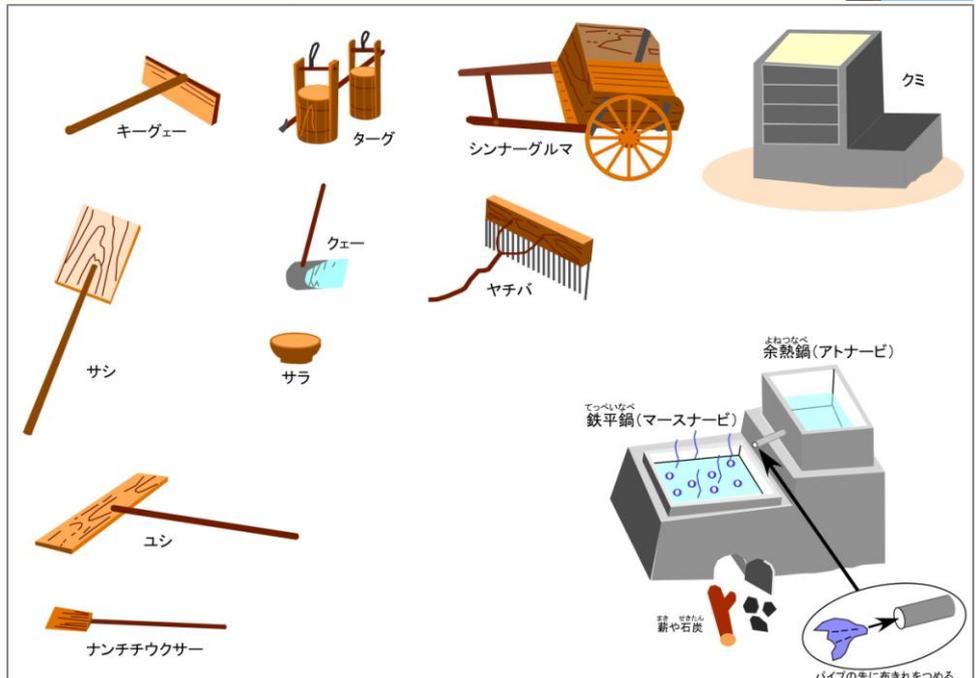
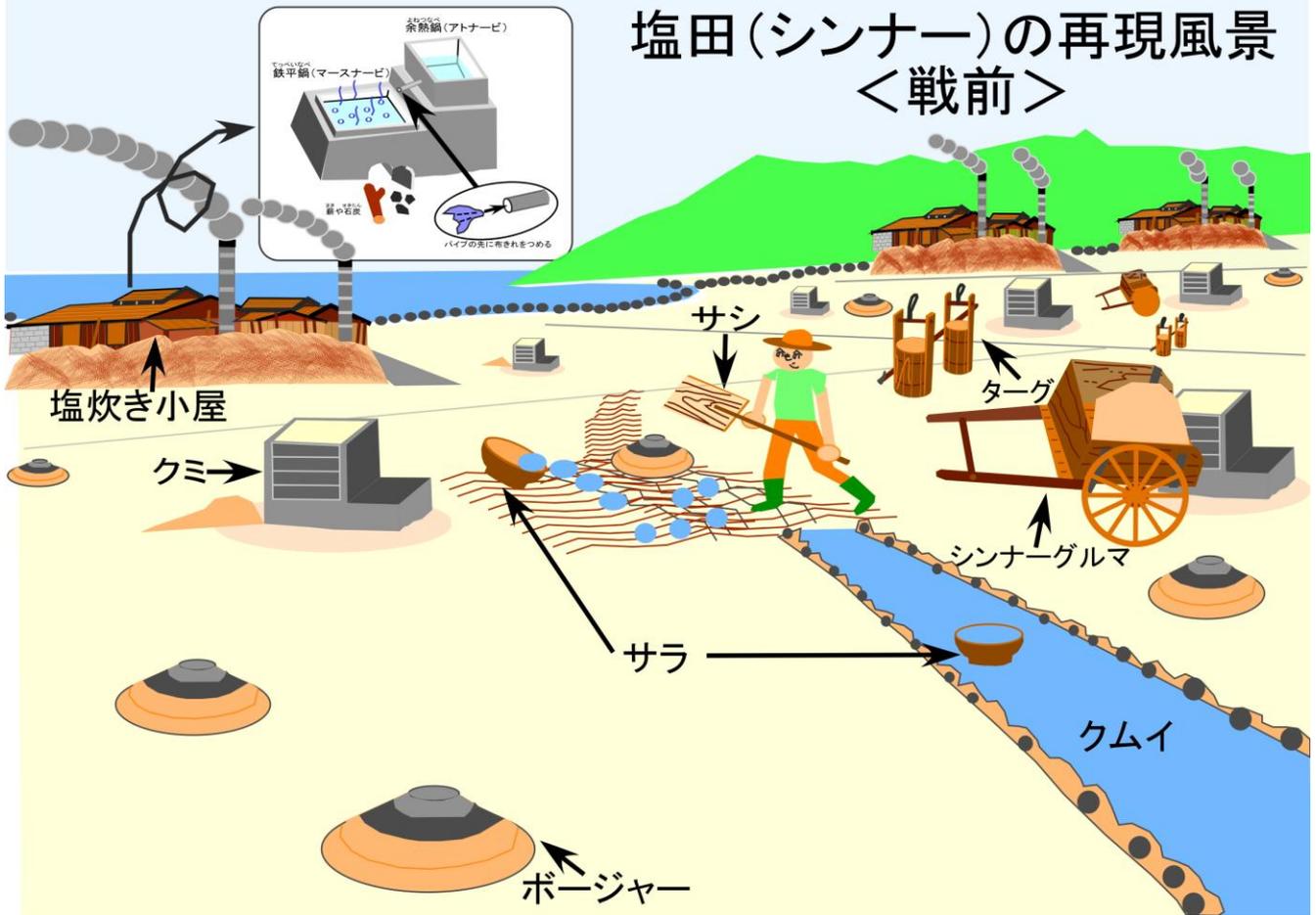
現在泡瀬に塩田はありませんが、泡瀬の塩田は今の三丁目のあたり、一堤防から泡瀬小学校の前を通る水路までの間一は一面に塩田が広がっていました。沖縄戦（1945年）とその後の接收により昔の塩炊き小屋の多くは破壊され、塩田一帯は荒れてしまいましたが、塩田所有者たちを中心に戦後1946（昭和21）年に沖縄製塩株式会社がつくられ、泡瀬での塩作りが再開されました。

その後、技術が改良され、塩田を使わない新しい製塩方法が主流となると、次第に泡瀬の塩田は使われなくなり、塩田一帯は1978（昭和53）年からはじまった土地区画整理事業により埋め立てられ、今の泡瀬3丁目になりました。沖縄製塩株式会社はその後本土復帰を迎えて塩の販売が政府の専売制に移ると、その役割りを変え、沖縄塩元売会社となりました。





塩田(シンナー)の再現風景 <戦前>



作り方と道具

海水から塩を取り出すための場所が塩田です。泡瀬の方言では塩田のことを、塩庭という意味でシンナーといいます。昔ながら塩作りには海水の汲み方の違いにより揚浜（あげはま）式と入浜（いりはま）式の2通りの方法がありました。揚浜式は塩田が海水面よりも高い場所にあり、海水をくんでくるタイプ、入浜式は海の満ち引きを利用するタイプです。海水をくんでくる手間がいらぬ分、入浜式のほうが便利な方法でした。泡瀬で行なわれていたのは入浜式で、遠浅の干潟が塩田としての利用に向いていました。以下に入浜式の塩作りの手順を簡単に記します。

①砂まき

はじめに、潮が満ちて湿った塩田に砂をまきます。砂は塩の成分がくっつきやすい粒が細かいものを使用しました。塩田で使う砂は沖縄市の与儀あたりでとれた黒っぽい砂を使っていたそうです。この砂を厚さ 1~1.5cm ぐらい、サシという木のスコップで平らになるようにまきます。そこにクムイと呼ばれるため池から海水をまいてしばらくのあいだ日光と風で砂を乾かせ砂に塩分をつけていきます。このときに使うお椀のことをサウと呼んでいました。砂がなかなか乾かない時にはヤチバという道具を使い砂に細かい溝をつけたそうです。天気が悪くあまり乾かない場合は、所々に砂を集めて小さな山をつくっておき、次の日にまた砂まきをしたりもしました。

②かん水取り

砂に十分に塩が付いたら塩田にまいた砂をユシで集めて列にします。それをキーグエーですくってシンナーグルマにのせ、クミまで運びます。クミには入れ口があって、シンナーグルマの荷台をそこに着けて、砂を入れました。入れ口の高さまでたまると、板の仕切りをはめてさらに砂を入れました。クミがいっぱいになったら、足で砂をしっかりとふみ固めます。そしてターグ（水桶）でくんできた海水を上から注ぎます。すると砂に付いていた塩分を含んだ濃い海水が下の穴から流れ出て、わきの水そうにたまります。この濃い塩水をかん水といいます。クミの中の砂はキューですくってまた塩田にまいて使います。このかん水を塩たき小屋に持っていき、フカシ（ろか装置）に流し入れゴミを取り除き、タンクにためておきました。

③塩たき

塩たき小屋には鍋が2つありました（図参照）。一つはかん水を煮つめるマースナービ（塩のナベ）とよばれた鉄の平たい鍋で、もう一つはアトナービとよばれた余熱用の鍋です。鍋は隣り同士にかまどの上ののっています。余熱鍋の方は一段高くなっていて、そばからパイプが出ています。鉄平鍋は下から薪（たきぎ）や石炭をくべて熱しますが、余熱鍋はかまどの熱さで温められるようになっています。最初は両方の鍋にかん水を入れておきます。塩炊きは鉄平鍋でかん水を煮つめていく工程です。水分が蒸発して塩の結晶ができると火を弱め、クイシですくって木の箱の中で乾燥させます。鉄平鍋の底に付いたこげはナンチチウクナーでこそいで余熱鍋に入れます。そして余熱鍋のパイプから新たにかん水を注いで塩たきを繰り返します。炊き上がってすぐの原塩には塩化ナトリウム以外に塩化マグネシウムというすごく苦い成分が含まれています。この物質は空気中の水分を吸収して液体になる性質があるため塩を製品とする前に取り除く必要がありました。そこででき上がった塩を底に小さな穴の空いている木箱に入れたり、ざるに入れてつるしておき塩化マグネシウムが溶け出すのを待って塩を完成させました。塩化マグネシウムはニガリとも呼ばれ豆腐を作るときの凝固材として使われるため、塩を作ったときに出るニガリは豆腐屋さんで売れました。