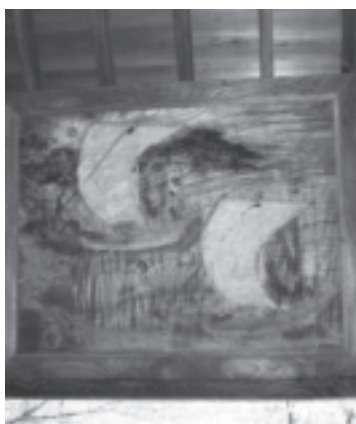


「塩廻船」が支えた江戸のくらし

陸の孤島という小ささか失礼な表現があるが、あれは近現代に入り、輸送手段が自動車に移ったことで道路がないところを示す。しかし、江戸期の物流を支えたのは間違いなく、海路であり、船である。北前船によって、蝦夷地の昆布や塩鮭などは大坂、京、江戸にもたらされ、今でも大阪の名物のひとつが塩昆布、とろろ昆布なのはその名残である。日常的に昆布が運ばれていたのである。能登の時国家は廻船問屋として大きな財をなした。紀伊国屋文左衛門もそうだ。江戸期までは港があるところが物流拠点として繁栄したのである。

実は、塩にも海のみちがある。赤穂市歴史博物館（廣山堯道氏提供）の赤穂塩の流通という資料には赤穂の港から塩廻船によって大きく二つの海路があったことが示されている。一つは、江戸海路で瀬戸内海を南東に下り、紀伊水道、紀州半島を巡って静岡、浦賀、神奈川、江戸、そして最終的には、南部八戸まで輸送された。もうひ

とつは日本海海路で瀬戸内海を西に抜け、ひとつは九州宮崎へ、他方は関門海峡を通り、響灘から日本海に入り、鳥取、七尾、最後は津軽鰺ヶ沢まで送られていた。これらは差塩が中心で、より品質の高い真塩は大坂の港から陸路で京まで届けられていた。主な港だけを取り上げていたので解らなかつたが、新潟の糸魚川にも送られてその塩は長野の松本まで運ばれていたのである。これを「塩の道」と呼ぶ。戦国時代、上杉謙信が武田信玄の領地まで塩を送り、『敵に塩を送る』という故事の由来だとされている。ちなみに塩の道は険しい峠越えをして全長120 kmにも及ぶ。



大避神社に奉納された塩廻船の絵馬

ところが糸魚川近辺では揚浜式塩田によって塩がつくられてはいたが供給力は充分ではなく、十州塩（瀬戸内海沿岸で作られた塩）が海路を通じて新潟、糸魚川まで運ばれ陸路で大町を抜け、松本、塩尻に供給されていたのである。この十州塩の代表が赤穂の塩である。赤穂の塩の品質の良さは全国に知られており、これからは夢想に過ぎないが、戦国を代表する名武将である上杉謙信と武田信玄は赤穂の塩を食していたかも知れない。

Series: Learning about Ako The Edo lifestyle supported by the salt ships

There is also a road by sea for salt. Documents regarding the distribution of Ako salt in the Ako City Museum of History chiefly show two major sea routes for salt ships from the port of Ako. One route is the Edo (present day Tokyo) sea route, which runs southeast along the Seto Inland Sea. Cruising along Kii Channel and the Kishu Peninsular, salt was transported to Shizuoka, Uruga (Kanagawa Pref.) Kanagawa, Edo and finally to Hachinohe (Aomori Pref.) The other route is the Sea of Japan route. It leaves the Seto Inland Sea and heads west, and one route branches off to Miyazaki Pref. in Kyushu, while the other passes through the Kanmon Strait. From Hibiki Nada it enters the Sea of Japan, and by this route salt was transported to Tottori, Nanao (Ishikawa Pref.) and finally to Tsugaru Ajigasawa (Aomori Pref.) These were chiefly for the transportation of low quality salt. The higher quality salt went by land from the port of Osaka to Kyoto. Since only major ports were dealt with, it is not certain but it was also sent to Itoigawa, Niigata Pref. This salt was also transported to Matsumoto in Nagano Pref. This was called the Salt Road. During the Period of Warring States (roughly from the middle of the 15th century to the beginning of the 16th century), Kenshin Uesugi, the ruler of Echigo Province, sent salt to the territory of Shingen Takeda, ruler of Kai Province which lead to the incident of called "Sending Salt to the Enemy." The salt route also went over steep mountain crests, running some 120 km.

However, in the vicinity of Itoigawa, salt was produced in salt evaporation ponds, but the supply capacity was insufficient. Jushu salt (salt produced along the shores of the Seto Inland Sea) was transported by sea route to Niigata, and Itoigawa, and overland leaving Omachi it was supplied to Matsumoto and Shiojiri. Representative of this Jushu salt was the Ako salt. The good quality of the Akaho salt was well known nationwide.

This is only wild speculation but Kenshin Uesugi and Shingen Takeda, who were typical warriors in the Period of Warring States, may well have seasoned their food with Ako Salt.

2010年 No.29

マグネシア・ミュー

編集・発行

マグネシア リサーチ センター

〒105-0013 東京都港区浜松町1-9-10 ビローヴA浜松町

TEL 03-5472-6675

FAX 03-5472-0261

(本誌記事等の無断転載・複写を禁じます)