

# 塩のささやき

日本人の生活と文化の中にしっかりと息づく塩。日本人にとっての塩を見つめ直すとともに、最新の塩情報をお届けしてまいります。

SALT通信  
Vol.2

特集  
塩の文化



昔、塩は大変貴重なものでした。古くからの言い伝えや風習には、塩を尊ぶ心から生まれたものが少なくありません。塩は、私たちの「食」だけでなく、暮らしや文化も支えています。



## お塩は、私たちの身近な文化のなかに生きています。

### 古くから特別な存在だった塩

「古事記」には、黄泉の国から戻ったイザナキノミコトが、自らについた穢れを祓うために、海に浸ったという記述があります。古来より私たち日本人は、海から取れる塩の清らかな白さや防腐作用などから、塩を〈清浄〉の象徴ととらえ、特別な力を持つ神聖なものとして大切に扱ってきました。神社で禊ぎの際に塩が用いられたり、酒や米、水などと一緒に塩が供えられたりするの、塩に「清め」や「お祓い」の力があると考えられているからです。

また、塩は神聖であると同時に、人間が生きていくために必要不可欠な貴重品でもありました。このため海から遠い内陸では、塩の行商人を敬い、子供の名付け親になってもらう風習や、塩を無駄にすると目が見えなくなるという戒めがあったと言います。

日本各地には、塩にまつわるこうした民間信仰や言い伝えが数多く残

っており、日本人と塩の関わりを改めて気付かせてくれます。

### 塩は西洋で友情の象徴でもあった

世界にも、塩をめぐる様々な習慣や言い伝えがあります。例えば北欧では、日本と同じように悪霊や悪魔から身を守るために、塩を体に振りかける風習があるそうです。

また西洋では、腐らないという塩の「不変性」から、誠実や友情のシンボルにもなっています。レオナルド・ダ・ヴィンチの「最後の晩餐」には倒れた塩壺が描かれていますが、キリストの弟子だったユダの裏切りを暗示したものの。

「バケツ一杯の塩を食べた」というポーランドのことわざは、長い付き合いのなかで何度も食事を共にし、厚い友情を育んできたことを意味します。





# 塩と相撲

塩と文化 その1

塩と相撲には密接な関係があるんです。

## 塩を語る

塩と深いかわりをもつ人たちが登場し、塩の意外な一面やエピソードについて語ります。

力士が豪快に塩をまく姿、それを楽しみにする相撲ファンは少なくありません。塩は、日本の国技である相撲にとっても欠かせない存在です。そこで今回は、相撲と深いかわりのある塩について、日本相撲協会の方にお話をうかがってきました。

### 力士が塩をまくのはなぜ？

立合いの前に力士が土俵にまく塩は「清めの塩」といいます。これは、土俵を清めて邪気を祓い、力士の安全を祈るためのもの。

それから、これはあまり知られていませんが、相撲ではまき塩以外にも塩が清めに用いられています。例えば、本場所初日の前日には、新しく作った土俵の中央に、洗米などと一緒に塩を埋め、15日間の無事を祈願します。(土俵祭り※表紙写真中央)また、どの部屋でも稽古後は土俵上に清めの塩をまいて、翌朝の稽古に備えますから、相撲部屋にとっても塩は欠かせない存在です。取り組み以外にも色々な場面で塩は使われているんですよ。

このほか、塩を使うのには実用的な発想もあって、土俵に撒く塩には消毒・殺菌効果や、土を締める働きがあると言われています。

### 大歓声の中を舞う塩

相撲に使用される塩の量に関しても、興味深い逸話があります。例えば、大量の塩まきで知られる北桜。2004年の秋場所、対陣の鶴戦では、2回取り直しになり、3度の塩まきで土俵が真白になりました。また、豪快に塩をまくことでも有名なだった錦戸親方(元関脇・水戸泉関)は、1場所ですべて約9キロの塩を使ったといわれています。一般家庭での、塩の年間購入数量は、約3.7キロだそうです。錦戸親方は1場所ですべて2年分以上を使っていたことになりませぬ。

場所中、1日に使われる塩の量は約45kg、15日間ですべて6500〜7000kgです。本場所は年間6回ですが、地方巡業もあわせると相当な量になるでしょう。古い記録を見ると、戦後直後、物資が不足していた頃には、塩の代用として砂を用いたこともあったようです。

### 力士の士気を鼓舞し、土俵上の無事を願う塩

いつから土俵に塩をまくようになったのか、はっきりとは分かっていません。一説には江戸時代、勧進相撲が盛んになった元禄年間に、土俵を清める目的で始められたとされています。

塩のまき方自体には特にきまりはありませんが、まくのが許されているのは十両以上の力士だけ。時間に余裕があるときに限り、幕下の力士もまくことができます。ですから、力士にとって塩をまくことはステータスの証とも言えるかもしれません。塩をまいて精神を統一し、闘争心を高めたり、塩を撒く前に、口に含んで気合を入れたりする力士も少なくありませんから、塩は力士の士気とも関わりがあるように思います。

取材協力/日本相撲協会・広報部



●豪快に塩をまく高見盛関(足もとにあるのが塩箱)

※「家庭用塩の消費実態に関する調査」平成16年6月 財団法人 塩事業センター 出典5/10

## SALT DATA

## 塩のイベントカレンダー

全国各地の塩の産地や、塩にゆかりのある地域では、歴史にちなんだ行事や、趣向をこらしたイベントなど、塩にまつわる祭りや行事が多数存在します。今回は、各地に広がる、塩にまつわる催しの一部をご紹介します。

**1月10・11日** 松本あめ市 長野県松本市  
古くは「塩市」であったが、《塩がます》\*をかたどった鮎を売るようになり、今日の「鮎市」となった伝統行事です。  
\*塩がます―塩をつめるための俣

**4月下旬** さかいで塩まつり 香川県坂出市  
かつて、全国でも有数の製塩の町として栄えた坂出の歴史にちなんで催しが行われます。そのほかにも「塩」とまちづくりの情熱をテーマに多彩なイベントが開催されます。

**5月3-5日** 塩の道祭り 長野県安曇野郡  
戦国時代、上杉謙信が武田信玄に塩を送ったという千国街道、またの名を「塩の道」といわれています。この「塩の道」で、自然と誇り文化にふれるお祭りです。

**6月中旬** 赤穂しおばなまつり 兵庫県赤穂市  
古くから塩の産地として知られる赤穂のお祭りです。ソルトアートコンテストなど、「塩のまち」赤穂ならではの特色ある催しが行われます。

**7月4-6日** 藻塩焼神事 宮城県塩竈市・鹽竈神社  
藻塩焼神事は、県無形民俗文化財に指定されている、歴史ある神事です。最終日には、藻塩焼神事を斎行し、荒塩を作ります。

**10月5日** 御塩殿祭 三重県伊勢市・伊勢神宮  
御塩堅めの安全と日本の塩業の発展を祈願するために、製塩にかかわる人びとが全国から参列する祭りです。

# 塩と文化

塩と文化 その2

## 塩を知る、塩を感じる

### おもしろ塩百科

思わず「へえ～」といいたくなる塩に関する知識をご紹介します。

#### お金と 同じ価値を持つ塩

給料を意味するサラリーの語源は、「ソルト（＝塩）」。古代ローマ時代、兵士に給料として塩が与えられたことに由来します。塩は世界各地で、貨幣の代わりになるほど珍重され、13世紀当時のチベットでは塩が貨幣として流通していたという記録も残っています。

日本でも、昔は物々交換の仲立ちとして貨幣代わりに塩が利用されていました。平安時代には塩が給料になっていたことを示す木簡も残っており、江戸時代には物価の指標にもなっていたそうです。沖縄では、子供が生まれたお祝いのお金が「マーステーキ（塩を買う代金）」と呼ばれますが、それもその名残なのでしょう。

#### 昔から重要な産業だった 塩作り

海に囲まれた日本で、これほど塩が貴重だったのには理由があります。

日本には岩塩がなく、しかも高温多湿な国ですから、天日製塩には適しません。昔の人々は、大変な苦勞を重ねて塩を作っていたのです。このため、自然条件に恵まれた一部の土地では塩づくりが盛んになり、高い製塩技術を持つ土地には、人とモノが集まって大きく発展していきました。

古くから塩の生産地であった伊勢の伊勢神宮では、宮内につくった塩をささげて、その年に良い塩ができるよう祈願する行事が今も残っています。塩づくりは、人々にとってそれほど重要だったという点ででしょう。また、忠臣蔵の発端も、実は日本一の塩づくりで知られた赤穂藩の製塩技術を、浅野家が吉良家に教えなかったことにあるという説もあります。それ程、当時から貴重なものだったのです。

#### 「塩の道」は 文化のクロスポイント

日本海に面した新潟県糸魚川と長野県松本を結ぶ「千国街道」や、三陸海岸から東北南部まで続く「野田塩ベコの道」など、日本には海岸と内陸を結ぶ古道がいくつ也存在します。これらは「塩の道」と呼ばれ、かつては塩や麻など海陸の物産を運ぶ大切な経済路線でした。そのため、塩の道にも、逸話や伝説が残っています。

例えば「敵に塩を贈る」。これは塩を輸送する道を閉ざされて苦しんでいた宿敵武田信玄に、上杉謙信が日本海の塩を送って助けたという故事からきています。「塩の道」は、ときに天下の行方を左右するほど重要な存在でした。

さらに、塩の道は塩そのものだけでなく、海陸の物資、言葉や信仰、習慣などを運び、地域文化の交流点としても機能してきました。日本には「塩」のつく地名がありますが、これには宮城県塩釜市、兵庫県大塩のように製塩が盛んだった土地だけでなく、塩の道にあった宿場町や、塩を積み下ろしする港として栄えたところが数多く含まれています。塩は、様々な形で日本文化や歴史とかわってきたのです。

#### 塩まめ知識

日本全国「塩」のつく地名  
(一部抜粋)



#### RECIPIE

#### 塩が決め手の日本海水オリジナルレシピ (レシピ考案・高城順子先生)

#### <Vol.2> 春のお祝いシーズンにみんなでいただく簡単手作りレシピ

**材料 (4人分)** -----  
 トマト (直径5cmくらいのもの) 10個、アスパラガス 2束、玉ねぎ 1/2コ、にんにく (みじん切り) 1かけ、ベーコン 4枚、バター 大さじ1  
 塩・コショウ 各少々、卵 2コ、牛乳 1カップ、ナツメグ 少々、塩 小  
 さじ1/5、こしょう 少々、ゴーダチーズ 80g

**作り方** -----

- 1 玉ねぎはせん切り、ベーコンは1cm巾に切っておく。アスパラガスは根の固い所を切り落とし、塩湯でゆで3~4cm長さに切る。トマトはヘタを取り横2つに切り、こしょう少々をふって、オリーブ油少々で両面をさっと焼く。
- 2 バターで玉ねぎ、にんにくを入れ炒め、しんなりしたらベーコンを入れ炒め、塩、こしょうをする。
- 3 ゴーダチーズは溶かしておく (粗かく刻んでもよい)
- 4 卵を割りほくし、牛乳と②を入れ混ぜ、塩小さじ1/5、コショウ、ナツメグを入れ、混ぜる。
- 5 耐熱性の器にトマトとアスパラを並べ④を入れ、180~200℃のオーブンで15~20分焼く。



**材料 (4人分)** -----  
 ヤリイカ 4/4 (1パイ約170~200g)、すし酢 ご飯 約350g  
 (米で1カップ分)、白ゴマ 大さじ2、みょうが 1個、カットワ  
 メ 大さじ1

★ すし酢 (出来上がり約180cc) 酢3/4カップ、砂糖大さじ5、  
 塩大さじ1 1/2を合わせ、混ぜるまで混ぜ、昆布5cmを入れ  
 30分以上置く。

**作り方** -----

- 1 イカは軟骨をとり、足をひっぱりワタを取り出し、足を切る。頭は皮をむいて塩湯でさっとゆでて、1/2カップのすし酢につける。足も同様にゆでて5mm幅に切る。
- 2 みょうがはせん切りにし、さっとゆでて大さじ1のすし酢につける。
- 3 炊きたてのご飯に大さじ2のすし酢を入れまぜ、少し冷めたらイカの足、②のみょうが、白ゴマ、カットワカメを入れ混ぜ、4等分にまとめる。
- 4 イカに③のご飯を等分につめ、ラップをしておく。1~2cm幅に切って盛り、甘酢生薑を添える。



アスパラや青い野菜は塩湯でゆでることで、きれいな緑色に仕上がります。にんにくは、集げると苦味がでってしまうので、弱火で炒めて香りを引き出すようにしましょう。材料以外にコーンなどを加えても、食感が楽しめ、彩りもよく仕上がります。



イカをゆでる時は、塩湯でゆでることで味がまろやかになります。また、イカはゆですぎると硬くなってしまいますので注意しましょう。ご飯はさっぱりつめたほうが、切り分けるときに、きれいに見えます。

料理研究家の高城順子先生に国産原料100%の安心・安全な日本海水の「和の豊塩」を使った季節のレシピを考案していただきました。

※詳しいレシピに関しては、担当営業までお申し付けください。



# 日本海水からのお知らせ

トピックやニュース、キャンペーンや商品情報など、日本海水の最新情報をお知らせします。



## 「塩のふるさと」赤穂を紹介します。

海水は今も昔も命の源。その清澄な瀬戸内海の海水を原料とする伝統ある“赤穂の塩”の製法は、昔から多くの人びとに支持され続けてきました。赤穂の歴史は塩の歴史とともにあるといえます。現在、赤穂には塩づくりにまつわる様々な文化施設が設けられています。

瀬戸内海に面し、豊かな自然に恵まれている赤穂。塩づくりに適した気候風土を活かした塩の生産は、はるか昔、弥生時代から行われていたと伝えられています。江戸時代には“塩の国”と呼ばれる程、塩の品質の高さは多くの人々に支持されてきました。当時の入浜式塩田技法が瀬戸内十州に伝わってから、瀬戸内海地域で日本国内の80~90%の塩を生産するほどになり、安全で良質な赤穂の塩は今でも全国へと届けられています。赤穂工場の歴史は古く、西浜塩業時代から当地で製塩業を営み、その当時より古来からの製法を現代に受け継いでいます。そして、現在のイオン式交換膜製塩の日本初の商業運転を開始し、生産量の増加と共に新たに工場を新設。現在に至っています。

赤穂の塩田跡に設立された県立赤穂海浜公園には、塩田を復元した海洋科学館「塩の国」があります。それは伝統のある赤穂の入浜式塩田技法の保存伝承と、実際に製塩体験を楽しめる場として親しまれています。



写真左：西浜塩業組合時代からの事務所棟

**株式会社 日本海水  
赤穂工場**  
〒678-0215  
兵庫県赤穂市加里屋字加藤974  
電話 0791-43-5888  
工場見学をご希望される方は、上記までお問い合わせ下さい。



### INFORMATION

郷土の歴史関係資料が多数展示され、「塩と郷土の館」とも呼ばれています。

**赤穂市立歴史博物館**  
〒678-0235 兵庫県赤穂市上飯原916-1  
電話 0791-43-4600  
開館時間 午前9時30分~午後5時  
(入館は午後4時30分まで)



### INFORMATION

製塩方法の移り変わりが分かり、実際に塩づくりが体験できます。

**赤穂市立海洋科学館・塩の国**  
〒678-0215 兵庫県赤穂市御崎1891-4  
(県立海洋公園内)  
電話 0791-43-4192  
開館時間 午前9時30分~午後4時30分  
(入館は午後4時まで)



### INFORMATION

旧専売会社時代の醸造物。赤穂で使われた日常生活用具・農耕生産用具・美術工芸品などを展示しています。

**赤穂市立民俗資料館**  
〒678-0239 兵庫県赤穂市加里屋805-2  
電話 0791-42-1361  
開館時間 午前9時30分~午後4時30分  
(入館は午後4時30分まで)

### MAP



## 商品のご案内



赤穂産原料100%使用。独自の製法特許の平釜で丹念に煮つめてつくった、フレーク状のお塩です。

赤穂塩 しぶきあらしお

容量
600g
1kg
業務用15kg

私がおすすしめします。



赤穂パークホテル 調理部洋食調理長 榎本啓介さん  
赤穂パークホテル  
〒678-0228 兵庫県赤穂市さつき町30-12  
TEL: 0791-43-8000

デザートづくりにも欠かせない、「赤穂塩 しぶきあらしお」

赤穂塩「しぶき あらしお」を使用した塩ジェラート。当ホテルのレストランの看板デザートとして、お客様にご好評頂いています。素材になじみやすく甘さがさらに際立ち、より濃厚さが増します。甘さをひきたてるのも、塩の仕事なんですね。

また、「しぶきあらしお」は売店でも販売しており、お客様にご自宅でも赤穂の塩を楽しんでいただいております。

3月発行予定  
次号告知

特集：塩の製造法  
「海水から塩ができるのはわかるけど、どうやってつくっているんだろう？」

表紙/塩の結晶 写真提供：たばこと塩の博物館

株式会社 日本海水 <http://www.nihonkaisui.co.jp>

<本社>東京都中央区日本橋大伝馬町10番6号フォーリッチビル5階 TEL:03-5652-8751 FAX:03-5652-7756

<東京営業部>TEL:03-5652-8753 FAX:03-5652-7756 <食品事業部>TEL:03-5652-8754 FAX:03-5652-7756

<大阪営業部>大阪府大阪市淀川区西宮原1丁目8番地24号新大阪第3ドイビル5階 TEL:06-6392-8889 FAX:06-6392-9071

[本誌に関するお問い合わせ] SALT通信「塩のさきやき」編集部 TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076