

久米島の塩について

Salt Making in Kume Island, the Ryukyu Archipelago.

金城 透

はじめに

我々の生活になくてはならない物の一つに塩がある。しかし、その塩も人間の生命維持と深い関係があるにもかかわらず、昔から地味な調味料としての取り扱いであり意識されていないものであった。現在に於いても塩と人間生活との関わりは深く、以外に知られてはいないが、食品調味料の他に諸々な工業製品を生産する原料としてなくてはならない物となっている。

しかしながら、このように生活に欠かすことのできない塩であるが、那覇市(潟原)、沖縄市(泡瀬)、名護市(屋我地)、今帰仁村(湧川)などで製塩について報告されているが、他地域においての報告は皆無にちかひのが現状だと思われる。

我々の生活に欠かすことのできない塩(塩分)を、先人はどのような方法で入手し、利用したのだろうか。周囲を海に囲まれた我が沖縄では、始め海水を直接使用したか、自然に乾燥してできた塩を使用したと考えられ、後に珊瑚礁や塩田で工夫を重ねることにより上質な塩を手に入れ、食品や貯蔵品等に利用したと思われる。

本稿では、久米島の民俗文化の再認識のために生活必需品の塩について、前半は聞き取りと文献からの調査をもとに、後半では沖縄統計書の塩に関する資料から検討してみることとする。

塩の歴史(沖縄)

わが国には岩塩や天然のかん湖が存在せず、製塩の歴史はもっぱら海水を利用することからはじまった。海水を直接煮詰める土器製塩(藻塩焼き)から塩田を使った揚浜式製塩・入浜式製塩、そして現在ではイオン交換膜法で海水から直接塩を取り出している。

全国各地では弥生時代頃から土器(製塩土器と呼ばれる)を使った製塩が行われているが、現在沖縄では製塩に使用されたと思われる土器の報告はない。そのことから、塩分の補給には長い期間、海水を直接利用し、近代に入って塩という物質を利用したと考えられる。沖縄に製塩が何時の頃伝わり、始められたのかはっきりとした年代は不明であるが、伝承によると、17世紀のはじめ頃に羽地間切に漂着した日本人によって海水を直接煮詰める製塩法が始められたとされている。それ以前は海水を直接料理に使用したか、偶然に得られた自然乾燥塩を利用したものだと考えられる。その後、1694年に薩摩の弓削次郎右衛

門により那覇泉崎（潟原）にて入浜式製塩法が伝授され、後に地方へと伝わって行く。久米島には19世紀の廃藩置県前後に塩田による入浜式製塩法が伝わり、大量生産が可能になったと思われる。

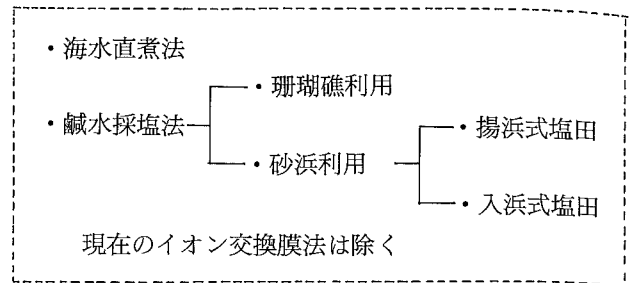


図1 主な製塩法

1. 久米島の製塩

久米島での製塩も何時頃から始められたかはっきりとした年代は不明であるが、久米島に於いても最初は海水をそのまま使用していたか、最も古い製塩法である海水直煮法が18世紀頃まで行われていたと考えられる。その後、海水直煮法は燃料の経済的な問題から姿を消し、半天日で得られた塩分の高い潮水（鹹水）を煮詰める方法へと、そしてより多くの塩を獲得するために砂浜を利用した入浜式の方法へと移行していったと思われる。明治に入り山城村（銭田・真我里）や宇根村、真謝村、謝名堂村で本格的な入浜式塩田が営まれるようになる。

真謝部落出身の仲原善秀氏は『久米島の歴史と民俗』の中で、久米島では塩はほとんどが自給であり、個人所有の塩田を持ち、砂浜のなく塩田の作れない場所では珊瑚礁のくぼみを利用した製塩が行われていて、そのまま海水を使用したこともあったと記している。このことから、久米島では大正、昭和初期頃まで珊瑚礁と砂浜を利用した製塩が同時期に行われていたことが窺える。珊瑚礁利用の製塩が何時頃姿を消したのか不明であるが、入浜式の製塩は1965年（昭和40）頃まで行われた。

県内各地の製塩地では、1905年（明治38）に専売制が施行されることにより国の管理下に置かれることとなったが、久米島を含めた本島離島には専売制の施行がなく、復帰前頃まで自由に生産され、販売されている。

銭田で行われていた製塩も、各製塩地と同様に復帰に伴い完全に姿を消すこととなる。

《伝統的製塩形態》

今回の調査で、久米島で行われていた塩づくりの方法は、次の4つの製塩形態が確認できた。

- ①海岸線の安山岩を利用した天日製塩
- ②珊瑚礁の窪地を利用した半天日製塩
- ③砂泥地を利用した入浜式製塩

④海水をそのまま煮詰める直煮式製塩

①海岸線に露頭した平たい安山岩に海水を掛けて、天日による自然乾燥で塩を得る方法である。(大潮の時には、自然に海水が掛けられて塩が得られた)入浜式製塩法が取り入れられるまで、この方法は行われていたようである。

②トカラ列島・奄美諸島から琉球諸島にかけて、珊瑚礁の発達したところで行われていた方法であり、珊瑚礁のくぼみに溜まった潮を煮詰めて製塩した。

珊瑚礁を利用した製塩法には二通りの方法がある。珊瑚礁のくぼみに溜まった潮が早天で蒸発し自然に塩分の濃い潮となる。それを炊いて塩を取る方法と、くぼみに幾度となく潮を人工で注ぎ込み乾燥させ、よりいっそう塩分の高い潮を取る方法とがある。久米島では、前者の自然潮の製塩が行われていたようである。

③17世紀以降に取り入れられた製塩法で、戦後まで続いていた方法である。砂浜に面した場所に塩田をつくり、潮の干満を利用した鹹水採方法で珊瑚礁を利用した製塩法より多量の塩を得ることができる。塩田には揚浜式と入浜式があるが、久米島を含め沖縄各地で行われた製塩はほとんどが入浜式である。砂浜であれば何処でも塩田ができるわけではなく、泥混ぎりの平坦な地形(干潟)で行われる。

久米島において、入浜式塩田は廃藩置県前後に開始されたと考えられる。

④最も原始的な製塩方法である。塩は戦後の物資不足のため自給自足で賄った時もあったが、後に燃料が不経済で時間と労力が余計にかかることや、銭田の供給で間に合うようになると、この製塩法は姿を消していく。

《塩づくりの確認場所》

①銭田から島尻にかけての海岸線(図2-1)

安山岩が広範囲に露頭していて、晴天日に海水掛けが行われた。家族消費分は確保できたとのことである。

②砂泥浜がなく珊瑚礁の発達している海岸線(図2-2)

仲里村の阿嘉、宇江城、比屋定から具志川村までの海岸線(現在の飛行場あたりまで)で珊瑚礁のくぼみを利用していたことがわかったが、残念ながら今回の調査では製塩に使われたとされるくぼみを確認することはできなかった。

③沖縄統計書(明治16~36、表1)の中に久米島の製塩地として黒石濱(仲里間切山城村)、ナカ石濱(仲里間切字根・真謝村)を見ることができ、明治16年頃には久米島で製塩が行われていたことが窺える。今回の調査では黒石・ナカ石濱を確認する事から始め、聞き取りや地籍図(1970年頃)から4ヶ所の製塩の行われていた場所を確認す

ることができた。

1. 宇根・真謝一带（ナカシ浜）（図2-3）

地籍図からナカ石濱と塩田が確認できた。沖縄統計書（表1）から、以前は多くの塩田があったがしだいに姿を消し始め、復帰前には2ヶ所となる。潟原にあった塩田は、現在その多くが埋立てられてはっきりとした場所の確認はできなかった。

2. 銭田（黒石浜）（図2-4）

沖縄統計書（表1）の山城村は現在の銭田・真我里のことである。廃藩置県前後に那覇や近郊の人々が移住してできた村で大正2年に山城から分離している。マガイ底原から銭田川の下流付近で製塩が行われていた。現在はキビ畑となっている。

塩田があつた場所はマガイ底原（大字）で、次の小字で行われていた。

- 図3-1 シチャナー（下庭）……銭田川の川口から500m入った右手一带
2 ウィーナー（上庭）……シチャナーの北150m上がった一带
3 カタバル（潟原）……銭田川の川口から200m入った左手一带

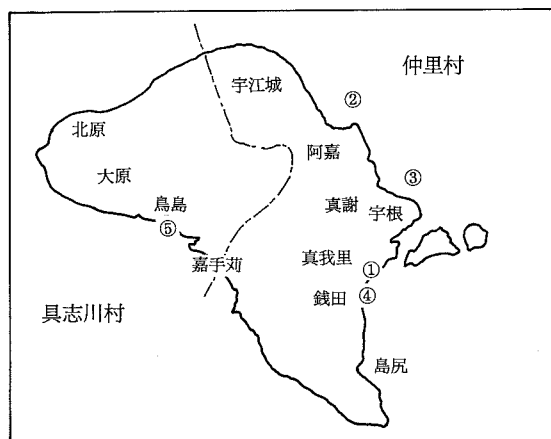


図2

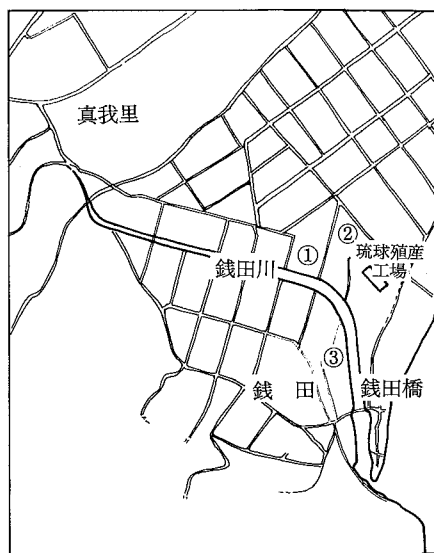


図3

3. 謝名堂（潟原）

1709～1723番地にあたるところが塩田であった。現在では埋め立てられて船上げ場となっている。戦後まで製塩が行われていた。

4. 鳥島（清水浜）（図2-5）

昭和5年頃に、塩田による製塩が行われたが成功せず2～3年で姿を消した。

はっきりとした場所の確認はできなかった。

〈製塩方法〉

ここでは、銭田にて昭和頃まで行われた③の入浜式製塩法について述べてみる。

銭田での製塩は、明治3～4年頃からの移住が始まった頃から行われていたようで、永く製塩の中心地であり、久米島全島に塩を供給していた。銭田の製塩は昭和30年頃まで行われていて、戦後でも約30戸ぐらゐが製塩を行っていたと思われる。那覇、泊付近からの技術の導入であり、製塩はその地域とほぼ同じ方法で行われた。

当初の銭田で行われていた製塩は、農業の合間を利用した副業であって、毎月の旧1日・15日のカリスー（小潮）の前後6～8日ぐらゐに行われたと思われるが、明治後半からはその形態に変化が見られる。（銭田以外の製塩地では後までこの時期に行われた）明治41年に銭田橋が完成し、昭和6年頃には潮の出入を調整するための水門が造られ、夜のうちに潮を塩田に導き入れ、昼間は潮が塩田に入らないように調整することができるようになり、潮の干満を気にすることなく製塩を行うことができるようになった。

銭田で行われた製塩は那覇・泊付近からの技術の導入であり、製塩はその地域とほぼ同じ方法で行われた。作業は夜のうちに潮を占み込ませた塩田に砂を蒔くことにはじまり、塩分を付着させた後に砂を集めてクミに入れ、その上から海水を注ぎ塩分の高い潮水を得る。その塩分の高い潮水（鹹水）を家に持ち帰り炊いた。

製塩は夏の期間（7月～9月）の晴天日には毎日行われた。冬場は製塩は行われず、製塩期には副業というよりもむしろ専業に近い形を取っている。各塩田は深さ約20cmの溝で区切られていて、潮水を炊くカマも個人所有である。薪は専ら山からの雑木を使用しており、他の地域で見られるアダン等の使用はなく、また昭和の塩炊きでも石炭の使用はなかったとのことである。鍋は平鍋で約180cm×90cmの大きさに深さ約10cmのものが使われた。（丸鍋の使用は見当たらない）製塩道具は、泊等で使用されたものと同じであり、名称もそのまま使われたようである。

専売制の施行がないということは基本的に自由生産・販売である。晴天日には毎日製塩が行われ、塩の炊き上がった翌日には具志川村まで販売に出掛けたとのことである。塩が最も必要とされるのは正月前やスク（アイゴ）を漬ける冬場であるが、銭田では冬場の製塩は行っていない（冬場の製塩を試みた者もあったが成功しなかった）ので、各家庭では一年分の塩を夏のうちに購入した。昭和30年頃から豊見城の与根から岩塩を取り入れ製塩を行う者もあった。

以上が聞き取りや文献等からの調査報告である。

2. 沖縄統計書と久米島の塩

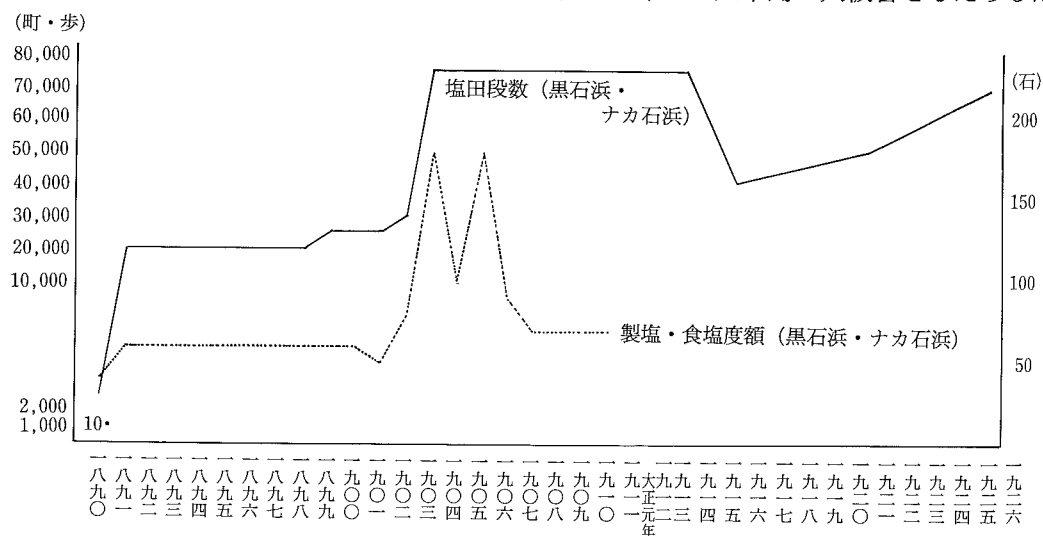
次ぎに沖縄県統計書から久米島の塩について検討してみることにする。

沖縄県統計書とは

1883年（明治16）から1940年（昭和15）までの沖縄の人口・戸籍・産業等についてまとめられたもので、県内製塩地の塩の生産額・塩田面積や生産工数等の推移を知ることができる資料である。今回はこの統計書から久米島の塩に関する箇所を抜き出し、比較的にかく記載されている明治の塩の生産について考察してみる。

製塩・食塩産額 （表1、グラフ1）

統計の開始された1882年（明治16）から1891年（明治24）は生産が伸び、1900年（明治33）まで大きな変動がない。明治32年頃、県内では中国から塩を輸入しているが、統計表をみるかぎりでは塩の生産減少はみられず、消費人口の増加もみられないので島内自給で賄えたと思われる。1901年（明治34）に一端は落込むが1903年（明治36）まで急激に伸びて最高に達する。気象に恵まれたか、鉄製平鍋の普及（那覇、泡瀬では明治27頃から丸鍋から平鍋へと移行する）などが考えられる。1902年（明治35）からの生産人数の伸びは、生産量の増加を示している。1904年（明治37）には何らかの原因により半分以下に落込む。この年と翌年には久米島への台風の接近は一個もなく、塩田段数・籠数の減少もみられないので、生産量の減少は需要との関係で生産をおさえたのか、雨天時の日数が影響していると考えられる。1905年（明治38）には急激な伸びを示し、1903年（明治36）とほぼ同じ生産量にもどるが、翌年にはまた急激に落込む。この年には久米島に大被害をもたらした



グラフ1 製塩・食塩産額と塩田段数の推移

表1 久米島の塩調査(統計)

沖縄県統計書より

(塩田ノ段数営業人及工数、食塩、製塩及價額、土地より作成)

	浜 名	所 属 地	塩田段別	営業人・戸数	工 数			龍数	製塩・食塩産額
					男	女	総数		
1882(明治16)	黒石港	久米島	(町 歩) ?	?	?	?	?		(石) 13,225
1890(明治23)	黒石濱	久米島仲里間切	0,2605	27	23	4	27		40,000
	ナカシ濱	〃	0,0215	8	5	3	8		3,000
1891(明治24)	黒石濱	久米島仲里間切	2,0517	38	29	9	38		52,000
	ナカシ濱	〃	0,1300	12	3	9	12		3,000
1892(明治25)	黒石濱	久米島仲里間切	2,0517	50	38	12	50		52,200
	ナカシ濱	〃	0,1300	12	3	9	12		2,800
*1893(明治26)	黒石濱	久米島仲里間切	2,0517	35	45	18	63		55,080
	ナカシ濱	〃	0,1300	3	3	9	12		3,500
*1894(明治27)	黒石濱	仲里間切山城村	2,0517	23	44	18	62		56,000
	ナカシ濱	仲里間切字根村	1300	9	4	8	12		4,000
1895(明治28)	黒石濱	仲里間切山城村	2,0517	23	40	18	58		57,000
	ナカシ濱	仲里間切字根村	1300	9	4	8	12		4,000
1896(明治29)	黒石濱	仲里間切山城村	2,0517	23	45	16	61		57,000
	ナカシ濱	仲里間切字根村	1300	10	3	9	12		3,000
1897(明治30)	黒石濱								55,000
1898(明治31)	黒石濱	山城・字根村	2,1817	36	49	28	77		50,000
*1900(明治33)	黒石濱		2,1	24	46	18	64	29	52,000
	ナカシ濱		0,3	34	7	30	37	34	10,000
1901(明治34)	黒石濱	仲里間切山城村	2,0	24	26	18	44	29	29,000
	ナカシ濱	仲里間切眞謝村	0,2	22	4	18	22	22	13,000
	ナカシ濱	仲里間切字根村	0,1	12	3	12	15	12	7,000
*1902(明治35)	黒石濱	仲里間切山城村	0,5	24	26	18	44	24	53,760
	ナカシ濱	仲里間切眞謝村	0,4	123	27	96	123	123	33,050
	濱 崎		0,3	32	12	20	32	32	9,600
*1903(明治36)	黒石濱	眞謝村・字根村	3,4825	24	26	18	44	24	94,190
	濱 崎	謝名堂村	1,2225	32	12	20	32	32	33,170
	ナカシ濱	比嘉村・山城村	2,7705	123	27	96	123	123	74,810
*1904(明治37)		仲里間切	7,4822					179	103,000
1905(明治38)		仲里間切	7,4822					179	185,000
1906(明治39)		仲里間切	7,4822					179	90,000
1907(明治40)		仲里間切	7,4822					26	67,000
1910(明治43)		仲里間切	7,4822					26	70,000
1911(明治44)		仲里村	7,4822						
1912(明治45)		仲里村	7,4311						

沖縄統計書の記述どおりに記載したが、幾つかの不明・疑問が見受けられる。(ナカシ濱の所属地が、1902年までは字根・眞謝となっているが次年度には比嘉・山城となっているなど)

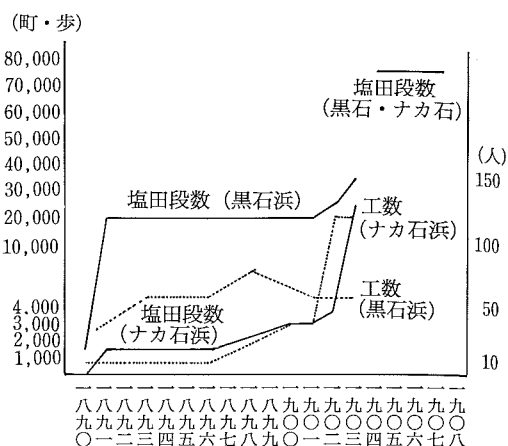
*が不明、疑問に思われる年である。

十月台風があり、生産量に影響を与えたと思われる。津波を伴った台風後には塩田もかなりの被害を受けたと思われ、塩田段数は変わらないが1907年（明治40）には籠数が落込んだことを含めて生産量にかなり影響したと考えられる。

塩田段数 （表1、グラフ2）

生産量の関係から見ると、1891年（明治24）まで急激に伸びることによって生産量も増加している。翌年から、ほぼ同じ面積で生産量も1897年（明治30）まで大きな変動はない。1898～1901年（明治34）まで緩やかに上昇しているが、1903年（明治36）には急激に増加し明治期の最高面積に達する。1913年まで変動がなく何らかの原因で急激に落ち込むが、その後緩やかに伸びていく。十月台風後は塩田もかなりの被害を受けたと思われるが、1910年（明治43）まで面積の変動がない。

面積と生産量からみると、ナカシ濱は工数が多い割には面積がかなり狭く、生産量が低い。自給的な小規模塩田だと考えられる。



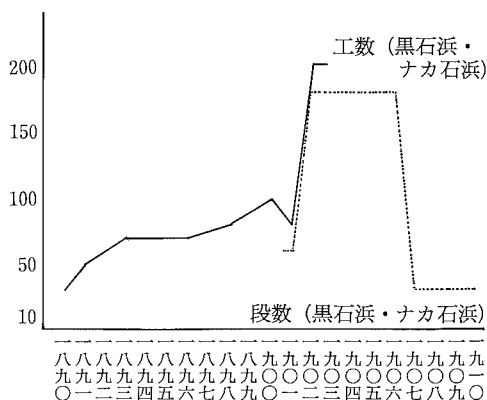
グラフ2

工数・籠数 （表1、グラフ3）

工数・籠数の増減も気象状況と同じく生産量に大きな影響を与えるものと思われる。工数も1890年（明治23）から1900年（明治33）まで緩やかに増加していき、1901年（明治34）に減少し、翌年には約2倍に達する。ナカシ濱は急激に増加、黒石濱は変動なし。1902年（明治35）年からの生産工数の伸びは、生産量の増加を示している。このグラフから工数の増減は直接に生産量に影響することがわかる。

濱別にみると1902年（明治35）頃、工数が黒石濱では少し落ち込むが、ナカシ濱は逆に伸びを示している。1904年（明治37）から工数の記録の記載がなく、1904年の生産量の落ち込みと工数が関係を知ることができない。

籠数は1900年（明治33）からの記載で、工数とおなじく1902年（明治35）に急激に増加し、その後変動がないが、1907年（明治40）に急激に落ち込み生産量に影響をあたえる。大正期の



グラフ3

籠数は記載されていない。生産量が急激に落ちた1904年(明治37)でも籠数は変わらないので、直接生産量に影響は与えていないと思われる。大正期の籠数は記載されていない。

おわりに

かつて久米島に於いても盛んに製塩が行われていた時期があり、塩田が数多く見受けられた。しかし、現在では土地改良などの埋立に伴い塩田も姿を消し、その場所すらも分からなくなり、製塩についての報告も皆無に近い状況となっている。

生活必需品である塩を、久米島ではどのような方法で入手し、利用していったのか。今回の調査では、製塩の行われていた場所の確認と製作方法についての調査を目的として出発した。ところが、塩に関する資料の確認が少なく、十分な調査をすることができなかった。多くの調査課題を残す結果となり残念でならない。今後の補充調査を待ちたい。

調査にあたって御教示くださった備瀬真孝、吉永安順、吉永洋、山城幸久の各氏および資料を提供して下さった仲里村教育委員会の山城勇人氏、建設課の幸地猛氏、日本たばこ産業株式会社の真境名一男、坂元昭洋の両氏、県立博物館の瀬名波任、渡邊尚子氏そして『沖縄県統計書』を閲覧させて頂きました県立図書館の史料編集室の方々に感謝申し上げたい。

参考文献

- ・『久米島の歴史と民俗』 著者・仲原善秀、編集・上江洲均 1990
- ・『久米島の地名と民俗』 仲村昌尚 1992
- ・『仲里村史』 仲里村役場 昭和50
- ・『具志川村史』 具志川村史編集委員会 昭和51
- ・『塩のはなし』 半田昌之 1986
- ・『塩の話』 日本ソーダ工業会 1977
- ・『塩のしおり』 日本たばこ産業株式会社 塩専売事業本部 1991
- ・『お塩なんでもQ & A』 日本たばこ産業株式会社 塩専売事業本部 1993
- ・企画展『塩』 屋我地マースを見直す 名護博物館 1991
- ・「那覇の民俗、生業」 『那覇市史』 那覇市企画部市史編集室 昭和54
- ・『久米島具志川中学校創立10周年記念誌』 久米島中学校
- ・『沖縄久米島の総合的研究』 法政大学百周年記念久米島調査委員会編 昭和59
- ・『日本地名大辞典』 沖縄県編 角川書店 昭和61年
- ・『沖縄大百科事典』 沖縄タイムス社 1983
- ・『沖縄県統計書』 沖縄県立図書館
- ・明治期の台風 気象台より