

# 専売制度廃止後における 自然海塩の生産と流通

広島大学生物生産学部

食糧情報管理学コース

1291010E 植田 有美

## はじめに

塩は我々の生活に不可欠なものである。塩を口にしない日はほとんどないであろう。ほぼ毎日消費される塩であるが、塩に関して知られていないことが多い。

本論文にとりかかった際、考古学的な観点から塩の生産を取り上げる文献は豊富に存在していたが、現在の塩生産、流通、消費について取り上げている文献はわずかであった。このことから我々がいかに塩について無関心であるかがわかる。

本論文を通して、今まで塩に関心がなかった人が塩に興味を持ち、自分の使う塩を選ぶという意識を持ってもらえればよいと思う。

本論文を作成するにあたり、調査に御協力いただいた広島県安芸郡蒲刈町の蒲刈物産株式会社のみなさま、藻塩の会の松浦宣秀様に厚く御礼申し上げます。また、卒論指導をしていただいた広島大学生物生産学部の山尾政博先生、田中秀樹先生、矢野泉先生、板橋衛先生に深く感謝いたします。特に山尾先生には論文の内容、構成等細かいところまで熱心に指導していただきました。本当にありがとうございました。

## 目次

序章	1～2
1. 問題意識	1
2. 課題と方法	1
3. 構成	2
第1章 日本における製塩の歴史	3～13
1. 塩の分類	3
2. 製塩方法の変遷	3
3. 塩専売制度の実施と変遷	7
4. 専売制度下における塩の生産調整	7
5. 専売制度下における塩の流通	12
第2章 塩専売制度の廃止	14～19
1. 塩専売制度の問題点	14
2. 専売制度廃止に向けての動き	14
1) 政府の動き	14
2) 自然塩を求める消費者運動	16
3. 塩専売法から塩事業法へ	18
第3章 自然海塩ブームの到来	20～30
1. 復活する自然海塩	20
2. 自然海塩製造業者のタイプ分け	23
3. 自然海塩ブームの背景	29

第4章 広島県安芸郡蒲刈町における自然海塩生産	31～46
1. 蒲刈町の概要	31
2. 「藻塩の会」による古代藻塩焼製塩の再現	33
3. 「海人の藻塩」の誕生	37
4. 「海人の藻塩」の流通	42
5. 藻塩が与える地域振興へのインパクト	43
第5章 結論	47～49
1. 塩専売制度廃止までのプロセス	47
2. 塩専売制度廃止後における自然海塩の生産・流通	47
3. 塩の生産・流通・消費のあり方	48
参考文献・参考ホームページ	50

## 図表目次

### 第1章

図1-1	揚浜式塩田の構造	4
図1-2	入浜式塩田の構造	5
図1-3	流下式塩田の構造	5
図1-4	イオン交換膜方式によるかん水製造の原理	6
表1-1	労働生産性と土地生産性の比較	6
図1-5	第一次塩業整備により整備された塩田	8
図1-6	第二次塩業整備により整備された塩田	9
図1-7	第三次塩業整備により整備された塩田	9
表1-2	第一次～第三次塩業整備における廃止塩田面積	10
表1-3	イオン交換膜製塩7企業	11
図1-8	専売制度下における塩の流通経路	13

### 第2章

図2-1	食料用塩の需給推移	15
------	-----------	----

### 第3章

表3-1	国内自然海塩の概要	20～22
表3-2	自然海塩生産量の比較	23
表3-3	株式会社形態の製塩業者	24～25
表3-4	有限会社形態の製塩業者	26
表3-5	団体形態の製塩業者	27
表3-6	個人製塩業者	28
表3-7	資料館	29

### 第4章

図4-1	蒲刈町の人口と世帯数の推移	31
図4-2	蒲刈町の地図	32
表4-1	蒲刈町の概要	32
図4-3	藻塩焼工程	35
図4-4	海人の藻塩の製造工程	38
表4-2	蒲刈町内の代表的な施設	44

## 写真目次

### 第4章

写真4-1	蒲刈町の風景	33
写真4-2	沖浦遺跡	33
写真4-3	発掘された製塩土器	34
写真4-4	古代の塩づくり体験でつくられた塩	36
写真4-5	古代の塩づくり体験施設	36
写真4-6	蒲刈物産株式会社	37
写真4-7	取水パイプ	38
写真4-8	砂・藻分離槽	39
写真4-9	真空蒸発缶	39
写真4-10	ホンダワラ	40
写真4-11	せんごう釜	41
写真4-12	海人の藻塩	42
写真4-13	海人の藻塩を使用しためんつゆ・みそ	43
写真4-14	古代製塩遺跡復元展示館	44
写真4-15	恵みの館	45
写真4-16	潮騒の館	45

## 序章

### 1. 問題意識

1997年に92年間続いた塩の専売制度が廃止された。その後、デパートの食品売り場や量販店にたくさんの種類の塩が並ぶようになった。特に海水を直接煮詰めたり、天日乾燥して生産された自然海塩が豊富に取り揃えられている。健康や料理関係のテレビ番組、雑誌でも自然海塩の特集が組まれるほどその人気は高まっている。

自然海塩の産地は全国各地に存在しており、いずれの産地でも生産が追いつかないほどの人気となっている。ほとんどの産地が島嶼部や海沿いの小さな市町村であり、自然海塩の人気は地域振興にもつながっている。

以上のことから、現在の自然海塩の生産・流通について明らかにするとともに、自然海塩の生産と地域振興について考察し、自然海塩の可能性について考えたいと思った。

専売制度下において、塩の生産は、国の定めた製造業者のみが行い、生産される塩の種類も限定されていた。流通も国が買入、売渡しを行っていた。

専売制度の廃止により、塩の生産・流通が自由化された。生産者は生産する塩を、流通業者は売る塩を、消費者は買う塩を自分の意思で選択することができるようになったのである。このことで、塩の生産・流通・消費のあり方が変わってきていると思われる。この変化について検討したい。

### 2. 課題と方法

第1の課題は、日本の製塩の歴史的変化と塩専売制度の施行から廃止までのプロセスを解明することである。第2の課題は、専売制度廃止後にブームとなった自然海塩の生産と流通について明らかにすることである。自然海塩製造業者のタイプ分けを行い、タイプごとに考察する。第3の課題は、自然海塩の生産による地域振興の事例について考察する。実際に自然海塩生産により地域振興が図られている地域を訪問して調査を行う。

### 3. 構成

本論文の構成は以下のようになっている。

第1章では日本における製塩の歴史を明らかにする。はじめに塩の分類を行う。次に日本の製塩方法の変遷について整理する。そして、塩専売制度の実施に至った背景と専売事業の概要について述べる。その後、専売制度下で実施された四度の塩業整備について解説する。最後に専売制度下における塩の流通について明らかにする。

第2章では塩専売制度が廃止に至った経緯を解明する。まず、専売制度の問題点を挙げる。そして、専売制度廃止に向けてどのような動きがあったのかを政府の動きと消費者運動に分けて解説する。最後に専売制度の廃止による制度的な変化について述べる。

第3章では専売制度の廃止後、ブームとなっている自然海塩について考える。最初に現在国内で生産されている自然海塩をリストアップし、それぞれの生産地、製法、価格、製造業者、生産量を調べる。次に自然海塩製造業者のタイプ分けを行い、タイプごとに流通方法等の特徴を考察する。その後自然海塩ブームの背景を需要側と供給側の両面から考える。

第4章では広島県安芸郡蒲刈町における自然海塩生産の事例を紹介する。蒲刈町の概要に触れた後に、蒲刈町で自然海塩生産を行うきっかけとなった「藻塩の会」の活動と古代製塩法再現のプロセスを整理する。そして、蒲刈町で製造されている自然海塩「海人の藻塩」の誕生に至る経緯と生産、流通について明らかにする。最後に蒲刈町における自然海塩生産が町の振興にどのような影響を与えたかを考察する。

第5章では塩専売制度廃止までのプロセスと廃止後の自然海塩の生産・流通について整理する。最後に日本における塩の生産・流通・消費のあり方が専売制度廃止の前後でどのように変化してきたかを考察する。

塩が長年専売制度という特殊な枠組みのなかで生産され、流通していた理由と専売制度廃止の背景、そして、専売制度廃止後に流通しはじめた自然海塩が多くの消費者から選ばれた理由を解明する。

## 第1章 日本における製塩の歴史

### 1. 塩の分類

塩は製法によりさまざまな分類がされているが、まず、イオン交換塩と自然塩に大きく分類することができる。

イオン交換塩はイオン交換膜方式という工業的な製法によって生産される塩化ナトリウム純度 100%に近い塩である。イオン交換塩は国産塩の 99%以上を占めていると言われており、7ヶ所の工場でのみ生産されている。

自然塩は海水を直接煮詰めたり、天日で乾燥させる方法で生産された塩や地中に存在する塩である。自然塩はその製法によりさらに次のように分類することができる。

(1) 自然海塩：海水をそのまま加熱または天日により濃縮してつくられた塩

①完全天日海水塩：海水を天日でのみ濃縮してつくられた塩。

②補助天日海水塩：海水を補助装置を用いてある程度濃縮した後、天日で濃縮してつくられた塩。

③加熱海水塩：海水を濃縮する工程で加熱してつくられた塩。

(2) 再製塩（再結晶塩）：輸入塩にニガリを加えて再結晶させるか、輸入塩を真水に溶かして再結晶させた塩。

(3) 岩塩：地中から掘り出した塩。日本には存在しない。

### 2. 製塩方法の変遷

湿度が高く、年中雨の降るわが国では、塩田で海水を直接蒸発させて塩の結晶をとる完全天日製塩を行うのはきわめて困難であった。そこで昔から、海水を濃縮し、かん水と呼ばれる濃い海水を得る採かん工程と、かん水を釜で人工的に煮詰めて、塩の結晶をとるせんごう工程の二段階で塩を生産している。それぞれの工程は時代とともにより効率的な方法へと発達していった。採かん工程の発達は次の通りである。

### 1) 揚浜式塩田（奈良～江戸時代）

海面より高い所の地面を平坦にならし粘土で固めた地盤に砂を敷き、その上に人力でくみ上げた海水をまき、水分を蒸発させて砂に塩分を付着させる。海水をまき、水分を蒸発させる作業を繰り返し、塩分が砂に十分に付いたところでこの砂を人力で集め、沼井というろ過槽に入れ、その上から海水をかけてかん水を採る。おもに日本海岸で揚浜式塩田での製塩が行われていた。能登地方では現在も揚浜式塩田で製塩を行っているところがある。

### 図 1 - 1 揚浜式塩田の構造

（資料）近代日本塩業史

### 2) 入浜式塩田（安土・桃山時代～1955年頃）

遠浅の海岸に堤防をつくり、満潮・干潮の中位に塩田を築き、満潮になると堤防を隔てた溝を経て海水が塩田に導かれるようにする。あとは毛細管現象で表面に上昇した海水を蒸発させて砂に塩分を付着させ、その砂を沼井に集め海水をかけてかん水を採る。

入浜式塩田の開発により、海水を汲んできて塩田にまくという重労働を省略することが可能となった。

入浜式塩田は、三角州や砂州の発達した干潮差の激しい海岸が適しており、温暖で雨の少ないという気候条件でも製塩に適した瀬戸内海沿岸で、特に開発が進んだ。江戸時代には、現在の瀬戸内7県にあたる播磨、備前、備中、備後、安芸、周防、長門、伊予、讃岐、阿波の十国で生産される塩が十州塩と呼ばれ、その品質の良さや、豊富な生産量ゆえに、大変重宝された。この頃から日本の製塩業は、瀬戸内地方中心になってきた。

## 図 1 - 2 入浜式塩田の構造

(資料) 近代日本塩業史

### 3) 流下式塩田 (1953 年頃～1971 年頃)

地盤にゆるやかな傾斜をつけ、その上に粘土またはビニールを敷き、さらに小砂利を敷いたものを流下盤という。ポンプで海水をくみ上げて第一流下盤に流し、ゆっくりと時間をかけて第二流下盤へ流れる。各流下盤で水分は太陽熱によって蒸発し、濃くなった海水は、枝条架と呼ばれる柱に竹の小枝を階段状につるしたものの頂上にポンプでくみ上げられ、下に落ちる間に風によってさらに水分が蒸発し、かん水が得られる。

流下式塩田の開発により、従来のような大量の砂を集める重労働がなくなり、労働力の減少が可能になった。また、流下盤からの蒸発は、おもに太陽熱によるため夏季に威力を発揮し、枝条架はおもに風力を利用するため冬季に効率が上がり、年間を通して平均的な生産を行うことが可能となった。

## 図 1 - 3 流下式塩田の構造

(資料) 近代日本塩業史

#### 4) イオン交換膜方式 (1971年頃～)

これまでの塩田方式が海水の水分を蒸発、除去する方法であるのに対して、イオン交換膜方式は海水中の塩分を集める方法である。両端に電極をおき、陽イオンのみを通す陽イオン交換膜と陰イオンのみを通す陰イオン交換膜を交互に並べた装置に海水を流し、電極から電流を流すと海水中のナトリウムイオンは陰極に、塩素イオンは陽極に向かって移動する。そのとき、ナトリウムイオンは陰イオン膜に、塩素イオンは陽イオン膜によって遮断され、膜と膜の間にかん水ができる。

イオン交換膜方式の開発によって、これまでの農耕的な製塩から工業的な製塩への転換が図られ、生産量の飛躍的な増加をもたらされた。また、生産が天候に左右されることがなくなり、ほぼ一定の生産量を保つことができるようになったほか、塩田のように広大な土地を必要とせずに、工場で大量の塩を生産することが可能になった。

#### 図1-4 イオン交換膜方式によるかん水製造の原理

(資料) 第四次塩業整備事跡報告

表1-1 労働生産性と土地生産性の比較

	入浜式塩田	流下式塩田	イオン交換膜
労働生産性 (人/千トン)	110	9	0.8
土地生産性 (トン/ha)	124	201	15万

(資料) 塩の日本史より作成

### 3. 塩専売制度の実施と変遷

塩専売制度は、1905年に国内塩産業の保護育成と財政収入の確保を目的として創設された。当時、国内産塩は品質に優り低価格な外国産塩の圧迫を受けており、国内塩業の保護育成、製塩技術の改良や価格の低廉化が急がれていた。さらに、日露戦争のための膨大な戦費の調達に苦慮した明治政府は塩の専売制度を導入し、大蔵省が塩の専売事業を行うことになった。

戦費調達という収益主義的な側面を持った専売制度であったが、塩が国民の生活必需品であり価格を安定させる必要があること、生産コストの大幅な上昇による塩の賠償価格引き上げ等で、塩専売による財政収入が減少したことを理由に、それまでの収益主義的な部分が見直され、1919年に塩の需給及び価格安定、国内塩産業のさらなる育成を目的とする公益専売へと移行した。1949年には日本専売公社が発足し、塩専売事業は公社によって実施されることになった。

その後、1985年に日本専売公社は日本たばこ産業株式会社に改組され、塩専売事業は日本たばこ産業株式会社に置かれた塩専売事業本部によって実施されることになった。その事業の概要は、塩専売法で、「塩の需給及び価格の安定を確保し、あわせて国内塩産業の基盤を強化し、もって国民生活の安定に資すること」（第1条）とされ、これを達成するために、「塩の一手買い取り、輸入、再製、加工及び販売の機能は、国に専属する」（第3条）と規定し、「専売権及びこれに伴う必要な事項は、日本たばこ産業株式会社に行わせる」（第4条）と規定していた。会社は、これに基づき、塩製造者（製塩企業）の指定、製造した塩の買い入れ、塩の再製加工、輸入の委託並びに塩元売人、小売人の指定及び塩の売り渡し等専売に係わる業務を行った<sup>1</sup>。

### 4. 専売制度下における塩の生産調整

専売制度施行前には、兵庫、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛の瀬戸内七県を中心とし、全国各地で製塩が行われていた。各地で無統制に塩田の開発が行われ、塩の生産過剰が続いていた。さらに、専売制度の施行直後には、国に保護される製塩業は有利であることから、塩の生産許可を申請する者が増加した。その結果、生産者の増加により塩の生産過剰は一層深刻になった。また、価格の安い輸入塩に対抗すべく、国内産塩の価格引き下げを図る上でも、塩の生産調整が必要となり、専売制度下で四度の塩業整備が実施されることとなった。

(1) 第一次塩業整備 (1910年～1911年)

生産者の増加による過剰生産対策と国内産塩の価格引き下げを目的に、生産力が低くコストの高い製塩地が整理された。全国で約 **2,000ha** の塩田が対象となった<sup>2</sup>が、その内約 **1700ha** は瀬戸内以外の地域であり、瀬戸内地方の塩田は、生産性の良さからほとんど整理対象にはならなかった。また、入浜式塩田に比べ、生産コストの高い揚浜式塩田は、その約 **7割** が姿を消すことになった。

整理後は、入浜式による製塩地が瀬戸内 **7県** と宮城、千葉、愛知、福岡、大分、鹿児島などに、揚浜式による製塩地が石川の能登地方、鹿児島などに、加熱海水製塩が南西諸島などで残存するだけになった<sup>3</sup>。

図 1 - 5 第一次塩業整備により整理された塩田

(資料) 瀬戸内塩田の所有形態

(2) 第二次塩業整備 (1929年～1930年)

製塩技術や設備の改良により国内塩田の単位面積当たりの生産高が増加したことと当時の植民地からの大量輸入によって塩の供給過剰に陥ったため、小規模な不良塩田で将来性がないと認められたものが整理された。

それまで約 **6,000ha** 足らずであった塩田が約 **1,200ha** 余り整理され、それ以後塩田面積は約 **4,500ha** になった<sup>4</sup>。他の産地と比較して、その生産効率の良さから前回整備ではほとんど整理されなかった瀬戸内の塩田も対象とされ、約 **800ha** が整理された。この整備で千葉の塩田が完全に姿を消すこととなった。

## 図 1 - 6 第二次塩業整備により整理された塩田

(資料) 瀬戸内塩田の所有形態

### (3) 第三次塩業整備 (1959 年～1960 年)

入浜式塩田から流下式塩田への転換が進み、労力は 10 分の 1、生産量は 2～3 倍という飛躍的な製塩技術の進歩がもたらされた一方で、塩の供給過剰に陥った。

また、塩専売事業収支の悪化による国内産塩の買入価格引き下げのため、揚浜、入浜式塩田の多くが整理され、揚浜式塩田は能登地方に残存したものの、入浜式塩田はすべて廃止された。流下式塩田も約 4 割が整理され、瀬戸内海沿岸でも山口、広島、愛媛といった西半分の地域の大半が整理対象となった<sup>5</sup>。

1958 年度には国内産塩の生産能力は 133.8 万トンであり、需要 99.6 万トンを大幅に上回っていたが、第三次塩業整備によって約 40 万トン分の生産力が除去された結果、平年生産力で 93 万トン余りの設備を残すこととなった<sup>6</sup>。

## 図 1 - 7 第三次塩業整備により整理された塩田

(資料) 瀬戸内塩田の所有形態

表 1 - 2 第一次～第三次塩業整備における廃止塩田面積

		塩田面積			採かん方式別塩田面積		
		瀬戸内	その他	計	揚浜式	入浜式	流下式
第一次 塩業整備	整備前	5,109	2,791	7,900	581	7,315	
	整備後	4,829	1,125	5,954	171	5,781	
	廃止	280	1,666	1,946	410	1,534	
第二次 塩業整備	整備前	4,934	870	5,804	74	5,729	
	整備後	4,096	434	4,530	28	4,502	
	廃止	838	436	1,274	46	1,227	
第三次 塩業整備	整備前	4,230	401	4,631	7	391	4,233
	整備後	2,636	78	2,714	0.1	0	2,714
	廃止	1,594	323	1,917	6.9	391	1,519

(資料) 近代日本塩業史より作成

(注) 単位は ha

#### (4) 第四次塩業整備 (1971 年～1972 年)

1971 年 2 月に、「塩業の整備及び近代化の促進に関する臨時措置法」が国会を通過し、同年 4 月に施行された。この法律のもとになった塩業審議会の答申は以下の通りである。

①イオン交換膜方式は急速な進展を示し、これを導入すれば大幅なコストダウンが可能となった。近い将来、輸入塩の国内市場価格（トンあたり平均 7,000 円）が実現できそうな状況である。

②国際化と自由化の進展する中で、高能率産業以外のものは、強力な近代化方策のない限り、消えゆく運命をたどることになる。塩産業においても、新技術の導入によって輸入塩に対抗し、専売制度による保護がなくなっても自立できる体制を整えるべきである。

③そのためには、農耕的な塩田製塩から大規模イオン交換膜製塩に全面転換して化学工業化するとともに、流通機構の改善が必要である。

④イオン交換膜方式への転換に際しては、全面的な企業再編成を行い、工場規模が 15 万トン以上の大規模プラントの出現をはかる。

⑤企業再編成においては、近代化に適応できない非能率企業の参入を防止する見地から、選定基準を設け、適当な審査機関を設置する。

⑥今回の塩業近代化は、一定期間内に買入価格を輸入塩なみに引き下げることによって、一挙に近代化に適応できない企業の離脱をはかろうとするものである。しかし、廃止する企業の脱落は経済的に当然のことであるにしても、製塩企業の解体を円満に実施し、転業を円滑にするために、助成金の交付を行う<sup>7</sup>。

塩業の整備及び近代化の促進に関する臨時措置法に基づき、国内産塩価格を輸入塩価格に対抗させるために生産コストの大幅削減が図られ、従来为天候に左右される農耕的な塩田製塩にかわり、国際競争力のある化学工業的なイオン交換膜方式へ全面転換されることとなった。

今後も塩の生産を続行しようとする 10 企業が合理化計画を作成し、塩業審議会での審査の結果、7 企業が残ることになった<sup>8</sup>。この整備によって、日本の塩田は奥能登の観光揚浜塩田のみを残して完全に廃止された。

表 1 - 3 イオン交換膜製塩 7 企業

会社名	工場所在地
新日本ソルト株式会社	福島県いわき市
赤穂海水株式会社	兵庫県赤穂市
錦海塩業株式会社	岡山県邑久町
ナйкаイ塩業株式会社	岡山県玉野市
鳴門塩業株式会社	徳島県鳴門市
讃岐塩業株式会社	香川県坂出市
ダイヤソルト株式会社	長崎県崎戸町

(資料) 食の科学 2002 年 6 月号

## 5. 専売制度下における塩の流通

専売制度下では塩の生産・流通は国によって管理されていた。1972年に塩田製塩からイオン交換膜製塩に全面転換され、以降専売制度が廃止されるまで市場に流通する塩のほぼ100%がイオン交換塩であった。イオン交換塩は日本たばこ産業株式会社の指定した七社でのみ生産されており、会社は年度当初に国内塩の需給状況を勘案して必要な塩の買入数量を決定し、あらかじめ日本塩工業会（製塩企業7社で構成）と協議の上、各製塩企業別に割当数量を定めて買っていた。買入価格については、あらかじめ学識経験者、生産者代表、消費者代表によって構成される塩買入価格審議会の答申を得て、塩種ごとに大蔵大臣の認可を得て会社が決定することとしていた<sup>9</sup>。

日本たばこ産業株式会社は買入れた塩をすべて、卸売機能を持つ塩元売人に販売していた。塩元売人は会社から売り渡された塩を塩小売人または一回の買入数量が1トン以上の直接消費者へ販売した。会社は、塩専売法の目的である需給と価格の安定を図るため、塩小売人を通じて一般消費者に販売される塩については塩元売人ごとに配達区域を認定し、区域内の塩小売人に対し供給責任を課していた<sup>10</sup>。その他、塩元売人は塩の需要調査や保管等の機能も果たしていた。

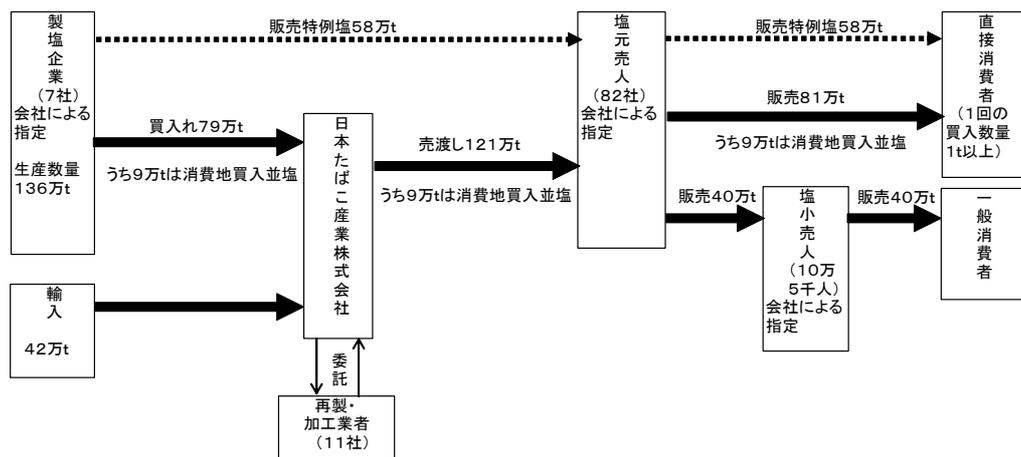
1972年には、製塩企業が全面的にイオン交換膜製法に転換したことに伴う生産余力の活用による販路の確保と塩産業関係者の自主取引機能育成を目的に<sup>11</sup>、販売特例塩制度が導入された。この制度は特定の塩について、製塩企業が会社の買入れを経ることなくあらかじめ会社の承認を受け、販売特例塩として一回の買入数量が1トン以上の直接消費者を対象として塩元売人に販売できる制度で、販売価格を製塩企業、元売人、直接消費者の間で自由に定めることができた。販売特例塩は、1980年代に入り急激に普及し、1988年度には全体の約40%を占めるまでになった。

1988年からは、消費地買入制度が導入された。この制度は、直接消費者が製塩企業を指定して、購入する塩を塩元売人に注文できる制度であり、製塩業者や元売人にとっては市場競争力を育成できる、直接消費者にとっては製塩企業ごとに微妙に異なる品質を使い勝手から自由に選択できるというメリットがあった。

1988年度には、日本たばこ産業株式会社の指定を受けた製塩企業が7社、塩元売人が82社、塩小売人が10万5千人存在していた。製塩企業の生産した塩136万トンのうち、58万トンが販売特例塩として塩元売人を通して一回の買入数量1トン以上である直接消費者に販売された。残りの79万トンは日本たばこ産業株式会社が買入れ、輸入42万トンとあわせて121万トンが塩元売人に売り渡される。そのうち81万トンが直接消費者に販売されるが、国内産の9万トンの塩が消費地買入並塩として販売される。残り40万トンは塩小売人を通して一般消費者に販売された。

販売特例塩制度及び消費地買入制度は自主取引塩制度と言われ、自主取引塩制度の普及拡大により製塩企業や塩元売人の間に市場競争が生まれ、塩専売制度の廃止に向けて塩産業の自立化が促進されることとなった。

図 1 - 8 専売制度下における塩の流通経路



(資料) 日本たばこ産業株式会社の現状と課題より作成

(注) 数字は 1988 年度

- 1 総務庁行政監察局 「日本たばこ産業株式会社の現状と課題」 (1991) 185～186 ページ
- 2 重見之雄 「瀬戸内塩田の所有形態」 (1993) 28 ページ
- 3 小澤利雄 「近代日本塩業史」 (2000) 324 ページ
- 4 重見之雄 「瀬戸内塩田の所有形態」 (1993) 30 ページ
- 5 同上 33～34 ページ
- 6 小澤利雄 「近代日本塩業史」 (2000) 131 ページ
- 7 日本食用塩研究会 「海の精を求めて」 (1990) 17～18 ページ
- 8 重見之雄 「瀬戸内塩田の所有形態」 (1993) 38 ページ
- 9 総務庁行政監察局 「日本たばこ産業株式会社の現状と課題」 (1991) 194～195 ページ
- 10 同上 233 ページ
- 11 同上 216 ページ

## 第2章 塩専売制度の廃止

### 1. 塩専売制度の問題点

塩専売制度の問題点として、第一に、塩の専売制度が単に国内の塩製造者や塩元売・小売人を保護する機能しか果たしておらず、本来の目的であった価格の低廉化が実現されなかったことがあげられる。

すでに第1章で述べたように、塩専売制度が施行されて以来、政府は四度の塩業整備事業を計画、実施してきた。そして、さまざまな国内塩業の改良育成政策がとられ、国内産塩の生産コスト削減と価格の低廉化が試みられてきた。

1971年にイオン交換膜方式が導入され、生産性が飛躍的に向上した。これにともなって日本たばこ産業株式会社は、1970年当時1トン当たり12,500円であった国内産塩買入価格を毎年1,100円ずつ引き下げ、輸入塩の価格である7,000円にまで下げようとする計画を実施した。しかし、物価の上昇や石油ショックの影響もあり、国内産塩の買入価格は1973年に9200円まで引き下げられたが、その後反転し、1980年には22,600円へと上昇した<sup>1</sup>。生産性を引き上げることにはある程度成功したものの、国内産塩が輸入塩に比べて割高であるという状況を克服することはできなかったのである。

以上のことによって、これまでの塩業整備事業の効果が問われるとともに、専売制度のもとで競争が働かない市場の存在が問題とされるようになった。

塩専売制度をめぐる第二の問題点は、専売制度下では塩の流通が政府によって管理されており、消費者が使いたい塩を選択する自由が制限されていたことである。特に、1971年に塩田製塩からイオン交換膜製塩に完全に転換して以来、市場に流通する塩の大半がイオン交換塩ということになった。消費者の間には工業的に生産されるイオン交換塩の安全性を疑問視する者も多く、自らの手で安全な塩を選びたいという声が出てきた。

### 2. 専売制度廃止に向けての動き

#### 1) 政府の動き

塩専売制度は1960年の産業計画会議以来、その廃止が頻繁に議論されてきた。それは次のような理由からである。

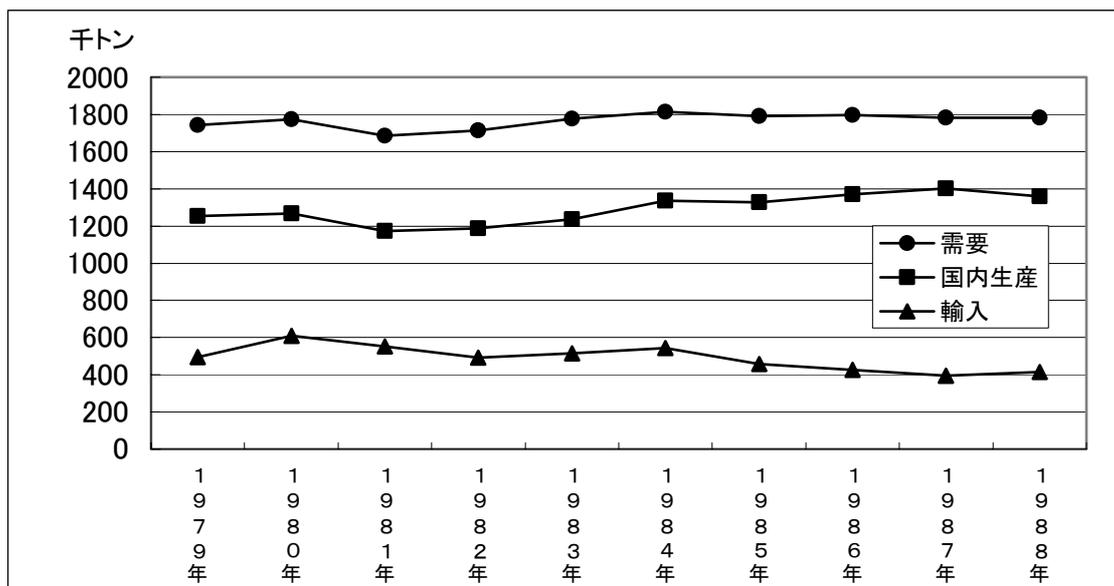
- ①輸入塩が安定して供給できる状況にあるので、割高な国内塩を保護する必要はない。

②塩は極めて安価であり需給も安定しているため、国が介入する必要性に乏しい。

③塩専売事業については、関係業界を含め長い間の専売制に慣れ、安易なかつ合理性を欠く事業運営がなされていると思われる。また、産業としての健全な発展や技術の進歩もそのために阻害されているのではないかと。

図2-1は食料用塩の需給の推移を示したものである。需給関係が安定していることがわかる。また、1984年から国内生産がやや増加傾向にあるのに対し、輸入は減少傾向にある。これは、日本たばこ産業株式会社が国内産塩の買入れを増やし、輸入を制限しているためと考えられる。このことから、国内産塩が保護されていることがわかる。

図2-1 食料用塩の需給推移



(資料) 日本たばこ産業株式会社の現状と課題より作成

その後政府は、国内塩産業の自立化を促進し、めどが得られた時点で専売制度を廃止するという方向づけを行った。国内塩産業の自立化とは、国内の製塩企業が国際競争力を持ち、専売制度に依存せず、自力で存立発展を続けられる状態であるとされている。そして、自立化を促進するために、自主取引塩拡大による市場原理の導入や国内生産の基盤強化、元売人・小売人の再編成および新しい流通主体の育成などさまざまな方策が推進された。

1988年には臨時行政改革推進審議会において、次のような内容が確認された。

- ①国内塩産業の早期自立化に向けて、次の施策を推進する。
  1. 消費者価格については、自由市場における取引条件、コスト等を反映した体系に近づけるといような市場条件の整備を行う。
  2. 国際価格水準に向けて原価低減を誘導することにより、国内製塩企業の合理化を推進する。
  3. 国内塩の消費地買入方式の段階的拡大、輸入塩の再製・加工業者への自主取引方式の導入を図る。
  4. 自立化に向けて製塩企業等関係企業の再編・整備等の円滑な推進を図る。
- ②国内塩産業の自立化の目途が得られた段階で塩専売制を廃止することとし、塩専売制の廃止の進め方及び廃止後の塩に対する公的関与の在り方について検討を進める。
- ③小売人の指定基準の緩和を図る<sup>3</sup>。

以上のような内容を踏まえ、政府は塩専売制度廃止に向けて本格的に動きはじめることとなった。

## 2) 自然塩を求める消費者運動

1971年の塩田製塩からイオン交換膜方式への完全転換直後から、自然食運動を進める人々は、工業的に生産されるイオン交換塩の安全性に疑問を持ち、塩田製塩の存続や自然塩の流通を求めてきた。一部の自然食運動の関係者から始まった自然塩を求める運動は、やがて全国各地の消費者へと広まっていった。この自然塩を求める運動は大きく三つの段階に分けることができる。

第一段階は、イオン交換膜方式導入直後の、自然食運動関係者によるイオン交換塩に反対し、塩田存続を訴える運動である。「塩の品質を守る会」という組織がつくられ、会は1971年に「国内天日製塩廃止に対する抗議文」を発表した。

この抗議文では、政府に対し次のような要求をしていた。

- ①イオン交換膜製塩を数年、動物実験ならびに生体実験に使用し、肉体的ならびに精神的機能に何ら障害を生じないと認めうる資料を提示すること。

②そのような資料がない場合、ただちに実験を開始し、安全性が確認されるまで食塩は国民の食用にせず、工業用塩として使用すること。

③実験が終了するまで国内の塩田製塩を存続し、塩田塩の希望者に対し購入の道を開くこと<sup>4</sup>。

この抗議文に全国各地の消費者団体も賛同し、1971 年末には全国で五万名近くの署名を得て、衆議院議長へ「食用塩としての自然塩確保についての請願書」、参議院議長へ「安全性・有効性不明のイオン交換膜製塩の全面食用塩化実施期日の延期についての請願書」が提出された<sup>5</sup>。

第二段階は、1973 年から 1985 年頃までの、再製塩の普及運動である。この代表的な例が伯方の塩運動である。

前述の「塩の品質を守る会」は、「日本自然塩普及会」と改称し、塩田製塩の存続運動を続けた。これに賛同する消費者も次々に増え、とうとう政府も自然塩の流通を認めざるを得ない状況になった。1973 年、政府は、日本自然塩普及会の支援によって設立された伯方塩業株式会社に対し、専売公社の輸入した塩を原料とした再製塩に限って、製造委託を認めた。こうして誕生した「伯方の塩」は、海外の塩田で生産された塩を、伯方島の地下水で溶かすことでミネラル分を添加し、それを再結晶させてつくられている。伯方の塩運動によって、塩田製塩の存続には至らなかったものの、自然塩を手に入れることができるようになった。

第三段階は、再製塩の生産、流通が実現した後から 1990 年頃までの、自然海塩の生産、自主流通運動の展開である。この代表的な例が海の精運動である。

1972 年に、「食用塩調査会」が結成された。食用塩調査会は翌年から「塩づくりワークキャンプ」を伊豆や沖縄で開催した。何の資金も持っていなかった食用塩研究会は、ワークキャンプという形で若い有志の力を集めて、塩生産の基礎実験を行ったのである。第一回は参加者 15 名で、海水を直接煮詰めての製塩の実験が行われた。その翌年には参加者 60 名を集めて第二回塩づくりワークキャンプが開催され、タワー式と呼ばれる完全天日製塩を行うための装置の基礎実験が行われた。そして、1976 年には、伊豆大島に常設の製塩研究所を開設し、自然海塩の試験製造を開始した<sup>6</sup>。

その後、日本専売公社に正式な製造許可を申請するとともに、消費者に向けて自然海塩の普及活動をしていくことを目的に、1979 年、食用塩調査会は、「日本食用塩研究会」として新たに活動を行うこととなった。

日本食用塩研究会は、発足後まもなく日本専売公社に対して試験目的の塩製造許可を申請した。専売公社は、試験目的の製造も認めないとなれば、学問の自由の侵害に相当するのではないかと、という理由から、生産した塩は無料であっても他に譲渡せず、すべて廃棄すること、という条件付きで、1980 年に塩試験製造の許可を出した<sup>7</sup>。

試験製造の許可が降りたことで、日本食用塩研究会は、伊豆大島における自然海塩の試験製造の様子をマスコミや一般の見学者に公開した。この自然海塩はたちまち話題を呼び、日本食用塩研究会の会員数は増加していった。会員の間では、試験製造された塩を配布してほしいという意見が相次ぎ、**1980**年に試験製造塩の会員配布を求める上申書が日本専売公社に提出された。

塩専売法第四十二条「何人も、この法律の規定により認められた場合を除く外、公社の売り渡した塩でなければ、所有し、所持し、譲り渡し、又は譲り受けてはならない。但し、正当の事由により所有し、又は所持する場合は、この限りではない。」と定められた「正当な事由」に該当するということで、公社側も会員配布を了承し、同年、試験製造された自然海塩の会員配布が認められた<sup>8</sup>。

自然海塩の会員配布がはじまったことで、会員数はますます増加し、専売制度廃止までに延べにして**100**万人近くにまでなった。

この自然海塩は「海の精」と命名され、この海の精運動によってイオン交換膜方式導入とともに消えた自然海塩が復活した。

### 3. 塩専売法から塩事業法へ

塩専売法に基づき、日本たばこ産業株式会社が行っていた塩事業では、塩の製造、販売に関してすべて指定制で、少品種・大量生産されていることから低価格で供給できる反面、消費者ニーズの多様化に对应できない部分が出てきた。また、塩専売制度は塩の製造、輸入、流通を包括的に管理するシステムであることから規制が強く、市場原理が働く余地が少ないため、産業発展を阻害する原因となっている<sup>9</sup>との指摘が長年されていた。

**1995**年**11**月に、国内塩産業の一層の発展と多様な消費者ニーズに適切に対応することが可能になるよう、塩専売制度廃止の答申が提出され、塩事業法が制定された。

塩事業法第一条では、塩専売制度の廃止に伴い、塩が国民生活に不可欠な代替性のない物質であることにかんがみ、塩事業の適切な運営による良質な塩の安定的な供給の確保と我が国塩産業の健全な発展を図るために必要な措置を講ずることとし、もって国民生活の安定に資することを目的とする<sup>10</sup>、と記されている。

塩事業法によって塩専売制度は**1997**年**4**月**1**日をもって廃止とされ、日本たばこ産業株式会社の行っていた塩の買入れや販売等の業務は、財団法人塩事業センターが引き継ぐこととなった。塩事業センターは、塩の備蓄や緊急時の供給、離島や過疎地を含めた全国各地へ生活必需品である塩の安定供給を行うこととされている。

また、財務大臣は、民間事業者や消費者に必要な情報を提供し、国民生活の安定を図ることを目的に、毎年度、塩需給見通しを公表しなければならない。塩需給見通しにおいては、塩の用途別需要見込数量、用途別見込数量に対応する塩の国内産または外国産別供給見込数量、その他塩の需給に関する重要事項を示すもの<sup>11</sup>とされている。

塩事業法により、塩の製造、輸入、卸売は登録または届出で、小売は登録や届出を要しないで行うことができるようになった。しかし、塩専売制度廃止による急激な市場変化やそれによる混乱を避けるために、2002年4月1日までの経過措置期間が置かれ、期間中は食料用塩の年間100トンを超える輸入は塩事業センターが行う、塩製造者は、製造した塩を塩事業センターまたは卸売業者を通して販売する、卸売業者の登録には5年以上の塩卸売業の従事経験が必要であるとされていた<sup>12</sup>。

2002年4月1日に経過措置期間が終了し、塩の輸入、販売も完全に自由化された。また、卸売業者の登録に従事経験が不要となり、申請すれば経験がなくても登録できるようになった。

塩事業法が制定され塩専売制度が廃止されたことで、全国各地で自然海塩の生産が試みられるようになった。完全自由化後は輸入塩を原料とした再製塩を生産する業者も増え、市場に流通する塩の種類が豊富になってきているとともに、市場競争が生じてきている。

---

1 小澤利雄 「近代日本塩業史」 (2000) 133ページ

2 総務庁行政監察局 「日本たばこ産業株式会社の現状と課題」(1991) 198ページ

3 同上 200ページ

4 日本食用塩研究会 「海の精を求めて」 (1990) 33ページ

5 同上 34ページ

6 日本食用塩研究会 「海の精を求めて」 (1990) 109～110ページ

7 同上 127～129ページ

8 同上 133～135ページ

9 食品と開発 33巻1号 (1998) 39ページ

10 <http://www.houko.com/00/01/H08/039.HTM>

11 同上

12 同上 39ページ

### 第3章 自然海塩ブームの到来

#### 1. 復活する自然海塩

1997年に塩専売制度が廃止となり、塩事業法が施行された。これによって塩の製造・輸入・販売が自由化されたが、以来、静かな自然塩ブームが続いている。

東京のあるデパートの地下食品売場では、専売制度廃止直後に輸入の自然塩の販売を始めた。当初は売場も一番奥だったが97年夏から人気が広がり、翌年には売場の最も手前に自然塩コーナーを設置するまでになった。

最近では、日本国内であらゆる製法を用いて生産された自然海塩が、全国各地のデパートや量販店、インターネット販売等で豊富に取り扱われている。グルメや健康関連の雑誌・テレビ番組でも、自然海塩は頻繁に紹介され、入手方法などの問い合わせが相次ぐほどの人気となっている。

また、塩専売制度の廃止以降、昔ながらの製法を復活させたり、新たな製法を開発するなど、特色ある自然海塩づくりが全国各地で行われている。現在確認できる国内自然海塩の概要は表3-1のとおりである。

表3-1 国内自然海塩の概要

地域	品名	製法	価格	製造・販売業者
沖縄 与那国島	アダンの夢	補助天日海水塩	500円/250g	九州商事(株)
	黒潮源流塩	加熱海水塩	500円/135g	与那国海塩(有)
沖縄本島	ぬちマース	(常温瞬間空中結晶法)	1000円/250g	ベンチャー高安(有)
	沖縄の海水塩	加熱海水塩	480円/250g	(株)青い海
石垣島	石垣島の自然海塩	加熱海水塩	480円/250g	(株)石垣の塩
粟国島	粟国の塩	補助天日海水塩	630円/250g	(株)沖縄海塩研究所
久米島	球美の塩	加熱海水塩	500円/200g	久米島海洋深層水開発(株)
宮古島	雪塩	加熱海水塩	600円/120g	パラダイスブラン(株)
野甫島	塩夢須美	補助天日海水塩	1050円/400g	倶楽部野甫の塩
長崎 中通島	塩焼き爺の手造り塩	加熱海水塩	1000円/500g	ユリヤ製塩所
	とっぺん塩	補助天日海水塩	700円/250g	製造:(株)浜田組 販売:とっぺんフーズ
	潮のかおり	加熱海水塩	500円/200g	潮のかおり
	ごとう	加熱海水塩	200円/100g	五島塩の会
熊本 天草	小さな海	補助天日海水塩	470円/240g	天草塩の会

熊本 天草	天日古代塩	補助天日海水塩	700 円/200g	(有)ソルト・ファーム
鹿児島 与論島	ヨロン島の塩 じねん	加熱海水塩	800 円/300g	(株)ヨロン島
奄美大島	とうとがなし	加熱海水塩	800 円/300g	(株)ばしゃ山
小宝島	子宝の温泉塩	加熱海水塩	600 円/300g	小林工房
宝島	宝の塩	補助天日海水塩	500 円/250g	宝島塩の会
	宝島の塩	加熱海水塩	500 円/200g	宝島の塩
吹上町	渚のあま塩	加熱海水塩	500 円/250g	吹上浜天然塩の会
宮崎 北浦町	北浦の自然塩	加熱海水塩	500 円/500g	北浦総合産業(株)
日向市	満潮の塩	加熱海水塩	550 円/400g	宮崎サン・ソルト(株)
大分 鶴見町	つるみの磯塩	加熱海水塩	650 円/250g	製造:(有)サンワールドつるみ 販売:佐伯メカトロセンター
福岡 門司	関門の塩	加熱海水塩	500 円/250g	(株)ヴィジョン
山口 下関市	最進の塩	加熱海水塩	500 円/400g	製造:(株)最進 販売:丸福水産(株)
広島 上蒲刈島	海人の藻塩	加熱海水塩(藻塩焼)	1100 円/300g	製造:蒲刈物産(株) 販売:朋和商事(株)
高知 佐賀町	美味海	補助天日海水塩	1400 円/500g	生命と塩の会
	土佐の山塩小僧	補助天日海水塩	600 円/240g	塩の邑
	土佐の塩丸	補助天日海水塩	600 円/200g	(有)ソルティーブ
室戸市	龍宮のしほ	補助天日海水塩	880 円/200g	室戸海洋深層水(株)
	マリンゴールドの塩	加熱海水塩	450 円/200g	製造:(株)浅川自然食品工業 販売:マリンゴールド(株)
窪川町	自然塩 黒潮伝説	加熱海水塩	600 円/250g	おきつ渚の塩工房
香川 宇多津町	宇多津万葉の塩	加熱海水塩(入浜式)	500 円/200g	宇多津町産業資料館
坂出市	瀬讃の塩	加熱海水塩	500 円/250g	讃岐ましお(株)
兵庫 淡路島	淡路島の藻塩	加熱海水塩(藻塩焼)	980 円/200g	(株)多田フィロソフィ
京都 網野町	翁の塩	加熱海水塩	400 円/500g	山崎工業(株)
	琴引きの塩	加熱海水塩	500 円/300g	西晶(株)
和歌山 御坊市	逢母の天塩	加熱海水塩	400 円/200g	NPO 法人 菜の花会
三重 二見町	岩戸の塩	加熱海水塩	2400 円/376g	岩戸館
南勢町	真珠の塩	加熱海水塩	800 円/200g	真珠塩
石川 珠洲市	能登のはま塩	加熱海水塩(揚浜式)	800 円/300g	角花菊太郎・豊
	奥能登揚げ浜塩	加熱海水塩(揚浜式)	750 円/300g	奥能登塩田村
	大谷塩	加熱海水塩(揚浜式)	1200 円/450g	中前製塩
	珠洲の海	加熱海水塩	1000 円/500g	(株)珠洲製塩

富山	大沢野町	ブルーソルト	加熱海水塩	480 円/130g	日本海深層水事業(株)
静岡	戸田村	西伊豆戸田塩 天然塩	加熱海水塩	500 円/200g	戸田建設(株)
		戸田塩	加熱海水塩	500 円/200g	NPO 戸田塩の会
	土肥町	太陽と風の塩	補助天日海水塩	700 円/200g	西伊豆の塩研究会
新潟	村上市	日本海笹川流れの塩	加熱海水塩	600 円/700g	日本海ソルト(有)
	糸魚川市	糸魚川の旨塩	加熱海水塩	500 円/200g	ホテル糸魚川
	山北町	藻塩	加熱海水塩(藻塩焼)	1000 円/400g	中浜観光物産
東京	伊豆大島	海の精	加熱海水塩	970 円/500g	海の精(株)
		深層海塩 ハマネ	加熱海水塩	470 円/200g	深層海塩(株)
		しほ海の馨	加熱海水塩	600 円/250g	(有) 阪本海塩研究所
	父島	ピュアボニンソルト	加熱海水塩	1000 円/300g	(株)小笠原自然海塩研究会
	青ヶ島	ひんぎゃの塩	加熱海水塩	720 円/240g	青ヶ島村製塩事務所
宮城	石巻市	伊達の旨塩	加熱海水塩	320 円/400g	山田了作
岩手	野田村	のだ塩ベコの道	加熱海水塩	500 円/200g	ふるさと野田研究グループ
秋田	男鹿市	なまはげの塩	加熱海水塩	900 円/300g	企業組合男鹿半島振興会
北海道	稚内市	宗谷の塩	加熱海水塩	500 円/250g	田上食品工業(株)
	湧別町	オホーツクの自然塩	(加熱回転ドラム利用)	600 円/200g	(株)つらら

(資料) 海からの贈り物 日本の塩 100 選より作成

表からわかるように、沖縄から北海道まで、全国各地で自然海塩が生産されている。特に、沖縄や鹿児島、宮崎など南九州地方や、高知、伊豆諸島といった温暖な地域や伝統的な揚浜式製塩が行われていた石川県能登地方に、より多くの製塩業者が分布している。

製法は、加熱海水塩製法を用いているところが大半をしめる。ほとんどが海水を平釜で直接煮詰める方法をとっているが、加熱海水塩製法でも広島県上蒲刈島、兵庫県淡路島、新潟県山北町の藻塩焼や石川県珠洲市の揚浜式、香川県宇多津町の入浜式といった古代から近世の製塩法を復活させた地域もある。

加熱海水塩製法以外では、補助天日海水塩製法がおもに用いられている。補助天日海水塩製法としては、ネットに海水を噴きかけてかん水を採取し、それを結晶ハウスと呼ばれる温室のような部屋で天日乾燥させるのが一般的なやり方である。高知県でよく見られるが、沖縄や鹿児島、長崎、熊本、静岡といった比較的天候がよく、温暖な地域で補助天日海水塩製塩が行われている。

その他沖縄や北海道で、独自に開発した新しい製法で自然海塩生産を行う製塩業者も存在している。

自然海塩の生産量は、海水を直接煮詰めたり、ある程度濃縮してから天日乾燥するため、手間がかかり、いずれの製塩業者も大量生産は見込めない。生産量を公表している製塩業者が少数のため、わかる範囲で述べると以下のようなになる。

表 3-2 自然海塩生産量の比較

地域	品名	製造業者	生産量(トン/年)
沖縄 沖縄本島	ぬちマース	ベンチャー高安(有)	180
粟国島	粟国の塩	(株)沖縄海塩研究所	126
宮古島	雪塩	パラダイスプラン(株)	120
長崎 中通島	塩焚き爺の手造り塩	ユリヤ製塩所	2.4
宮崎 北浦町	北浦の自然塩	北浦総合産業(株)	3
広島 上蒲刈島	海人の藻塩	製造:蒲刈物産(株)	84
高知 佐賀町	土佐の山塩小僧	塩の邑	1.3
	土佐の塩丸	(有)ソルティーブ	4
新潟 村上市	日本海笹川流れの塩	日本海ソルト(有)	4.5~5.4

もっとも生産量が少ないのは、高知の塩の邑が製造している「土佐の山塩小僧」で、1.3 トン/年となっている。一方、もっとも生産量が多いのは、沖縄のベンチャー高安(有)が製造している「ぬちマース」で、180 トン/年である。生産量 1.3~5.4 トン/年と、84~180 トン/年の大きく二つのグループに分けることができ、自然海塩製造業者の中にも、大規模なものと同規模なものが存在していることがわかる。

## 2. 自然海塩製造業者のタイプ分け

自然海塩製造業者はそれぞれの特徴によりタイプ分けが可能である。大きく株式会社、有限会社、団体、個人、資料館に分類することができる。分類すると次のようになる。

(1) 株式会社

株式会社の形態をとっている製塩業者で特徴的なのは、流通方法が多様で全国的に展開していることである。自社ホームページやインターネット販売のほか、全国のデパートや量販店での販売を行っている業者が多い。食品製造や飲食店等業務用の販売を行っている業者も目立つ。沖縄、高知、富山、北海道の業者には、地域の特産品を取り扱うアンテナショップを利用しているところもある。

また、食品製造業や建設業を営みながら、製塩を行っている業者もいくつか存在している。

表 3-3 株式会社形態の製塩業者

地域	品名	価格	製造・販売業者	流通
沖縄 与那国島	アダンの夢	500 円/250g	九州商事(株)	ホ・イ・デ
沖縄本島	沖縄の海水塩	480 円/250g	(株)青い海	ホ・イ・デ・量
石垣島	石垣島の自然海塩	480 円/250g	(株)石垣の塩	ホ・イ・デ・ア
粟国島	粟国の塩	630 円/250g	(株)沖縄海塩研究所	イ・デ・量・自・業
久米島	球美の塩	500 円/200g	久米島海洋深層水開発(株)	ホ・イ・デ・ア
宮古島	雪塩	600 円/120g	パラダイスプラン(株)	ホ・イ・デ・ア・業
長崎 中通島	とっぺん塩	700 円/250g	製造:(株)浜田組 販売:とっぺんフーズ	イ
鹿児島 与論島	ヨロン島の塩 じねん	800 円/300g	(株)ヨロン島	イ・デ
奄美大島	とうとがなし	800 円/300g	(株)ばしゃ山	ホ
宮崎 北浦町	北浦の自然塩	500 円/500g	北浦総合産業(株)	イ・商・道
日向市	満潮の塩	550 円/400g	宮崎サン・ソルト(株)	ホ・イ・業
福岡 門司	関門の塩	500 円/250g	(株)ヴィジョン	イ・商
山口 下関市	最進の塩	500 円/400g	製造:(株)最進 販売:丸福水産(株)	ホ・イ・デ・量
広島 上蒲刈島	海人の藻塩	1100 円/300g	製造:蒲刈物産(株) 販売:朋和商事(株)	イ・デ・量・業
高知 窪川町	自然塩 黒潮伝説	600 円/250g	(株)あぐり窪川	ホ・イ・道
室戸市	龍宮のしほ	880 円/200g	室戸海洋深層水(株)	ホ・イ・量・業・道
	マリンゴールドの塩	450 円/200g	製造:(株)浅川自然食品工業 販売:マリンゴールド(株)	ホ・イ・デ・ア
香川 坂出市	瀬讃の塩	500 円/250g	讃岐ましお(株)	ホ・デ

兵庫	淡路島	淡路島の藻塩	980 円/200g	(株)多田フィロソフィ	イ・業
京都	網野町	翁の塩	400 円/500g	山崎工業(株)	
		琴引きの塩	500 円/300g	西晶(株)	イ・業
石川	珠洲市	珠洲の海	1000 円/500g	(株)珠洲製塩	ホ
富山	大沢野町	ブルーソルト	480 円/130g	日本海深層水事業(株)	ア
静岡	戸田村	西伊豆戸田塩 天然塩	500 円/200g	戸田建設(株)	イ・デ
東京	伊豆大島	海の精	970 円/500g	海の精(株)	イ・デ・量・自・業
		深層海塩 ハマネ	470 円/200g	深層海塩(株)	ホ・イ・デ・業・商
	父島	ピュアポニソルト	1000 円/300g	(株)小笠原自然海塩研究会	ホ・イ・デ・自・業
北海道	稚内市	宗谷の塩	500 円/250g	田上食品工業(株)	イ・デ・業
	湧別町	オホーツクの自然塩	600 円/200g	(株)つらら	イ・デ・ア・業・道

(注) ホ：自社ホームページ イ：インターネット販売 デ：デパート 量：量販店  
ア：アンテナショップ 自：自然食品専門店 業：業務用  
商：地元商店、土産物店、直売所 道：道の駅

沖縄県久米島の久米島海洋深層水開発、高知県室戸市の室戸海洋深層水、同じく浅川自然食品工業、富山県大沢野町の日本海洋深層水事業は、海洋深層水の製造とともに自然海塩の製造を行っている。いずれも深海からくみ上げた海水からとれた塩というのを売りにしている。

長崎県中通島の浜田組、京都府網野町の山崎工業、静岡県戸田村の戸田建設は建設業との兼業である。山崎工業では建設業で出た廃材を、海水を煮詰める際の燃料として利用している。

鹿児島県与論島のヨロン島、北海道稚内市の田上食品工業、北海道湧別町のつららは食品製造業との兼業である。田上食品工業では水産加工品、つららは調味料の製造とともに自然海塩の製造を行っている。

沖縄県与那国島の九州商事は食品の製造販売や工業製品の製造販売、不動産業等幅広い事業を展開しており、事業のひとつとして自然海塩を製造している。

鹿児島県奄美大島のばしゃ山はリゾート村を経営しており、そこでのアトラクションとして自然海塩づくりの体験を行っている。

宮崎県日向市の宮崎サン・ソルトは、海岸に近い全国各地の漁業協同組合や企業と提携して、そこで自然海塩の製造販売を行うフランチャイズ方式の導入を現在考えている。将来的には全国展開を目指す。

香川県坂出市の讃岐ましおはイオン交換膜製塩企業の讃岐塩業株式会社のグループ会社である。最近の自然海塩ブームを受けて設立された。

東京都伊豆大島の海の精は前章で述べた日本食用塩研究会の関係企業である。1989年に日本食用塩研究会の事業部門として自然海塩流通本部株式会社が設立された。塩専売制度が廃止となった1997年、自然海塩流通本部株式会社は海の精株式会社に社名を変更し<sup>1</sup>、以来自然海塩の製造販売を行っている。関係企業に塩の道株式会社があり、自然海塩の普及活動を行っている。

## (2) 有限会社

有限会社の形態をとっている製塩業者で特徴的なのは、株式会社の形態をとっている製塩業者に比べて、流通方法が少ないことである。しかしながら、デパートやアンテナショップでの販売により全国展開している業者は多い。

表3-4 有限会社形態の製塩業者

沖縄 与那国島	黒潮源流塩	500 円/135g	与那国海塩(有)	ホ・イ・デ・ア
沖縄本島	ぬちマース	1000 円/250g	ベンチャー高安(有)	ホ・イ・デ・量・ア・業
熊本 天草	天日古代塩	700 円/200g	(有)ソルト・ファーム	イ・デ・ア
大分 鶴見町	つるみの磯塩	650 円/250g	製造:(有)サンワールドつるみ 販売:佐伯メカトロセンター	ホ・イ・商・道
高知 佐賀町	土佐の塩丸	600 円/200g	(有)ソルティーブ	会員のみ
新潟 村上市	日本海笹川流れの塩	600 円/700g	日本海ソルト(有)	イ・デ
山北町	藻塩	1000 円/400g	中浜観光物産(有)	イ・デ・地元旅館
東京 伊豆大島	しほ海の馨	600 円/250g	(有)阪本海塩研究所	イ・デ

(注) 表3-3と同じ

沖縄県与那国島の与那国海塩は従業員2名、高知県佐賀町のソルティーブは従業員3名、新潟県村上市の日本海ソルトは従業員4名と、いずれも少人数で製造を行っている。

沖縄県沖縄本島のベンチャー高安は従業員33名で製造を行っている。量販店での販売や業務用の販売もしており、株式会社に近い製塩業者である。

高知県佐賀町のソルティーブは会員に限り販売を行っている。

### (3) 団体

団体の形態をとっている製塩業者で特徴的なのは、インターネットを利用した全国的な販売とともに、地元の小売店や施設等で地域特産品としての販売を行っていることである。

自然海塩の生産に関心を持った有志が集まって活動しているところが多い。それゆえ、名称に「塩の会」を使っている団体がよく見られる。

表 3 - 5 団体形態の製塩業者

沖縄 野甫島	塩夢須美	1050 円/400g	倶楽部野甫の塩	電話注文のみ
長崎 中通島	ごとう	200 円/100g	五島塩の会	イ・商
熊本 天草	小さな海	470 円/240g	天草塩の会	イ
鹿児島 宝島	宝の塩	500 円/250g	宝島塩の会	ホ・イ
吹上町	渚のあま塩	500 円/250g	吹上浜天然塩の会	ホ・イ・商
高知 佐賀町	美味海	1400 円/500g	生命と塩の会	イ・デ・商
和歌山 御坊市	逢母の天塩	400 円/200g	NPO 法人 菜の花会	業
静岡 戸田村	戸田塩	500 円/200g	NPO 戸田塩の会	地元漁協・国民宿舎
東京 青ヶ島	ひんぎゃの塩	720 円/240g	青ヶ島村製塩事務所	イ・デ 都庁・八丈島空港 東京の客船ターミナル
岩手 野田村	のだ塩ベコの道	500 円/200g	ふるさと野田研究グループ	イ・商
秋田 男鹿市	なまはげの塩	900 円/300g	企業組合男鹿半島振興会	ホ・イ・デ・商

(注) 表 3 - 3 と同じ

沖縄県野甫島の倶楽部野甫の塩は電話注文のみ受け付けている。

和歌山県御坊市の NPO 法人菜の花会は業務用のみの販売を行っている。

静岡県戸田村の NPO 戸田塩の会は地元漁協と国民宿舎というような地域での販売を行っている。

東京都青ヶ島の青ヶ島村製塩事務所は都庁や八丈島空港、東京の客船ターミナルと、おもに観光客向けの販売を行っている。

#### (4) 個人

個人の製塩業者も団体と同様、インターネットを利用した全国的な販売と、地元での地域特産品としての販売を行っている。

1人もしくは家族での製造と、その規模は小さい。

表3-6 個人製塩業者

長崎 中通島	塩焚き爺の手造り塩	1000 円/500g	ユリヤ製塩所	ホ・イ
	潮のかおり	500 円/200g	潮のかおり	電話注文のみ
鹿児島 小宝島	子宝の温泉塩	600 円/300g	小林工房	ホ・イ・自・商 フェリーのりば
宝島	宝島の塩	500 円/200g	宝島の塩	ホ・業・フェリーのりば
高知 佐賀町	土佐の山塩小僧	600 円/240g	塩の邑	イ・デ・商・高知県庁生協
三重 二見町	岩戸の塩	2400 円/376g	岩戸館	ホ・イ・業・道
南勢町	真珠の塩	800 円/200g	真珠塩	イ・商
静岡 土肥町	太陽と風の塩	700 円/200g	盛田屋	イ・デ・地元市
新潟 糸魚川市	糸魚川の旨塩	500 円/200g	ホテル糸魚川	ホ・イ
宮城 石巻市	伊達の旨塩	320 円/400g	山田了作	イ・デ

(注) 表3-3と同じ

鹿児島県小宝島の小林工房、宝島の宝島の塩はフェリー乗り場での販売を行っている。小林工房の製造する子宝の温泉塩は食べると子宝に恵まれると評判になっており、全国各地の自然食品や健康食品の専門店で取り扱われている。

高知県佐賀町の塩の邑は高知県庁での販売を行っている。

三重県二見町の岩戸館は旅館、新潟県糸魚川市のホテル糸魚川はホテルと兼業である。

静岡県土肥町の盛田屋はところてんの名店であるが、自然海塩の製造にも取り組んでいる。

#### (5) 資料館

資料館が製塩を行っているところの特徴としては流通方法が限定されていることである。昔ながらの製塩を保存することが目的であるため、積極的な販売活動は行われていない。

表 3-7 資料館

香川 宇多津町	宇多津万葉の塩	500 円/200g	宇多津町産業資料館	イ
石川 珠洲市	能登のはま塩	800 円/300g	角花菊太郎・豊	
	奥能登揚げ浜塩	750 円/300g	奥能登塩田村	資料館
	大谷塩	1200 円/450g	中前製塩	イ・商

(注) 表 3-3 と同じ

香川県宇多津町の宇多津町産業資料館は瀬戸内の伝統的な入浜式塩田製塩の資料館である。

石川県珠洲市の角花菊太郎・豊親子、奥能登塩田村、中前製塩は能登地方の伝統的な揚浜式塩田製塩を今に伝えている。中前製塩は地元の産直市での販売を行っている。

以上より、自然海塩製造業者には 5 つのタイプがあることがわかる。それぞれのタイプによって流通方法等に特徴が見られる。

自然海塩の価格はもっとも安いもので 200 円/100g、もっとも高いもので 2400 円/376g となっている。価格については製塩業者によりまちまちで、製法、業者の形態、流通などによる格差はない。

### 3. 自然海塩ブームの背景

近年の自然海塩ブームの背景には需要側と供給側両者の要因が存在している。

まず需要側では消費者の健康志向とグルメ志向、食品製造業者のホンモノ志向が背景にある。イオン交換塩の成分がほぼ 100%塩化ナトリウムであるのに対し、自然海塩の成分にはマグネシウムやカルシウムといったミネラル分が豊富に含まれているという科学的なデータが広く公表され、健康を気遣う人が自然海塩を選択するようになった。また、ミネラル分を含む自然海塩は少し苦味のある奥深い味がする。この独特の風味がグルメな人々に受けている。このような消費者のこだわりに対して、食品製造業者も原料にこだわった製品づくりに取り組んでいる。原料に自然海塩を使った味噌やしょうゆなどの食品が増えてきている。

次に供給側では塩専売制度の廃止と製塩による地域振興が背景にある。塩専売制度が廃止され、塩の生産・流通が自由化されたことで、古代製塩の再現やこだわりの塩づくりを試みる製塩業者が現れた。中には食品製造業などの事業と兼業的に製塩を始めたところもある。

自然海塩製造業者はおもに島嶼部や海沿いの市町村に位置していることが多い。そこで、特色ある自然海塩を特産品にして、地域の活性化を図ろうとする事例もいくつか見られる。自然海塩は海水成分や製法などの違いで、含まれるミネラル分や風味にそれぞれ特徴があらわれる。この独自の成分や風味を持つ自然海塩を、特産品として売り出している地域がいくつか見られる。また、自然海塩の生産を行うことで雇用の場を設けるなど、自然海塩生産による地域振興が各地で試みられている。

沖縄県の自然海塩製造業者の半数以上が沖縄の特産品を扱うアンテナショップ「わしたショップ」での販売を行っている。わしたショップは沖縄県内や首都圏、関西等大都市に店舗を置いている。

宮崎県北浦町の北浦総合産業（株）、広島県上蒲刈島の蒲刈物産（株）、高知県窪川町の（株）あぐり窪川はいずれも町との第三セクターである。蒲刈物産については第4章で述べる。あぐり窪川は道の駅の経営を行っており、町から自然海塩の製造、販売の委託を受けている。製造は町の設立した「おきつ渚の塩工房」で行われている。製造の目的について窪川町は健康維持のために必要なミネラルを豊富に含む自然海塩を普及し、町民の健康維持を支援するとともに、地場産業の振興を図ること<sup>2</sup>としている。

大分県鶴見町では産学官の共同で自然海塩の製造、販売、研究が行われている。製造は（有）サンワールドつるみ、販売は（株）佐伯メカトロセンター、研究は大分大学が担当している。販売を行う佐伯メカトロセンターは大分県佐伯地区の地域企業の技術高度化と人材育成を目的に設立された第三セクターである。

鹿児島県宝島の宝島塩の会は地域加工グループに属している。地域加工グループは鹿児島県内の地域の素材を活かした特産品づくりに取り組んでいる。

和歌山県御坊市のNPO法人菜の花会は和歌山県立養護学校の保護者が中心となって結成された。自然海塩生産によって、障害者の自立と高齢者の生きがいづくりを図っている。

静岡県戸田村のNPO戸田塩の会は女性の会が母体となって結成された。女性による明るい村づくりを目指している。

東京都青ヶ島の青ヶ島村製塩事務所は村役場に隣接しており、村役場の事業課が製造、販売を行っている。自然海塩の製造は高齢者の雇用対策になっている。

以上のように、各地で自然海塩の生産によってさまざまな形での地域振興が図られている。

---

<sup>1</sup> 海の精株式会社 HP <http://www.uminosei.com>

<sup>2</sup> おきつ渚の塩工房 HP <http://www.kochi-f.co.jp/aguri/shizenkaien/shizenkaien.html>

## 第4章 広島県安芸郡蒲刈町における自然海塩生産

### 1. 蒲刈町の概要

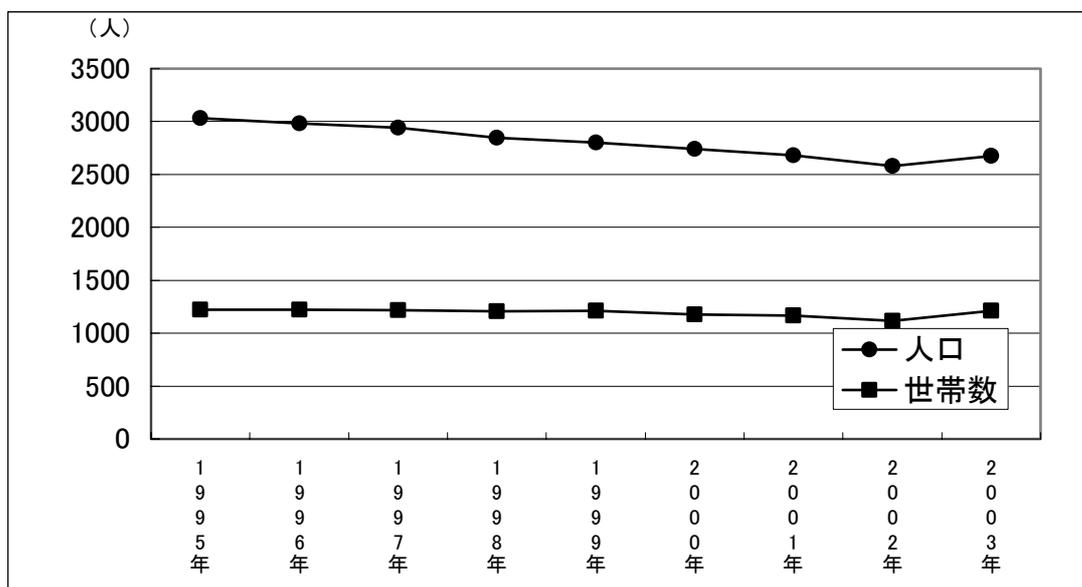
蒲刈町は広島県呉市の南東約 3.5km の海上に位置する本土近接型の離島である。面積は 18.89 km<sup>2</sup> で大浦、宮盛、田戸、向の四つの地区がある。西は蒲刈大橋で下蒲刈島と接している。2000 年 1 月 18 日に本土と下蒲刈島を結ぶ安芸灘大橋が開通し、二本の橋により本土と陸続きで往来できるようになった。

地形は傾斜が険しく海岸線付近まで山地が迫っており、平坦地が少ない。

気候は温暖な瀬戸内式気候で、年間平均気温 15.6 度前後、年間降水量 1,200～1400 mm であり、積雪はほとんど見られない。

2003 年の人口は 2,675 人、世帯数は 1,212 戸である。人口は 1947 年の 8,200 人をピークとして以後年々減少していたが、2003 年は人口、世帯数ともに増加している。

図 4-1 蒲刈町の人口と世帯数の推移



(資料) 広島県庁ホームページより作成

産業は農業が主体であり、温暖な気候を利用して古くから柑橘栽培が盛んである。2001 年の年間農業産出額は 4.1 億円で、主要農産物はみかん、なつみかん、はっさく、デコポンである。また、一本釣りや刺し網など、沿岸漁業も行われている。

集落周辺の道路整備により、一部自然海岸は失われているものの、青い海、白い砂浜、緑の丘陵など瀬戸内海の島特有の自然に恵まれている。この豊かな自然を生かして、「県民の浜」周辺に海水浴場、宿泊・研修施設、天体観測館、温泉施設、コテージ、古代の塩づくり体験施設、体育館、プール、テニスコート等を整備し、観光拠点施設の充実を図っており<sup>1</sup>、年間で平均 10 万人の観光客が島を訪れる。

図 4-2 蒲刈町の地図



(資料) 蒲刈町観光マップ

表 4-1 蒲刈町の概要

面積	18.89 km <sup>2</sup>	耕地面積	352ha
人口	2,675 人	うち 田	8ha
男	1,238 人	畑	23ha
女	1,437 人	樹園地	321ha
世帯数	1,212 人	漁業経営体数	120
農業産出額	4.2 億円	漁獲量	125t
農家数	442 戸		

(資料) 広島県庁、蒲刈町役場、中国四国農政局各ホームページより作成

(注) 面積、人口、世帯数は 2003 年、他は 2002 年のデータ

写真4-1 蒲刈町の風景



## 2. 「藻塩の会」による古代藻塩焼製塩の再現

蒲刈町は、1984年に観光レクリエーション拠点施設として「県民の浜」の整備に着手した。その造成工事中に古代の製塩所跡「沖浦遺跡」が発見された。緊急調査ということで蒲刈町文化財保護委員長である松浦宣秀氏を中心として、発掘調査を行った。その結果、製塩所跡からは古墳時代の製塩土器が数々発掘された<sup>2</sup>。

写真4-2 沖浦遺跡



写真4-3 発掘された製塩土器



松浦氏は古代の製塩方法について解明、再現できないかと考え、実験を開始した。発掘調査によって、楕円形や方形の平たい石を敷いた炉を作り、かん水を土器に入れて煮詰めた<sup>3</sup>ということは解明されていた。松浦氏はまず、素焼きの抹茶茶碗に四、五日天日にさらした海水を入れて煮詰めてみたが、塩の結晶をとることはできなかった。

その後、松浦氏は万葉集に詠まれている「朝風に玉藻刈りつつ夕風に藻塩焼きつつ・・・」という歌や「蒲刈史」という古文書に藻を使った塩づくりが行われていた<sup>4</sup>ということが書かれていることを知った。そして、藻を利用してかん水をつくることを試みた。しかし、玉藻という名前の藻はなく、玉藻とは玉状の気泡を持つホンダワラという海藻であると推測された。松浦氏は海水にホンダワラを浸して乾燥させる作業を繰り返してかん水をつくり、これを土器に入れて煮詰めてみた。すると、少し苦いがうまみのある茶色い塩がわずかにとれた。こうして松浦氏は約二年間、ひとりで古代製塩の研究に取り組んだ。

松浦氏の研究に賛同した有志が集まって、1986年4月1日に「藻塩の会」が設立された。藻塩の会は教師や主婦などさまざまな職業、年代の人達が集まり、ボランティアで活動を行っている。松浦氏と藻塩の会は古代の塩づくりの再現に向けて本格的な研究を開始した。

藻塩の会は藻の種類や乾燥方法、採かん方法などを細かく分析した。

藻はホンダワラのほかにコンブやワカメなど数種類の海藻を試したが、風味や乾燥の面でもっとも製塩に適しているのはホンダワラであった。

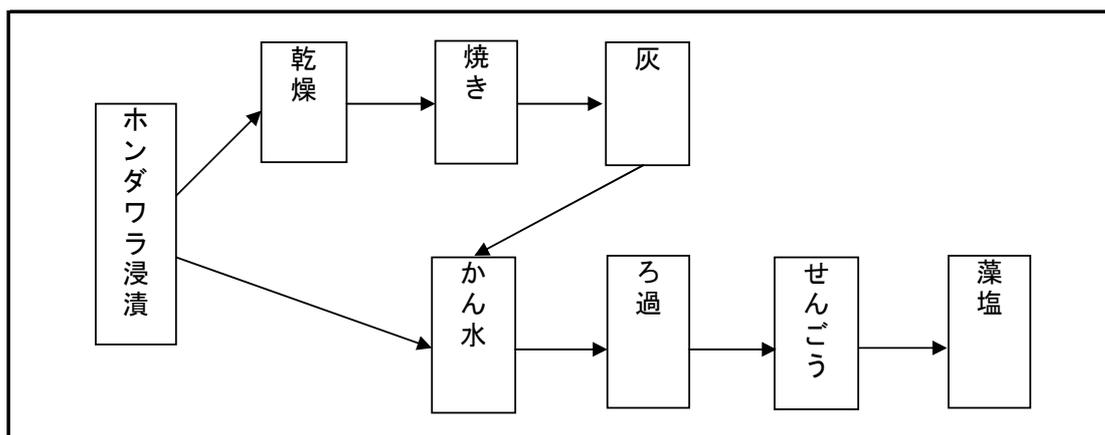
乾燥方法は岩や石の上に直接置いて干す方法が良いということになった。

採かん方法については、藻を海水に浸しては乾燥させる作業を繰り返してかん水をつくるだけではなく、乾燥させた藻を焼いた灰に海水をかけ、これを布でこしてかん水をつくってみた。すると、藻を焼いた灰からつくったかん水は苦味がなくまろやかでうまみのあることがわかった。これは、灰が苦味のもととなる成分を吸着し、布でこす際に灰とともに苦味成分も取り除かれるからである。

以上のような約 12 年間の試行錯誤の結果、藻塩の会は古代土器製塩の再現に成功した。藻塩焼と呼ばれるこの製塩方法は次の通りである。

まず、ホンダワラを海水に浸して乾燥させ、塩の結晶を付着させる。これを容器に入れた海水に浸し、再び乾燥させる。この作業を繰り返して容器中にかん水をつくる。濃縮に利用したホンダワラは焼いて、その灰をかん水に入れる。これを布でこして一晚沈殿させた上澄み液を土器で煮詰めて塩の結晶を取る。

図 4 - 2 藻塩焼工程



(資料)「蒲刈町誌 通史編」抜刷より作成

1996年9月7日・8日の二日間にわたり、蒲刈町町制施行40周年の記念行事として「古代の塩づくりシンポジウム」<sup>5</sup>が開催された。全国から考古学関係者や塩づくりの専門家が集まる中で、松浦氏は「蒲刈町の歴史と古代の塩作りについて」というテーマで、藻塩の会の古代土器製塩の再現に至るまでの研究成果について発表した。発表の後には古代土器製塩の体験タイムが設けられ、藻塩の会による藻塩焼の実演が行われた。この発表および実演は高い評価を得て、藻塩の会が再現した藻塩焼製塩は考古学会から認められた。

これを契機に、藻塩焼を用いた古代の塩づくり体験への参加者が増えていった。この様子はたびたびマスコミに取り上げられるようになった。1997年には関西の3校の小学校の修学旅行で古代の塩づくり体験が実施された。古代の塩づくり体験は大変好評で、口コミで評判が広まり、1998年には8校、1999年には12校、2000年には18校の修学旅行で古代の塩づくりが行われた。

写真4-4 古代の塩づくり体験でつくられた塩



1999年には「古代の塩づくり体験施設」が完成し、一般向けの体験指導も本格的に実施できるようになった。

写真4-5 古代の塩づくり体験施設



その後、古代の塩づくり体験は全国各地で開催される生涯学習フェスティバルやふるさとフェア等さまざまなイベントへの参加依頼が殺到した。藻塩の会はこれら全国のイベントを駆けめぐり、古代の塩づくり体験を広めている。

### 3. 「海人の藻塩」の誕生

1997年全国ネットのテレビ番組で、修学旅行生の古代の塩づくり体験の様子が生放送された。たまたまこの放送を見た東京の農水産物販売会社である朋和商事株式会社の社長が、放送の翌日に島を訪れた。社長は古代の塩づくり体験でつくられる藻塩を食べ「世界一おいしい塩だ」と驚き、すぐに生産について話を始めた<sup>6</sup>。

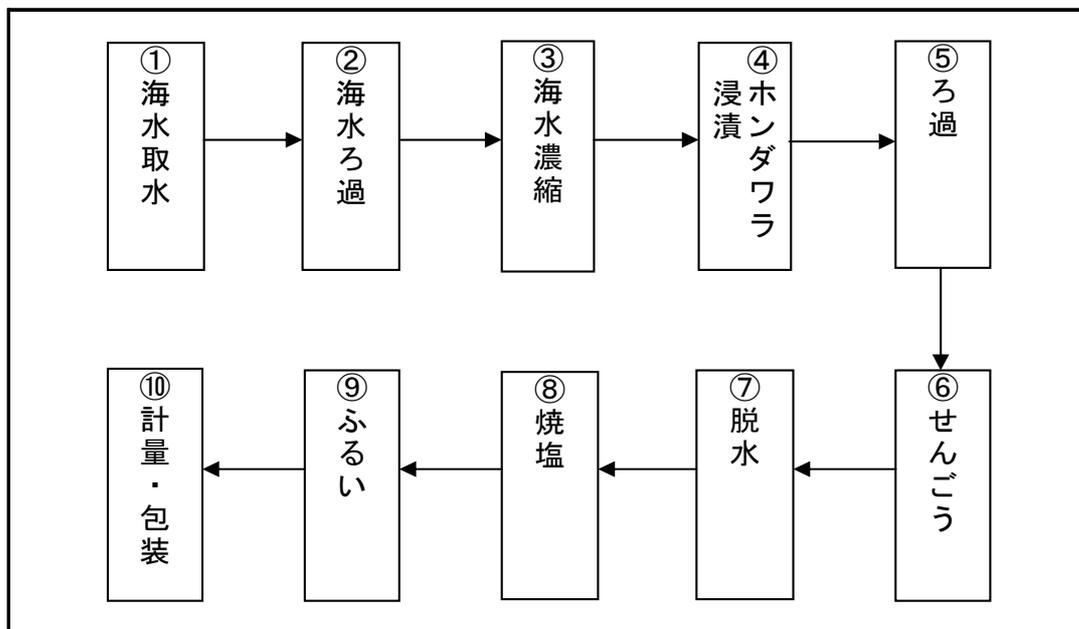
1998年に蒲刈町33%、朋和商事(株)51%、藻塩の会出資の第三セクター、蒲刈物産株式会社が設立された。建物や取水パイプ以外の設備に関してはすべて朋和商事が負担することとなった。海から海水をくみ上げる取水パイプは県の施設となっている。藻塩は「海人の藻塩」と命名され、蒲刈物産が製造、朋和商事が販売を行うこととなった。

写真4-6 蒲刈物産株式会社



現在、蒲刈物産が行っている海人の藻塩の製造工程は次のとおりである。

図4-3 海人の藻塩の製造工程



(資料) 海人の藻塩パンフレットより作成

#### ① 海水取水

海から海水をポンプでくみ上げる。海水は取水パイプでタンクまで導かれる。タンクが満水になるまで3時間あまりかかる。

写真4-7 取水パイプ



② 海水ろ過

海水に含まれる砂や藻を取り除く。

写真4-8 砂・藻分離槽



③ 海水濃縮

真空蒸発缶で水分をとばし、海水濃度を約7倍にまで濃縮する。

写真4-9 真空蒸発缶



④ ホンダワラ浸漬

約7倍に濃縮した海水にホンダワラを浸し、ホンダワラのエキスを抽出する。ホンダワラは島沿岸に生えているものだけでは足りないので、真珠養殖の際刈り取られるホンダワラを愛媛の業者から購入したり、輸入に頼る場合もある。

写真4-10 ホンダワラ



⑤ ろ過

ホンダワラのエキスを抽出したかん水をろ過する。

⑥ せんごう

せんごう釜と呼ばれる大きな釜でかん水を煮詰める。途中手作業であくを取りながら、約六時間煮詰める。釜の3分の1にシャーベット状の結晶があらわれる。

写真4-11 せんごう釜



⑦ 脱水

シャーベット状の塩を遠心分離機に入れ、脱水する。

⑧ 焼塩

脱水した塩を焼塩釜と呼ばれる平らな釜に入れ、よく混ぜながら煎る。水分をとばしさらさらの塩に仕上げる。

⑨ ふるい

焼いた塩をふるいにかけてかたまりを取り除く。

⑩ 計量・包装

はかりで計量して袋や土器に詰め、包装する。

海人の藻塩は最大で月7トンの生産が可能である。しかし、非常に売れ行きが良く、生産が追いつかない状況である。

#### 4. 「海人の藻塩」の流通

海人の藻塩の流通経路は、全国の百貨店や料亭など朋和商事の営業活動を通して販売されるものが 50%、島内での直販が 25%、呉や広島ของ百貨店、ホテル等への販売が 25% となっている。

価格は布袋入りが 1100 円/300g、素焼きの土器入りが 1200 円/250g、巻紙包みが 1800 円/500g である。その他業務用の 1kg 入りのものやハーブなどを添加したびん入りのものがある。最近では広島県内の量販店で、簡単なパックに詰められた海人の藻塩が販売されている。

#### 写真 4-12 海人の藻塩



(注) 右から巻紙包み、土器入り、布袋入り

海人の藻塩はみそ、めんつゆなどの原料としても使われている。いずれも海人の藻塩を原料に使用していることを売りにしている。海人の藻塩を原料とする食品の開発が進められており、将来的には梅干や音戸ちりめんへの使用も考えられている。

写真4-13 海人の藻塩を使用しためんつゆ・みそ



海人の藻塩は、一般には藻のミネラルを含んだ塩ということで健康食品として、島に観光に訪れた際のみやげ物としての人気が高い。海人の藻塩にはホンダワラの成分であるヨードやカルシウム、カリウム、マグネシウム等、体に必要なミネラルが豊富に含まれている。最近では結婚式の引出物に使われることもある。業務用には藻塩のまろやかな風味がうけて高級料亭で調理に使われたり、広島県内の食品製造業者が地元の素材を原料とした食品を売り出したいということで藻塩を使用するケースが多い。

## 5. 藻塩が与える地域振興へのインパクト

藻塩の会による古代藻塩焼製塩の再現は蒲刈町の地域振興に大きなインパクトをもたらした。

第一のインパクトは観光客の増加である。古代の塩づくり体験によって、蒲刈町が修学旅行地として固定化されつつあり、毎年多くの修学旅行生が島を訪れるようになった。古代の塩づくり体験施設が整備されてからは、修学旅行生に加えて一般観光客も増加した。2000年には古代の塩づくり体験者の総数が1万5,000人にのぼった<sup>7</sup>。

第二のインパクトは地域の施設の充実である。2002年には古代製塩遺跡復元展示館が、古代の塩づくり体験施設の隣に完成した。展示館は床面積249.49㎡の平屋建てである。古代製塩遺跡復元展示館は藻塩焼製塩再現のきっかけとなった沖浦遺跡を発掘したままの状態で展示している。その他、出土した土器片の展示やタッチパネル方式の情報システムを設置するなど、古代の塩づくり体験とともに遺跡の見学も楽しめるようになっている。

写真4-14 古代製塩遺跡復元展示館



古代の塩づくり体験の人気に伴い増加する修学旅行生や観光客の受け入れのために、宿泊施設やレクリエーション施設の整備も図られてきた。夏場しか機能しない、海水浴場を中心とした従来型のレクリエーション施設に加えて、年中楽しめる体験型のレクリエーション施設が主要な観光スポットになってきている。蒲刈町の観光マップには次のような施設が紹介されている。

表4-2 蒲刈町内の代表的な施設

宿泊施設	輝きの館	蒲刈町最大のリゾートホテル
	コテージかまがり	海と夕日の見えるコテージ
レクリエーション施設	古代の塩づくり体験施設	古代藻塩焼製塩の体験
	恵みの丘	みかん・いちご狩、ハーブ園、レストラン
	天体観測館	広島で最大規模の望遠鏡での天体観測
	やすらぎの館	天然温泉
レストラン	シーフードレストラン あび	瀬戸内海の新鮮な魚介類を味わえる
水産物直販所	潮騒の館	瀬戸内の地魚販売
総合案内所	であいの岬・であいの館	蒲刈町の総合案内と特産品販売

(資料) 蒲刈町観光マップ

恵みの丘は12月～5月中旬はイチゴ狩り、11月～12月中旬はみかん狩りを行うことのできる観光農園である。1998年に恵みの館と呼ばれる建物が完成した。恵みの館にはハーブ製品を扱う工房やレストランがある。レストランでは海人の藻塩を使った藻塩ラーメンなど地域で生産された食材を活用している。

写真4-15 恵みの館



水産物の直売所である潮騒の館では、瀬戸内海で獲れた魚をいけすに放して販売している。その他、水産加工品や海人の藻塩の販売も行っている。

写真4-16 潮騒の館



第三のインパクトは地場産業の育成と雇用の促進である。柑橘栽培のほかに目立った産業のなかった島に、藻塩の生産という新たな産業が生まれたのである。島内の施設の充実化が図られたことで、雇用の機会も増加した。

1999年に開催された「第13回ニッポン全国むらおこし展特産品コンテスト」において、海人の藻塩が通商産業大臣賞を受賞した。蒲刈物産株式会社の従業員のほとんどがUターン者であること、海人の藻塩を使った食品開発など地場産業の育成が図られたことが評価されての受賞であった。

恵みの丘では農業技術の指導や環境保全型農業への取り組みが行われている。恵みの丘は農業後継者づくりの拠点になっている。このように昔から島の主産業であった農業にも力が入れている。

第四のインパクトは「蒲刈町」の知名度アップである。古代の塩づくり体験がマスコミに取り上げられたり全国各地で開催されたイベントに参加したことで、瀬戸内海に浮かぶ島の町「蒲刈町」の名前が全国に知れ渡ったのである。

以上のように古代藻塩焼製塩の再現は、過疎が進む島の町蒲刈町の振興に大きく貢献したのである。

---

1 平成12年度地域づくり表彰

2 同上

3 蒲刈町誌通史編抜刷 第一章第六節古代の塩づくり (2000)

4 同上

5 このシンポジウムではおもに瀬戸内地域の古代土器製塩について、松浦氏の他、大学教授や歴史博物館職員合わせて6名による講演が行われた。

6 平成12年度地域づくり表彰

7 同上

## 第5章 結論

### 1. 塩専売制度廃止までのプロセス

1905年に塩専売制度が実施され、1997年に廃止されるまでの92年間、塩の生産、流通は国の管理下にあった。国は四度の塩業整備を実施し、塩需給の安定や生産コストの削減を試みてきた。第四次塩業整備では塩田製塩からイオン交換膜製塩への全面転換が図られ、日本の製塩は農耕的な製塩から化学工業的な製塩へと大きく変貌することとなった。

イオン交換膜製塩へ全面転換したことで、国内産塩の生産性は飛躍的に向上した。だが、国内産塩価格を輸入塩価格の水準まで引き下げることはできなかった。逆に、塩専売制度のもと割高な国内産塩が保護され、競争が働かない市場を存在させていたのである。また、専売制度下では塩の流通が国に管理されており、消費者に塩を選択する権利がなかった。

以上のことを背景に、国は1960年頃から塩専売制度廃止を議論しはじめた。1972年には販売特例塩制度、1988年には消費地買入制度を導入し、市場原理を取り入れていった。

塩田製塩からイオン交換膜製塩への完全転換が行われた1971年以降、自然塩の生産、流通を求める消費者運動が起こった。消費者運動の展開は、①イオン交換膜製塩への転換直後のイオン交換塩反対・塩田存続を訴える運動、②1973年～1985年頃の伯方の塩運動をはじめとする再製塩普及運動、③再製塩生産・流通が実現した後から1990年頃までの海の精運動をはじめとする自然海塩の生産・自主流通運動の三段階に分けることができる。

以上のような過程を経て、1997年に塩専売制度は廃止となり、塩の生産、流通が自由化された。

### 2. 専売制度廃止後における自然海塩の生産・流通

塩専売制度の廃止後、日本の各地で自然海塩の生産が試みられ、デパートや量販店に多種多様な自然海塩が並ぶようになった。

自然海塩の産地は沖縄から北海道まで全国に分布している。特に沖縄、鹿児島、宮崎など南九州地方や高知、伊豆諸島といった温暖な地域や伝統的な揚浜式製塩を行う石川県能登地方により多くの製塩業者が分布している。

自然海塩製造業者は株式会社、有限会社、団体、個人、資料館に分類することができる。それぞれ流通方法や流通エリア、経営規模、地域とのかかわりなどに特徴が見られる。

近年の自然海塩ブームの背景には、需要側の健康志向やグルメ志向、供給側のこだわりの塩づくりの試みや製塩による地域振興が存在している。特に、自然海塩を地域の特産品にして、地域の振興を図ろうとする事例がしばしば見られる。そのひとつが広島県の島の町、蒲刈町の例である。

蒲刈町では、藻塩の会によって古代藻塩焼製塩が再現された。藻塩の会は古代藻塩焼製塩を体験学習という形で広めていった。テレビ放送で体験学習の様子を見た東京の会社が、藻塩の商品化の話を持ちかけた。1998年、蒲刈町に町と会社と藻塩の会出資の第三セクター「蒲刈物産株式会社」が設立され、「海人の藻塩」の生産が始まった。

藻塩の会の行う体験学習は、修学旅行生など島を訪れる観光客の増加をもたらした。増加する観光客の受け入れのための施設も充実してきており、島全体が活性化している。蒲刈物産株式会社の設立は島に藻塩生産という新しい産業をもたらしたほか、藻塩を使った食品の開発など地場産業の育成に大きく貢献している。

### 3. 塩の生産・流通・消費のあり方の変化

わが国における塩の生産、流通は長年専売制度の下で管理されてきた。専売制度が廃止されてから生産、流通そして消費のあり方が大きく変わってきた。

#### ①生産のあり方の変化

生産のあり方で変わってきたことは、塩が商品としての価値を持つようになったことである。

専売中は塩の生産はごく一部の限られた者しか行うことができなかった。生産される塩もイオン交換塩が大半を占め、品質のそろった工業製品的なものであった。生産された塩はすべて日本たばこ産業株式会社の買取を経て販売されていたので、生産者の顔がまったく見えない状態であった。

専売制度廃止後は誰でも塩の生産を行うことができるようになった。生産される塩も製法によって成分や風味に特徴をもっている。この特徴を活かして、ミネラルを豊富に含む塩や和食に合う塩というような付加価値のある塩が生産されるようになった。塩が特徴を持つことで生産者の顔も見えやすくなってきた。

## ②流通のあり方の変化

流通のあり方で変わってきたことは、流通方法が多様化したことと流通業者が販売する塩にこだわりを持ちはじめたことである。

専売中は塩の流通業者が指定されており、流通経路も決められていた。取り扱う塩も限定されていた。

専売制度廃止後は塩の流通が自由化されたことで、デパートや量販店での販売、インターネット販売、産地での直販など流通経路も多様になっている。ただ塩を置いているだけでは客を呼べなくなっているのである。全国各地で生産されているさまざまな塩の中から消費者のニーズに合う塩を選んで販売することが重要になってきている。

## ③消費のあり方の変化

消費のあり方で変わってきたことは、消費者が塩に関する知識を身につけ、自分の口にする塩を選びはじめたことである。

専売中は市場に流通する塩の大半がイオン交換塩であった。ほとんどの消費者がイオン交換塩のことを「塩」と言い、自然塩というものがあることすら知らなかったのではないだろうか。まして、イオン交換塩がどのように生産されるか、自然塩とどう違うのかなどまったく無知であったと思われる。

専売制度廃止後は塩とくに自然塩についてマスコミでたびたび取り上げられたことで、消費者が塩に関する知識を深めてきた。流通する塩の種類も豊富になり、消費者はさまざまな塩の中から自分の使いたいものを考えて選択するようになった。塩の選択は塩を使った料理や塩を原料とした食品の選択にもつながった。その結果、飲食店や食品製造業者も塩を選ぶという意識を持つことになった。

## ④塩産業の復活と地域振興

専売制度の廃止は、地域振興やわが国の塩づくり文化の再発見にも影響を与えた。専売制度廃止後、地域ぐるみで自然海塩の生産に取り組み、自然海塩を特産品にして成功した地域がいくつか現れた。また、古代の製塩法で塩を生産する地域も現れ、専売中に姿を消した古代製塩が再び注目されはじめた。博物館を設立してわが国の伝統的な製塩を保存している地域もある。

塩は生活必需品であることから、長年専売制度によって価格や需給の安定が図られてきた。価格や需給を安定させるために同じ品質のものを大量に生産することが必要だったのである。しかし、世の中が大量生産・大量消費の時代から良いものを選んで消費する時代へと変化している中で、塩も同様の変化をしているのではないだろうか。専売制度の廃止により、本来の「塩」を取り戻したわけであるが、今後塩から日本の食卓を豊かにできればいいと思う。

## 参考文献

- 総務庁行政監察局編『日本たばこ産業株式会社の現状と課題』大蔵省印刷局 1991年  
重見之雄『瀬戸内塩田の所有形態』大明堂 1995年  
小澤利雄『近代日本塩業史』大明堂 2001年  
日本食用塩研究会『海の精を求めて』1990年  
松浦宣秀『「蒲刈町誌通史編」抜刷 第一章第六節 古代の塩づくり』 2000年  
松本永光『塩屋さんが書いた塩の本』三水社 1990年  
玉井恵『海からの贈り物 日本の塩 100選』旭屋出版 2002年  
オーガニック研究会『これでわかる本物 水・塩・みそ・しょうゆ』築地書館 1999年  
別冊宝島編集部『「塩」では高血圧にならない!』宝島社新書 2002年  
日本専売公社『第四次塩業整備事跡報告』 1973年  
廣山堯道『塩の日本史』雄山閣出版 1990年  
重見之雄『海岸地域の利用と変貌』古今書院 2000年  
食品と開発 33巻1号 1998年  
週刊朝日 1998年6月12日号  
食の科学 2002年6月号  
dancyu 2003年11月号

## 参考ホームページ

- 海の精株式会社 <http://www.uminosei.com>  
おきつ渚の塩工房 <http://www.kochi-f.co.jp/aguri/shizenkaizen/shizenkaizen.html>  
海人の藻塩 <http://www.moshio.co.jp>  
伯方の塩 <http://www.hakatanoshio.co.jp>  
塩事業センター <http://www.shiojigyo.com>  
日本塩工業会 <http://www.sio.or.jp>  
たばこと塩の博物館 <http://www.jti.co.jp/Culture/museum/WelcomeJ.html>  
広島県庁 <http://www.pref.hiroshima.jp>  
蒲刈町役場 <http://www.hiroshima-cdas.or.jp/kamagari>  
中国四国農政局 <http://www.chushi.maff.go.jp>