



# 受け継がれる塩づくり

角花 豊

聞き手・畑中綾乃 廣澤采奈（石川県立飯田高等学校1年）

揚げ浜式塩田

## 自己紹介

名前は、角花豊。昭和22年、10月2日生まれです。家族構成は、僕と、長男と長男の嫁さんと、孫が2人の5人家族。去年まで僕の嫁がいたんですが、65歳でがんで亡くなってしまいました。塩田は、今は、息子や息子の嫁さん、男の子の孫も2人手伝いに来ていただいています。

私の家はもともと塩づくりをして生活していたんですよ。畑も二反ほどつくってたんやけど、しんどいってやめてしまったんです。僕のほうは、25歳まで京都の宇治のほうに行っていたんです。だけど長男の宿命っていうことで、僕が後を継いだってわけです。僕は、塩づくり5代目で、息子が6代目。家族3人で、この塩田を続けていったわけです。

## 揚げ浜式塩田の歴史

揚げ浜式塩田の歴史は、記録によると慶長元年になっています。でも詳しくは、もっと古いんです。当時の能登半島、珠洲のほうは、江戸時代の藩政時代は土地が貧乏なもので、能登の農民に塩づくりの省令をつくってくださったんです。それで税金の代わりに塩を納めとったんです。田んぼが段々畑でお米が取れないので、お米の代わりに塩を納めとったわけ。それが明治時代くらいまで続いたんです。

記録では定かではないんですが、谷内浜が能登の塩づくりの原点らしいです。それが輪島のほうから珠洲まで流れてきたわけです。珠洲でも、昭和20年くらいまでは松波とかにも塩田があったんです。でも塩づくりは、一番暑い時にやるもんでしょ。だから松波のほうが辞めてしまったんです。珠洲のほうでも昭和20年くらいは、塩田があるかなしかで

した。文化遺産みたいな形で残そうとして、輪島のほうに1カ所と、珠洲に2カ所残しました。だけど、後継者問題と同時に、仕事が重労働なもので2カ所とも2年足らずで辞めてしまったんです。それから僕ら1軒でやとるんです。

昭和33年くらいから平成になるまではずっと、僕ら一人個人経営でやとたんですが、平成になってからは塩ブームに引っ張られて、あちこちに塩田ができました。でも、ほんとの原点は僕のところなんです。

## 揚げ浜式とは

昔、太平洋側は入浜式塩田、四国の瀬戸内海沿岸は流下式塩田。それで、能登の揚げ浜式塩田が歴史上一番古いんです。揚げ浜の場合は、天秤棒がついた桶で海から海水を汲んで、たらいみたいな桶にあけて、きれいにならした砂の上に砲弾型の桶で海水をかけて、天日干しするんですね。

入浜式の塩田やったら、塩田の周りに溝を掘るんです。そしたら、満潮時になると海水が勝手にその溝を通して入ってくるんです。それを長い柄のついた柄杓で、塩水をかけて天日干しするんです。

流下式は、塩田の周りに竹のササがあって、ポンプでそのササに塩水をかけるんです。それを何回か繰り返して。そうやって塩分濃度を高めるんです。入浜式の塩田の釜焚きは一回でやるんです。だから塩自体に赤みがあるし、ものすごく辛い。能登の塩と、入浜式の塩とは、全然味が違うんです。

## 水撒き

砂浜の上に粘土がしきつめてあって、その上に砂が撒いてあるんです。砂も、1年間にだいたい1.5トンほど、雨に流されたり、風で飛んでいったりするんです。だから2年に一回の割合で3トン近くの砂を入れ替えるんです。砂は地元がないから、輪島のほうから持ってきてもらうんです。昔の砂は今よりも、目が細かったんや。かといって荒くすると、海水が付着しない。よけい目詰まりをおこすんです。だから、砂は、荒すぎても細かすぎても駄目なんです。今の砂が一番海水に適しとる。

その砂にきれいに、「こまざらい」という道具で、縦、横に筋目を入れます。そこに桶を中央に転がして、天秤棒の桶で海から海水を担いってくるんです。片方で36リットルほ



(上) 揚げ浜式塩田  
(下左) 海水を汲んでくる海  
(下右) すきはつ(砂を持ち上げる道具)



(上) 水を撒くおちょげ  
(右上) 釜屋  
(右下) 釜焚きをする釜



ど。両方でだいたい72リットル。だいたい75キロほどやね。だけど、十何年ほど前にぎっくり腰になってしまって、それからはポンプに切り替わったんです。

それで汲んだ水を「しこけ」にためて、「おちょげ」という桶ですくって撒くんです。そうやって砂に塩の結晶を付着させるわけ。撒く量はその日の天候によってばらばら。9月下旬くらいやったら、日差しが弱いから、かけすぎると砂が乾かないんです。だからだいたい、450リットルくらいかな。製品に見積ったら、20キロあるかなしかな。真夏の場合は、1000リットルくらいかな。製品で見積もったら、30キロくらいかな。長年の勤で天気をよむんや。夕方かけると水が切れるのが早い。夕方かければ、20キロくらいできるけど、朝やと17~18キロしかできないんです。

一番困るんは、今頃桶屋さんがいないんです。道具の材料は全部バラバラ。だから自分で作ったりするんです。ケヤキなんかは、厚さがばらばらやしね。桶屋さんが近くに来てくれたらなって思うんです。「すきはつ」という道具でも、小さいのと大きいのと2種類あるんです。小さいやつは砂をばらまくときに使う、「はね」というんです。大きいやつ

は塩のついた砂を集めて「たれ船」に入れるときに使う、「こみ」というんです。おなじやつでも、呼び名が違うんです。

### 釜焚き

撒いた水はだいたい8時間くらいで乾きます。乾いた砂をセメントで固めた四角い台の上にある、「たれ船」という正方形の箱に入れる。今はセメントやけど、藩政時代は、両側に取り手が付いた、一回り小さいのがあったんやけど。昭和の初期ごろにセメントが出てきたもんで、台だけ固定されて今の形になったんです。それでその「たれ船」に、砂を入れた時点で、また海から海水を汲んできて乾いた砂の上に流して、ろ過します。そしたら、塩分濃度の濃い塩水が出てくるんです。それをまた桶に汲んで、釜に入れて焚きます。釜をいっぱいにするために4日分くらい入れるかな。それを2回焚くんや。

最初は、荒焚きっていう作業。3時間ほど焚いておきます。そうすると、塩水だから水分が半分ほど蒸発するんです。この時に、塩分濃度が濃かったら表面に塩の結晶ができて始めま

す。またそこに、塩水を入れて、あく抜きとろ過をするんです。いったん釜を空っぽにして、素足で入って釜を掃除するんです。そこにろ過水を通して、炭素を入れて、もう1回砂をろ過して、全部取り除きます。

濃い塩水だけを冷めた釜に入れて、2回目の本焚きにはいっていきます。だいたい10時間くらい焚いていきます。息子と交替交替でね。焦げ付かないようにじわーっと焚いていくんです。それは自分の腕次第やね。だいたい丸1日中かかる。

釜を焚く場合は、どうしても夜になる。塩田の作業はだいたい午後の2時から3時間ほど。釜焚きの場合は、荒焚きと本焚きがあって熱いから、冷めるまで25～26時間かかるんです。日中だと熱いから夜にやるんです。

釜に入れる量がだいたい450～500リットルくらい。最初に焚く量が450リットルで、それ以上足していくから、600～1000リットルは焚きます。これやったら製品に見積ったら、だいたい80キロあるかないかやね。

塩と同時に釜の底からにがりが出てくるんです。それは、豆腐屋さんに行って売っているんです。

釜屋もね、できたのは去年くらい。前は掘りたてやって柱がなかったもんで、かたがって来たんです。だから、国と県と市と個人とで新しいのに作り直したんです。これ造ってから1年半くらいしかたつたらん。

## 塩づくりの最盛期

だいたい4月の下旬から10月の中ごろまでが、塩づくりの時期なんです。4月の下旬くらいから8月ごろが最盛期。昔は9月いっぱいまで塩づくりをしていたけど、今、僕は冬に出稼ぎへ行っていないもんで、10月の中ごろまでしてるんです。15年ほど前までは僕もよく関西のほうへ出稼ぎに行きつたんです。息子は冬に、金沢方面に出稼ぎに行くとる。

## 天気をよむ

何が難しいかって言ったら、天気予報よんでいくのが一番難しい。塩田でも、このごろ気象条件がおかしいから、思った通りに塩水をかけると乾かないんですね。朝かけるのがほとんどやけど、朝かけたらどうしてもかける海水の量が少ないし、湿気があるからなかなか乾かない。それに、雨が降ったら、全部ばあになります。砂に付着した海水が全部流れてしまうんです。だから、その上にまた海水をかけるんです。それでもやっぱり、砂が乾いてもマイナスになってしまうね。雨で一回か二回砂を洗うと、塩分濃度がまた違うんですね。ばらつきができてしまうんです。でも天気だけじゃなくて、



完成した揚げ浜の塩

風がつきものなんです。風があるのとないのじゃ、砂の乾き方が、全然違うんです。風がなかったら、どうしても乾き方が鈍いね。それに、砂が焼けて熱いし、砂を集めた後の地盤も粘土やかから熱いんです。風があると涼しいから、人間の動きも違うんです。風でもね、風速5メートルか6メートルの風ならば、砂をひっくり返すように、縦横に筋目入れるんです。そうすれば、それだけ乾きが早いわけ。

## 今年の塩

今年の塩づくりは、去年に比べれば、出だしはよかったかな。去年は一番暑い時に曇りが多くて雨やったから、砂の乾きが悪かった。例年より200～300キロはマイナスやったね。今年は、梅雨時といえども雨足が軽かった。だから去年より少しプラスになつとるかな。

## “塩ブーム”

特に今年は北陸新幹線ができたし、NHKで放送された「まれ」の影響で、去年の倍くらいの見学者がおったかな。オーバーに言ったら、朝家を出て、家にいる時間がないくらい。口コミとかで広がって行って、注文は、だいたい2カ月待ち。僕ら何にも宣伝してないのに。追いつかないくらいや。

## 塩づくりへの思い

この塩は甘みがあるとは言っているけど、それはお客さんの好みやしね。自分たちじゃわからない。甘いとか辛いとかそういう味のよしあしは、お客さんが決める。僕らは、昔ながらの古い伝統を守って、一つの文化遺産やと思って、

やっとなるだけです。

## これからへの思い

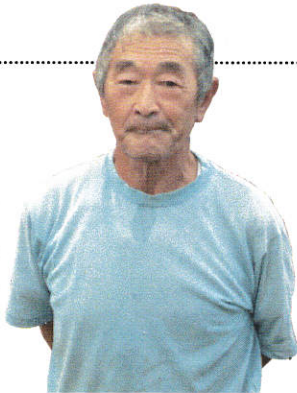
息子にしろ、孫にしろ、跡を継いでくれたら一番いいね。無理やり、強制的に継いでくれとは言つとらんけどね。これからは動ける間は続けていきたい。歳に応じたいろいろな仕事があるからね。釜を焚いたり、砂を集めたり、道具の壊れたところを直したり、そういう細かい作業があるからそれをやりたい。年齢的にいくつまでできるかはわからんけどね。段々と歳を取って行って、枯れ木と同じ。人間の生命ってわからんもんやし。今年は達者でも来年のことはわからんし。自分の動ける間は、動きたいね。

【取材日：2015年8月8日・9月26日】

## PROFILE

**角花 豊** かくはな ゆたか  
昭和22年10月2日・68歳  
製塩業

25歳より揚げ浜式塩田を継ぎ、5代目。6代目となる息子さんと一緒に歴史ある揚げ浜式塩田を守り続けている。NHKでの連続テレビ小説など様々な場面で塩田が取り上げられ、今、全国的に注目されている。



## ● 取材を終えての感想 ●

この聞き書き研修を通して、たくさんの方が経験できました。いろいろな人との関わりやお話が楽しかったです。取材では、角花さんの伝えたいことをきちんと汲み取ることができているのかがどうか不安でした。でも一つ一つを丁寧に教えて下さって、いろいろなことを知ることができました。取材の途中、角花さんは「昔ながらの古い伝統を守っている」と力強くおっしゃいました。塩田は多くの観光客でにぎわっており、とても人気であることが伝わってきました。でも、たくさんの方を集めているということも素晴らしいけれど、伝統を受け継ぐという素晴らしさも角花さんのこの言葉から改めて感じました。

珠洲の海も澄んでいてひんやりしていて、珠洲には魅力がたくさんあると思いました。本当にありがとうございました。(畑中綾乃 写真：左)

初めての聞き書き研修は本当に大変でした。インタビューするときには、ちゃんと話を聞くことができるのか、ちゃんと理解することができるのか、不安でいっぱいでした。でも角花さんは、質問が下手な私たちに丁寧に答えて下さいました。「伝統」というものを大切にして、地道にコツコツと、一つ一つの作業にしっかりと思いを込めている角花さんの姿に、私まで熱くなりました。そんな熱い思いを持った角花さんのお話を、しっかりとまとめて、読んでくれる人に伝えたいと思いました。書き起こしは、どこが重要なのか、どこを削らなければいけないのか、どうすれば角花さんの思いが伝わるか、たくさん悩みました。原稿ができたときの達成感はとても大きかったです。

この聞き書き研修に参加しなければ体験できないような経験をたくさんしました。すごく大変だったし、相手の思いを文章で伝えるというのはとても難しいことだと思いました。でもどれも貴重な体験となりました。お話を聞かせて下さった角花さんや、聞き書きの先生方に感謝しています。ありがとうございました。

(廣澤采奈 写真：右)