



⑦ 海水を沼井へ注ぎ入れる(潮をおそう)。



④ 乾いた砂をうね状にして集める(浜をよせる)。



① 満潮時に海水を引き入れ、浜を冠水させる。



⑧ 沼井から鹹水を汲み出す。



⑤ いし。と呼ばれるもっこで砂を沼井へ運び入れる。



② 沼井の砂を掘り出し、浜ぐわで撒く(浜をひろげる)。



⑨ 鹹水を潮たごから四斗樽へ詰めて採鹹終了。



⑥ 水路から海水を樽(潮たご)に汲む。



③ 乾いた砂を°砂かき、でかき起こす(浜をかえす)。



みしお 特集 御塩づくり

神々へのお供え、祭典のお清めに
欠かすことのできない神宮の御塩は
海水を塩田へ引き入れるところからはじまります。
採取した鹹水を煮詰めて荒塩にし、土器に入れて焼き固め。
その奉製は二千年の昔から二見の地で受け継がれています。

五十鈴川右岸に広がる御塩浜。堤防に樋管が通され、樋門を開けて海水が招き入れられる。



海水と淡水がほどよく混ざる五十鈴川河口近く。
堤防が弧を描くところの杜に御塩浜がある。

わたしたちの生命維持に欠かせない
水・塩・米。四方を海に囲まれた日本
では、太古より海水を凝縮して塩を採取
してきました。

朝夕の祭典に供え、お祭り前の祓い清
めになくってはならない神宮の御塩は、今
も五十鈴川の河口にある二見の地で奉製
されています。その歴史は約二千年と古
く、倭姫命が諸国をめぐられた際に二見
の土地の神が堅塩を奉つて以来、当地か
ら御料を献じるようになったと伝えられ
ています(『倭姫命世記』)。

今号では、神宮の御塩づくりをご紹介します。

入浜式により採鹹

じりじりと太陽が照りつける夏の土
用、白衣の奉仕者たちが御塩浜に砂をま
き拡げています。これは「撒砂」とよばれ、
塩分濃度の高い「鹹水」(塩水)を採る
ための工程のひとつ。こうした「入浜式」

による採鹹を伝えるのは、今や神宮ほか
少数となりました。

日本の塩づくりは、海藻に付着した塩
分を海水で洗い出し煮つめる「藻塩焼き」
に始まり、海水を高台の塩田へ運ぶ「揚
浜式」、潮の干満差を利用して海水を塩
田に引き入れる「入浜式」を経て、戦後
に塩田を必要としないイオン交換膜法が
確立されました。

御塩浜は、五十鈴川の最下流に架かる
「汐合橋」から北へ約五〇〇メートルの
右岸に広がります。広さは六六〇九平方
メートル。方形の浜の四囲には水路が巡
らされ、堤防下に開けられた樋管で五十
鈴川と繋がっています。

淡水と伊勢湾の海水がほどよくまざり
あうことでキメ細かく上質な塩ができ
るといわれ、かつては左岸の一色町でも塩
づくりが行われていました。

御塩づくりにたずさわるのは、地元在
住の奉仕者たち。毎年夏の土用(七月下
旬〜八月上旬)、「ゆり(樋門の扉)」か
ら満潮時に海水を浜へ引き入れて砂に塩
分を含ませ、干潮時に排出。日光と風で
水分を蒸発させ、塩分濃度の濃い「鹹水」
を採取します。

今年の採鹹作業は梅雨が明けた七月十
九日の朝に始まりました。四人の奉仕者
が浜の四方へむらなく砂を撒き、乾燥を
促すため砂の天地をたくみに返します。

午後からは乾いた砂をムシロに二本の
棒を渡した「いし」に集め、浜の四方所
に設けられた「沼井」へと運び入れ、そ
こへ水路から汲んだ海水を注ぎます。

沼井はコーヒーフィルターのような構造になっており、途中で不純物は漉し取られ、下部には塩分だけが溶出した鹹水が溜まる仕組みです。

「晴れの日が続けばちょうどいい塩分濃度（十五〜二十度）の鹹水がとれるのですが、昨今は夏の土用でも雨に見舞われることも。雨が降ると塩分濃度が薄まるので、必要な鹹水を確保するのに日数が長くなります」（奉仕者）

十五度、十六度……それぞれの沼井で適正な塩分濃度を得たら、鹹水を木桶に汲んで運び、樽に移します。これで一日の採鹹作業は終了です。

この作業を一日二週間繰り返し、所定の量を得た時点で、樽は御塩浜から一キロあまり離れた御塩殿神社内の御塩汲入所へと運ばれ、貯蔵されます。

一昼夜かけて荒塩に焼く

満点の星がまたたく八月上旬某日の晩、御塩焼所では、大釜からもうもうと湯気が上がっていました。御塩汲入所に保管されていた鹹水を一昼夜かけて煮詰め、荒塩に焼いていくのです。

御塩殿神社の裏手、海岸沿いの松林に並ぶ御塩焼所と御塩汲入所は、萱葺きの原始的な建物で、地上からすぐに屋根が葺かれたかのよう。屋根裏部屋のようなイメージです。

御塩焼所の中央には「くど」とよばれるかまどがあり、容量約七斗（126リットル）の鉄製平釜が据えられています。

荒塩づくりは、神職が火鑪具で神聖な忌火をおこすところから。釜に約七斗の鹹水が入れられ、木の櫂でゆっくり掻き回しながら焦がさないように煮詰めていくのです。

最初はかるやかに回されていた櫂が、水分の蒸発にともない塩が結晶化するのでしよう、しだいに奉仕者たちの手に力が込められていくのが分かります。

鹹水を見守る者、火の具合を見ながら薪をくべる者：それぞれが熱さと対峙しながら、あうんの呼吸で作業を進めます。

鹹水が濃ければ三時間半、薄ければ四時間半ほどで一釜分の荒塩が焼き上がります。焼き上がった塩を大鍬で釜からすくい上げ、斜めに組んだ「いだし場」（写真左端）で熱を冷まし、にがりを滴り落とします。

じゅうぶんに冷めたら、麦わらと稲わらで編んだ俵に詰め、十月の「御塩焼固」当日まで専用の倉に保管されます。

くどに一度火が入ったら、昼夜を問わず全て焼き終わるまで作業は続けられます。奉仕者が交代しながら作業にあたるのです。一昼夜かけて三釜分の荒塩がつけられました。これは濃い鹹水が得られたおかげ。

天候という自然の采配の前には、人はただ頭を垂れ、あるがままを受け入れるほかありません。

御塩殿で焼き固め

十月五日、御塩づくりの仕上げにあた

御塩焼

御塩汲入所・御塩焼所



二見浦の松林に並ぶ御塩焼所(左)と御塩汲入所(右)。



御塩汲入所から鹹水を汲み出し、漉してから樽に入れ、御塩焼所へと運ぶ。

昼夜を問わず続けられる御塩焼所での作業。火力を保つため、くどの焚き口には常に薪が用意されている。



り御塩殿神社で御塩殿祭が行われます。焼き固める作業がつつがなく行われるように、日本の塩業が発展するようにと祈念されるのです。

そのあと五日間にわたって御塩殿神社右手の御塩殿で「御塩焼固」が行われます。三角錐の土器に詰めた荒塩が、かまどの中で焼き固められます。翌朝、奉仕者がかまどから取り出すと、三角錐の形をした堅塩ができています。

堅塩へと仕上げを行うのは、水分をより飛ばすことで保存性を高めるため。稲にしても塩にしても、昔の人の備蓄に対する知恵に感心させられます。

このようにして奉製された堅塩は辛櫃におさめられ、「御塩道」とよばれるルートを通って、外宮斎館に運ばれます。

そして十月十五日、神宮の正月に相当する神嘗祭から御料の御塩に充てられるのです。年中の御料として必要となる堅塩は二〇〇個（162キロ）。三月にも、残量に応じて焼固が行われます。

清浄を第一に、古式ゆかしく精魂込め

御塩焼固

御塩殿



三角錐の土器に荒塩を詰めて焼き固める。

てつくられる神宮の御塩。海からの豊かな恵みを、太陽と風と火の力を借りて凝縮させてきた日本人の英知を、神宮の御塩づくりは改めて教えてくれます。

※特別な許可を得て取材しております。