

藻塩焼神事考

－日本の伝統文化における塩の機能と社会性－

富岡 直人

岡山理科大学理学部生物化学科

(2000年11月1日 受理)

はじめに

宮城県指定無形文化財に指定されている塩竈市御釜神社の藻塩焼神事は、作業の一部が象徴化され、効率的に塩を生産する機能は失われているものの、古代・中世の塩水直煮製塩工程をうかがわせる復古的の神事である。ただし、この神事は文献記録が乏しく、お水替え以外の神事の往時の様子をうかがうことは困難で、その始源や系譜は不明である。

このように系譜が不明確な神事であるものの、日本の沿岸各地の先史時代以来営まれた煎熬製塩遺跡から出土する考古学的資料、特に残滓類を考える際に、比較データとして欠かすことができない内容を示している点で貴重である。本論では、藻塩焼神事の内容と工程をたどり、先史・古代製塩遺跡との比較をおこない、塩が食用以外の用途に利用された可能性とその社会性を論究する。

1. 塩の種類と機能

「塩」には、白く細粒に精製された結晶塩のみならず、水に溶けた状態の高濃度の塩水（鹹水）、原塩（非精製塩）、固形塩、散状塩を挙げることができる。「結晶塩利用技術」と関連しながらも異なる技術を利用する「塩水利用技術」が日本には見られる。これらはいずれも「塩利用文化」に括られるべきであるが、日本では諸外国のように岩塩などの天然塩資源がないことから、「塩水利用技術」を含む「海水利用文化」から生じた「塩利用文化」が広がったものと考えられる。

一般的に塩の機能・用途は、表1のように多岐にわたる。藻塩焼の風習は、先史時代に始源が求められるが、その製法は藻を焼いたのか否かの問題を含め、いまだ明確とはなっていない（久保 1999）。ただし、藻塩焼は塩水でなく結晶塩を製造することが目的であったと考えられ、塩水では調整しにくい「塩の機能」の利用が行われていたものと考えられる。つまり、先史時代に結晶塩の量や塩分濃度を調整して利用する文化が存在したと考えられ、程度の差こそあれ表1の機能の全てが認識されていた可能性が高いであろう。また、言い換えれば、多機能だからこそ関東や東北地方では縄文時代後期には既に土器による多量の塩生産がなされ、古代には鑄鉄釜による煎熬が盛んに行われたものと考えられる。

本論で述べる鉄釜の利用目的に、焼塩製造を強調する考え方もあるが、東北地方三陸沿岸地域では苦汁にがりを含んだ粗塩を利用する文化が近年までみられたことから、本論では鉄釜による藻塩焼を粗塩製造工程で止まる場合も含めて取り扱うものである。

表1 塩の機能

- ① 食用・食品加工用・・・調味料・防腐・発酵調整（撒き塩、飾り塩、塩水、クサヤ汁など）
- ② 加工工作用・・・皮革なめし（原皮の防腐脱水）・腐食の進行・調整（鉄丹ベンガラ製作(註1)）
染色（水溶液から析出させて色素を取り出す）、やきものの釉薬
- ③ 儀礼・祭祀用・・・清めの塩（葬式・相撲）・塩水の色の変化（御釜神社神釜）
- ④ 薬用・・・体液の塩分濃度の調整、歯磨き、石風呂などの入浴剤、
植物食の塩分補給（カリウム排出の為）
- ⑤ 家畜飼料用・・・草食動物の塩分補給（カリウム排出の為）

2. 御釜神社の位置と社会性

御釜神社は塩土老翁神しおつちおじのかみを祭神とし、著名な塩竈神社の境外末社である。塩竈神社は古くは陸奥国の一宮として機能し、『弘仁式』の『主税式』（820年）には「陸奥国正税六十万三千束・・・塩竈神を祭る料壹万束」と記載され、正税より出た破格の祭祀料で祭礼が実施されたことがうかがわれ、陸奥国の重要な祭祀機能を果たしていたことが明らかである。

一森山と呼ばれる丘陵上に位置する塩竈神社と対照的に、御釜神社は沖積面の市街地の中に位置している。現在の立地でも市街地が発展する以前には海岸線を望む砂浜の一角であったと考えられるが、伝承では、平安・鎌倉時代には千賀浦の舟戸と江尻の間に突出した砂州の先端に位置していたとされ、「香津」とも呼ばれた国府の津の一角に立地していたと考えられる。この地において、実際に製塩が行われたか否かは、考古学的な検証を待たねばならないが、可能性は極めて高いであろう。さらに国府の津は、古代には国府の厨をたばね、中世にあっても要地として、兵站や物資の集積と搬出の重要な機能を担い続けたものと考えられる。

御釜神社の神体である鉄製の神釜の記載は古くは平安時代末期の僧顕昭になる『袖中抄』巻九にみられ、「塩竈社、此神は田村將軍討夷之時、五万八千人之兵糧を炊ぎたる竈なり、ちがのおほかまといふ。」と記されている(篠崎他 1993)。現在残されている神釜は鎌倉以降の所産と考えられており、坂上田村麻呂との関係は不明確ながら、より古い釜も存在した可能性は極めて高く、遅くとも奈良～平安時代初頭には、御釜神社付近には製塩施設が成立していた可能性も高いであろう。さらにその基になる製塩活動はより遡るものであろう。

仮に口承のように本来7つもの釜がひとつ御釜神社に収容されて、製塩活動を執り行っていたとすると、薪や作業の効率から考えて極めて密集した状態と考えざるを得ない。この解釈としては、①それほどの生産性を発揮する供給体制が確立していた、あるいは、②他所で利用されていた鉄釜がいくつか含まれている、という2説が考えられる。

現在不整形の御釜社敷地には、御神体である4つの神釜が祀られる祭祀場、拝殿(祭祀場と離れている)、鉄釜の乗る石製煎熬竈、社務所、鳥居、以前は海水の湧いたと伝えられる牛石の沈む井戸、手水に使われる淡水井戸、排水用溝、牛石明神拝殿、塩土老翁神が牛を叩いた鞭が根付いたと伝えられる藤(マメ科フジ属)等が配置されている(註2)。塩竈神社所蔵の江戸時代末期頃の作と推定される『塩竈神社古絵図』から考えて、これらの配置は江戸時代末期までには成立していたと考えられる。周辺の町域は国府の津が基礎となり、鎌倉時代には釜前町などが成立し、漸次変化したものと考えられる。立地する基盤は沖積層である砂層や丘陵に連続する凝灰岩層や礫層と予想されるが、現在は玉砂利が敷かれて観察することができない。

神事の一つである潮汲みやホンダワラの採集は、往事は塩釜湾内でも十分可能であったであろうが、外海に面する松島湾内の釜ヶ淵と七ヶ浜半島突端付近の小湾である花淵湾で行われる点などは、松島湾や七ヶ浜半島で行われていた製塩作業を国府の津にあたる塩釜湾の一角が代表し、御釜神社で神事を執り行った遺風を意識した可能性もあるが裏付けは得られない。ただし、重要な神事である潮汲みをおこなう花淵湾には境外末社であり、かつ式内社の鼻節神社が存在し、「国府厨印」を伝えている(現在塩竈神社博物館所蔵)。この地が塩・塩水をはじめ食料類の供給地として重要な役割を果たしていたことが推定される。特にアワビ類を付近の村が奉納する行事は、「奈良平安時代に国府に鮑を献納していた」遺風と考える説(豊田 1982 : p. 289)は、可能性が高いものと評価されよう。

また、塩竈神社は末社外社が多く、後に記された『別当法蓮寺記』には末社4つ、外社10が記され、海岸部のみならず内陸部へも広い祭祀圏が広がっていたと考えられている。これが全て食料供給の遺風を伝えるとは限らないが、いくつかは食材等供給の社会的関係でも密接に結びつき、それが神事の遺風に伝えられている可能性は考えられる。

塩竈神社に奉仕する神職の系譜から塩竈神社の創建・奉斎の経路を探った豊田武(1982)は、神職の姓から、a.「この地の土豪」、b.「京都から当地に下」った、あるいは蝦夷征討に働いた系譜、c.源頼朝奥州遠征後に東北に広く伝播した熊野信仰の流れを汲む系譜を想定し、aが最も古く次いでb、cの系譜が平安時代末期に加わったと考えている(pp. 284-286)。特に御釜神社の「竈守」あるいは「竈太夫」と称せられる神職の系統は姓からするとcの流れと理解される。ただし、豊田も指摘しているように、古来からの漁業や製塩信仰を熊野信仰に照らし、cの系譜に合流した可能性も考えられる。塩竈神社・御釜神社の奉斎・神事もこのような神職の系譜と同様に変化してきた可能性が高いであろう。特に、江戸時代以降現代に至る間での変化も今後十分な調査が実施される必要があるであろう。

以上から、御釜神社の竈太夫の系譜から平安末期には神釜とその奉斎のシステムは成立し、祭事は変容した可能性があるものの、基本的な系譜は引き継がれてきたものと考えられる。

多数の鉄釜が御釜社に存在する理由として、古代以来続く国府の津という拠点地域の一角という立地を考えると上述①②説のいずれも成り立つ可能性が考えられるものの、津の社会的・歴史的位置を考えると②の可能性がより高いのではないかと考えられる。この釜が奥州藤原氏およびその権威を継承した陸奥国の有力

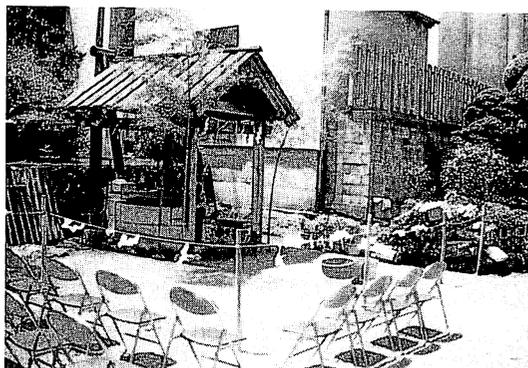
者によって製作されたものと考えた場合、後代にこのように合祀されたとしたならば、この行為は、a. 製塩活動とそれに関連する事業の衰退、b. 分散した神釜信仰の権威の一元化し塩竈神社による統制力を強化、c. 釜の神格の維持によった貴重な生産手段・鉄資源の確保、という三つの面が想起させる。

『吾妻鏡』にみられるように、源頼朝は奥州支配を固めた後も塩竈以下の神領での狼藉を戒めたばかりか、政所下文によって先例を守り、臨時祭料田の確保をおこなっていることから、頼朝が旧来の塩竈神社の権利を保護するとともに、その権威や統制力を利用し塩竈周辺の経営を行っていたものであったことと考えられる。その利用の実態がどのようなものかは判然としないものの、後述するように鎌倉～室町時代にかけて製造された鉄釜が神釜として機能していることと、御釜社が比較的新しい神職の系譜に位置付けられることは、このような武家による支配によって古代以来の塩竈神社周辺での祭事や製塩活動に甚大な変化が生じた可能性を示したものと考えられ、その後江戸時代に至る社会背景の中で、塩生産と塩竈神社の祭事は重視され、上記a～cが成立した可能性をうかがわせる。

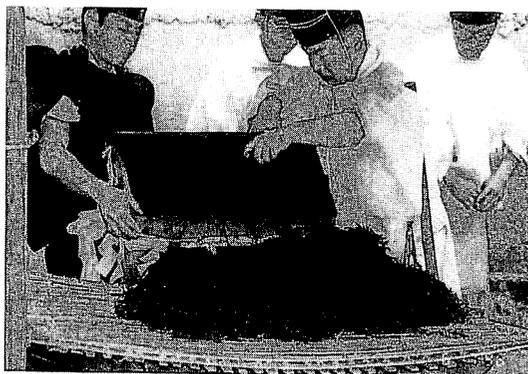
3. 藻塩焼神事の道具と特徴

藻塩焼神事の工程は1996年と2000年に取材した。藻塩焼神事のハイライトである煎熬作業では先述の竈が利用される(第1図)。この竈の釜は新しいもので、器厚は5mm程度である。1940～50年代に仙台湾東岸の宮城県雄勝町周辺において民間が行った製塩作業では製水会社の使っていた製水用の器を素材にしたとの事で、現在の御釜社より薄い製塩釜が利用されていたことになる。このことから、薄い器厚の釜でも海水直接煎熬は可能であることがうかがわれる。ただし、このように薄い釜では多量の塩水を注ぐと釜の温度が冷却し、煎熬の効率が落ちることから、雄勝では別に海水を溜める釜を煙道側に設定し、主体の釜に注入する前の海水を温める工程を付したとの事である。このことから考えれば、器厚の厚い煎熬釜は保温性に優れ、長時間の直接煎熬や塩水のつぎ足しに効率的に対応できた可能性が考えられる。器厚の厚い鑄造鉄釜や製塩土器にはこのような特性がある可能性が考えられよう。また、雄勝町の例は三陸沿岸で広くみられるように、煎熬後に焼塩を作らず、ザルで苦汁を抜く手法を採用しており、この点は御釜神社の神事と同様である。

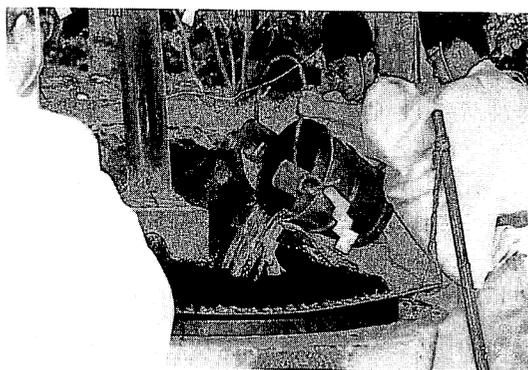
御釜社には4つの鑄鉄の神釜が御釜神社内に保管されているが、これらが藻塩焼に利用されていたのかについては記録はない。これらはA～Dに分類され、古文書の法量の記述と実物の対比や型式から考えて、「御台竈」と呼ばれるAは、平安時代末から鎌倉時代初期、B～Dは南北朝頃と推定されている(廣山 1997)。御神体であることから詳細な観察は実施していないが、錆の無い部分での釜本来の色はいずれも若干の褐色味を帯びた青黒さを見せており、チタンの含有の可能性もうかがわれる。錆による外形の変化は軽微であり、湯口などの鑄造時の様子を伝える構造も良好に残されていること、内面器壁は微妙にフラスコ様に内彎している可能性があり、そうすると沸き立つ塩水を微妙に攪拌するのに適した状態であることから、焼塩工程には不要な器形と考えられ、これらの神釜は煎熬工程に利用された可能性が高いものと、



第1図 藻塩焼神事開始前の釜と竈の状況



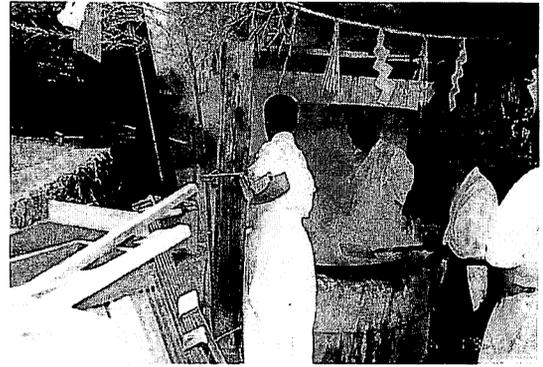
第2図 竈上でのホンダワラの展開



第3図 鹹水の注入



第4図 木製柄振による攪拌

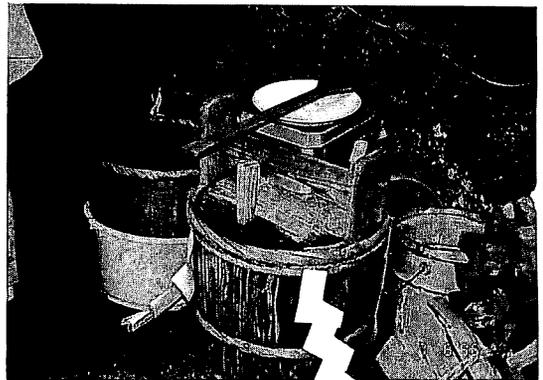


第5図 スクイによる不純物の除去

考えられる。以下に、現在の藻塩焼神事で煎熬作業に利用される道具のみを掲げる。

煎熬前には、ホンダワラを刈る忌鎌とそれを入れる唐櫃（木箱）（第2図）、海の塩水を汲む鹹水を入れた樽（第3図）、焚付けのオガクズを収納している木箱などが利用された。

煎熬中・後には、ホンダワラを広げる編竹製の簀、火打ち石、木製柄振（第4図）、木綿の布を張ったシャモジ状のスクイ（柄は竹製、頸は屈曲する、第5図）、不純物を溜める金バケツと不純物を捨てたり金バケツを清浄にするのに使う金ヒシャク、仕上がった粗塩をすくう木製シャモジ、粗塩を盛りつけるザル、粗塩を本殿に備える磁器皿とそれを載せる三方（第5図）が利用された。これらの名称は下記の調査中に質問したが不明確な場合が多く、最終的に筆者が考証し名称を付したものである。



第6図 出来上がった粗塩を盛りつける道具

4. 藻塩焼神事の工程

製塩神事の工程は7月4日の藻刈神事に始まった。この日、御電神社の幟を立てた神事船が塩竈港を出向し約1時間をかけて宮城郡七ヶ浜町花淵湾に移動し、忌鎌（長い棹に刃渡り20～30cm程の草刈り用の金属製鎌を接合している）でホンダワラを刈り取る藻刈が行われた。

5日には、4つの神釜の水を替える「お水替え神事」が執り行われた。まず神釜から一年間入れられていた内部の水の一部を汲み、本殿傍らに保持し、残水を大桶に取り、藤蔓から製作した束子で神釜を洗浄する。この洗浄の様子は直接見学することは許可されなかった。

その後、再び神事船で松島湾釜ヶ淵に移動し、神釜より抽出した古い水を海に返し、満潮時の潮水を汲み取り、桶に入れた。藩政時代には美留ヶ小島付近から汲んだと伝えられる。この潮水は製塩に使われるのみならず、神釜に入れ直す塩水としても用いられた。先述の通り、この神事は最も重要な遺風をとどめている可能性があり、他の神事と異なり明確に古記録が残されている。例えば、享保16年成立の『塩竈宮年中行事』は、製塩神事として今日みられる一連の作業のうち、この「お水替え神事」のみが記述されている。

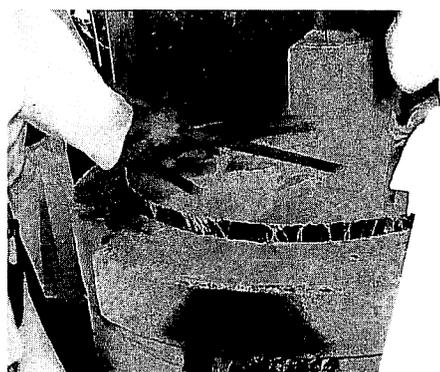
6日には粗塩を製作する藻塩焼神事が行われた。上に編竹が置かれた釜の覆いが外され、午後1時に煎熬作業が開始される。まず、4日に採集した藻を編竹の上に20cm程の厚みに広げ（第2図）、その上に5日に鹹水を注ぎ（第3図）、塩分濃度を高めた鹹水を釜内にたくわえた。火打ち石で竈の焚き口の草とオガクズの焚付けに点火し、鹹水の加熱が開始された（第4図）。この時点で編竹とホンダワラは取り除かれ、竈の背後



第7図 スクイによる不純物の除去



第8図 金バケツによる不純物の廃棄



第9図 柄振による粗塩の攪拌

の小山が簡単にできる位になると（第9図）、わずかに粗塩はシャモジですくい上げられ、ザルに盛られ一旦社務所に移動される。その後、粗塩は一部本殿に備えられるとともに、小さい袋に分けられ、集まった人々に分配された。

また、午後3時頃、4つの神釜の配置される場所の扉が開けられ、間近に拝観できた。

藻塩焼神事で作られた粗塩は、7月10日の塩竈神社例祭の本殿の大前に奉納され一連の神事が完了した。

5. 藻塩焼にともなう動物遺存体

御釜神社の製塩煎熬過程で利用されたホンダワラと同じ水域から採集した資料を分析し、貝類、節足動物、魚類を抽出した。神事という性格から、実際に利用されたホンダワラなどの分析は許可頂けなかった。また、製塩神事で廃棄された不純物も持ち帰ることは許可頂けなかった。

貝類については国立科学博物館長谷川和範先生に鑑定を賜った。検出された貝類は、微小巻貝（腹足綱）と微小二枚貝（斧足綱）であり、富岡が選別抽出した後長谷川先生に送付し、同定を頂いた（第10図）。これらの貝類は海藻類に付着し生活することから海藻付着群集に分類されるものである。



第10図 ホンダワラに付着した貝類

1-4 *Lacuna latifasciata* A.Adams

5 チャイロタマキビガイ, 6-8 ムラサキガイの幼貝, 9 エゾヒバリガイ (scale 2/1)

表2 宮城県七ヶ浜町花淵湾産ホンダワラ (*Sargassum fulvellum*) 付着動物遺存体

1996年7月4日採集資料

| | |
|-----------------|------------------------------------------------------|
| 節足動物門 | Arthropoda |
| 甲殻綱 | Crustacea |
| 端脚目 | Amphipoda |
| ワレカラ科 | Caprellidae gen. et sp. indet |
| 軟体動物門 | Mollusca |
| 腹足綱 | Gastropoda |
| 二ナ目 | Mesogastropoda |
| コウダカチャイロタマキビガイ科 | Lacunidae |
| (和名なし) | <i>Lacuna latifasciata</i> A.Adams |
| チャイロタマキビガイ | <i>Lacuna turrita</i> A.Adams |
| 斧足綱 | Pelecypoda |
| ウグイスガイ目 | Pteriomorpha |
| イガイ科 | Mytilidae |
| ムラサキイガイ(幼貝) | <i>Mytilus galloprovincialis</i> Lamarck |
| エゾヒバリガイ | <i>Modiolus modiolus difficilis</i> (Kuroda et Habe) |
| 脊椎動物門 | Vertebrata |
| 硬骨魚綱 | Osteichthyes |
| カサゴ目 | Scorpaeniformes fam. indet |

この群集は、他の貝類群集に比して微小貝類が多く含まれることも特徴的である。

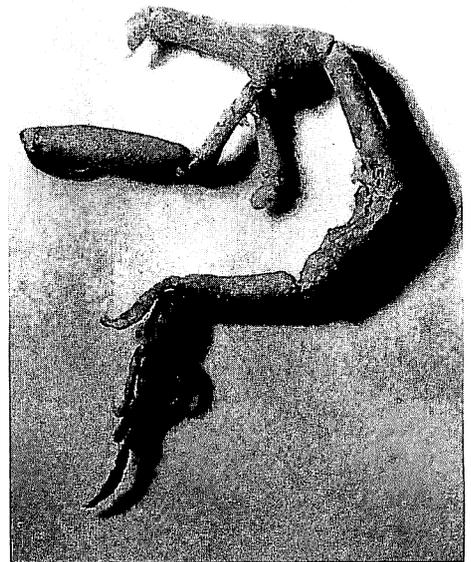
鑑定の結果、ムラサキイガイの幼貝 *Mytilus galloprovincialis* Lamarck が最も多く、次いでコウダカチャイロタマキビガイ科の *Lacuna latifasciata* A.Adams (和名なし)、さらにエゾヒバリガイ *Modiolus modiolus difficilis* (Kuroda et Habe) が多かった。わずかに1点のみであるが、チャイロタマキビガイ *Lacuna turrita* A.Adams がみられた。

ホンダワラに付着したムラサキイガイとエゾヒバリガイは、釜の上にあって強い蒸気にあたってその足糸は強く外れることはなく、使用後のホンダワラに強く付着している。それに比較すると、腹足綱の *Lacuna latifasciata* とチャイロタマキビガイは分離しやすく、煎熬工程の途中で脱落しやすいことがうかがわれた。実際に、側溝に流された廃棄物には *Lacuna latifasciata* がより多くみられた。つまり、このまま御釜神社が遺跡になった場合、ホンダワラが廃棄された場所ではムラサキイガイが圧倒的に多いが、排水溝に接続する水溜中では *Lacuna latifasciata* の比率が増すことになると考えられる。このように製塩遺跡内の「場」の機能に応じて、本来一括して採集されたホンダワラとそれに付着した動物遺存体が、別かれて埋存・消滅する形成過程が指摘できるのである。

このような微小巻貝は、各地の貝塚や製塩遺跡から出土しており、状況証拠ながら海藻や海草の利用が行われた可能性や、鹹水の濃縮過程や灰塩の製造過程で微小貝類が入った可能性を示すと考えられているが、今回の分析からその出土位置や遺構も検討する必要性が指摘される。

東北・関東の縄文時代の製塩遺跡からは、しばしば微小貝類が検出されるが、そのなかには上記の海藻や海草に付着する個体群や^{あしはら}葦原などの泥底に生息する個体群がみられる。さらに、火を受けた個体が含まれることが特徴的である。しかし、一方でこのような微小貝類の生態学的研究が不足していることから、報告書や論文のなかには遺跡への搬入経路など形成過程解釈の誤りが含まれていることが指摘されている(加納1998)。本論のデータは実際の藻塩焼神事で得られた資料であることから、鉄釜煎熬遺跡との比較資料に有効であり、間接的に海藻を鹹水濃縮過程に利用する土器製塩遺跡の参考資料となるであろう。

御釜神社の藻塩焼神事ではホンダワラは焼かれず、境内に廃棄されていたが、往時は鹹水抽出後に焼かれた可能性も考えられる。このような場合、特に足糸で海藻に付着するイガイ類(特に幼貝)など二枚貝を中心に火を受けるものが多くなる可能性が高い。一方で採鹹作業のフィルターとして機能する編竹の代わりに、



第11図 宮城県七ヶ浜町花淵湾産
ホンダワラ 付着ワレカラ科
1996年7月4日採集資料 (scale 6/1)

塩釜周辺でも産品として知られていた菴（ムシロ）が利用されたならば、海藻付着群集の貝類のみならず、内湾泥底群集や陸産の貝類が混入する可能性が生じる。

また、ニューギニアの「塩の草（ジュズダマ属）」や、日本での莎藻（『大和本草』）、中国での「佈灰種塩：『天工開物』」の植物のように、塩分を含んでいるか、強制的に含ませた陸生・水生の植物の灰から塩水を抽出する方法が行われれば、同様に海藻付着群集のみならず、感潮帯群集や内湾泥底群集、さらには陸産貝類が混入し、火を受けた可能性が考えられる。

また、貝類以外にカサゴ目魚類の副蝶形骨、基後頭骨、擬鎖骨、腹椎、尾椎と節足動物の遺存体が検出された。節足動物は、ホンダワラに擬態し付着生活を送ったものと推定されるが、カサゴ目は藻中に生息していたのか、浮遊して付着したのか明確ではない。

6. 塩の用途と社会性

塩の用途としては、表1に挙げたように、①食用・食品加工用、②加工工作用、③儀礼・祭祀用、④薬用、⑤家畜飼料用に用いられた可能性が考えられる。

従来から指摘されている通り、食料として塩を製作することは、海産物が豊富に入手できる海岸部では、食料としての結晶した塩の必要性が低いと考えられる。そこには、非食用の用途や内陸での利用も含めた社会的需要が存在したことが看過できない。さらに、言を進めれば、ショッツルやクサヤ汁、イシリのような塩水利用は、類似したものが海外の民族例にもみられ、広く普遍性のある発酵食品の系譜のなかで捉えることができる。これらが、結晶塩の代替品と捉える考察も散見されるが、本来は複雑な発酵のコントロールをとまうものであり、近いとしても別の系譜に位置付けるべきであろう。この視点からも、結晶塩製作技術の確立以前に、これらの塩水を利用した発酵海産物の食文化は存在していた可能性も考えられる。また、製塩遺跡にそのような痕跡を探る試みも可能であろう。そして、移送性の高い結晶塩に対して、液体の塩水利用文化は大きく異なった社会性を持っていたことが予想される。

それでは、結晶した塩の社会性とはどのようなものなのか、ここでは時代の枠を外して塩釜市を含む仙台湾周辺を例に、縄文製塩の社会性を考察する。従来縄文土器製塩では、海岸部集落の生産者自身の消費を探る試みと、内陸にいる別集団の消費を探る試みが、製塩土器の出土を根拠とした実証的分析を通して検討されてきた。なかでも、内陸部での製塩土器は、植物質食料消費の増加が製塩の活発化を促した証左と評価され、その量的・質的検討が進められている。しかし、土器を用いない結晶塩や塩水、塩を利用した発酵食文化の実証的研究は立ち遅れている。

鳴瀬町里浜貝塚西畑北地点の場合（小井川他 1988）、供伴する貝類などの動物遺存体から考えても、縄文時代の土器製塩には食用の用途が重要であった可能性は高い。しかし、塩蔵食品や肉類の入手が比較的容易とするならば、なぜ結晶を取り出し、内陸に運んだのか、食用というファクターだけで説明するには限界がある。例えば、モーリス・ゴドリエ（1976）によって紹介されたニューギニアのパルヤの人々にみられる民族例では、「結晶作用に関する技術的・魔術的知識を同時にかねそなえた専門家の監督（p. 257）」のみが製造可能な物資として「社会的交換物」となり、様々な「祝う」儀式や祭式の折りに利用・消費・保管され、塩が「貨幣」としての機能を発揮することが知られている。製作された塩が呪術に用いられる例は『古事記』に「伊豆志河」についての記事で記載がみられ、製作工程においても、製作後においても、日本の先史・古代でも塩は呪術的な象徴性を持ち合わせていたものと考えられる。このような、象徴的背景も含め縄文製塩の社会性を考察し、「原始貨幣」の萌芽を考究する必要がある。

さらに、このような塩の社会性を支えたのは、先述の用途の多様性であったことは、見逃せない点である。例えば、①の用途は言を待たないとして、②については縄文時代に広く利用されたであろう皮革製品や東北地方晩期の漆工に多用されるベンガラ製造。⑤については、縄文後期以降に盛んになるイノシシなどのキーピング（一時飼養）への利用、なども想定される。

さらに、古墳時代より中世における製塩の社会性について概観してみよう。特に、草食のウマ、ウシ等の家畜類の飼料としての塩は重要である。例えば、石部正志（1985）は生駒山西麓周辺での5世紀後半から6世紀初頭の薄手丸底式製塩土器の流行と河内馬飼の盛行期が一致することで、製塩と馬産の関連を指摘している。このような関連性は、塩作りの専売制が強化されるまで続いたものと考えられる。奈良・平安時代に寺院や貴族・富豪が鉄釜・塩山・塩木山を保持したり、東北経営の要所に製塩遺跡がみられることも、塩の食料としての重要性のみならず、その化学的特性を活かした先述の②④⑤の用途の可能性があつてこそである

うし、そのオールマイティな特性があればこそ貨幣的価値を持ち得て有効であったと考えられる。その有用性の中でも、家畜の飼料としての重要性は見逃せないのではないだろうか。さらに、多量に良質の塩を生産し、内陸部の北上川流域平野部と奥羽・北上山系や大規模な製塩が困難な狭隘な湾が多い三陸沿岸に対して供給することで、塩釜周辺の勢力が経済的・政治的影響力を高める戦略とした可能性も考えられる。その場合、特に馬産地として注目された東北各地への塩の供給は、大きな社会性を持っていた可能性がある。

ウシに関しても、飼料や皮革処理として塩の持つ重要性はウマと同様高かったであろう。蛇足ながら、塩土老翁神の命によって海水を運んだウシが石となったと言い伝えられる牛石明神が御釜神社内に祭られていることも、ウシと塩のつながりを間接的に示したものと捉えることができるエピソードの一つである。また、仙台地方で伝えられた古典的な地方芸能の浄瑠璃である『御園浄瑠璃集田村三代記』も前述の鼻節浜（花節郷）で「竈をたてて塩を焼き、斑黄牛につけ、諸国を曳かせ給う」との伝承を含んでおり（小倉 1932、豊田 1982）、塩土老翁神伝承におけるウシと塩のセット関係を裏付けている。これらの伝承は全くの裏付けが無く、あるいはウシの石と牛黄の重用が結びつく可能性もうかがわれる。ただし、仙台湾海浜の奈良時代末期の集落では、ウマと比較して軟弱な土地での動きに適したウシの遺存体が卓越して出土することが確認されており（富岡1995）、採鹹などの海岸部での製塩工程にウシが関与した可能性は十分考えられる。製塩遺跡周辺でのウシ等の動物の足跡や遺存体の検出には、慎重な取り組みが必要であろう。

また、鑄鉄釜において塩水を錆とともに長い間放置し、加熱した場合、北野、肥塚（1998）が実験で示したように鉄丹ベンガラが精製する可能性がある。塩水ではないが、単純硫黄泉の温泉浴室に設置された五右衛門風呂の錆が湯の流れる部分のみ赤褐色に変色した例も知られる（註3）。このように煎熬釜の鉄丹ベンガラ製作への転用を、今後検討する必要がある。特に工芸製品のベンガラに珪藻類などの海洋生物の残滓が入っていた場合、この可能性が裏付けられるであろう。

結語

藻塩焼神事の歴史的背景と現代での内容を概観し、その内容が古代の遺風を直接示すものではなく、中・近世のフィルターを通して伝えられたものであることを確認した。

また、藻塩焼神事における微小貝類の内容と、その廃棄・化石生成過程を考察し、同じホンダワラに付着した海洋植物付着群集の貝類であっても、その生態によって遺存体となるプロセスが異なることを示した。しかし、本論は一つの民俗事例からのアプローチであり、この事例とのアナロジーのみでは、動物遺存体分析は状況証拠に止まらざるを得ない。加納（1998）が指摘するように、微小貝類の種類ごとの生態を理解する総合的・基礎的研究が今後必要である。

さらに、様々な用途に用いることができる結晶塩の社会性について考察し、縄文時代の土器製塩の段階には既に塩の社会性が高まっており、「原始貨幣」として機能した可能性を指摘した。また、古墳時代以降のウマ・ウシの飼育文化の拡散と表裏の関係で製塩が活発化し、ウシが製塩工程に関与した可能性を従来の説を踏まえ再確認した。

しかし、製塩の社会性や用途の分析は、まだ実証性に欠けているところから、珪藻や微小貝類など動植物遺存体のさらなる分析によって、実証的研究を進めることが課題と考えられる。特に、先史時代のみならず古代・中世の製塩遺跡の発掘調査において以上のような問題意識を持った精緻な分析が実施されるならば、大いに研究の進展が期待される。

東北大学入学以来、宗教行事の民俗学的実態調査などには無縁であった私が、このような取材をおこなっていたのは、1999年5月24日に急逝した久保和士君の影響があることを末筆に書きとどめたい。特に微小貝類を利用して先史時代の製塩プロセスを考究する興味を共有していた我々が、本論で扱った御釜神社の藻塩焼神事に強い関心を寄せたのは当然で、本論の内容の多くも彼との議論の題材となっていた。しかし、出土動物遺存体の実証的分析に取り組んでいる現在の自分としては将来時間をかけて考察していきたい題材であった。あえてこの題材の論文の筆をおこしたのは、彼の霊前に本論を捧げることを思い立ったことにある。煩忙の日々の中、彼からの助言を霜星輝く天空に探る思いで夜半に閑を見出しては断続的に約1年の間書き綴った。

謝辞 先史時代製塩の研究については、東北大学在学中より須藤隆先生から多角的な視座からの御教示・御批判を頂き、本論の骨子となっている。取材においては塩釜神社権宮司宇仁繁儀氏、津布楽哲氏、茂木裕樹氏の御教示と御協力を頂き、貝類の鑑定には国立科学博物館長谷川和範先生の御教示を賜った。さらに、ピーター・ブリード先生には取材に同行頂き、興味深い御指摘を数多く頂いた。また、林謙作先生、藤沼邦彦先生、小井川和夫先生、岡村道雄先生、加藤道男先生、笠原信男氏には、里浜貝塚西畑北地点の製塩遺構発掘や整理時にさまざまな御教示を賜った。北野信彦氏、小林青樹氏、山田康弘氏には、本編をまとめる際に議論に応じて頂いた。宮城県地方の民間の製塩については義父菊地正弘氏、古典浄瑠

璜については母富岡徳子（日吉小乃）に御教示頂いた。記して深謝の意を表します。

(註1) 北野信彦、肥塚隆保（1998）により、江戸時代における鉄丹ベンガラ（注2）の製作技術の復元が試みられている。そのなかで、鉄錆に塩化物や硫酸塩（天然には塩水や硫酸鉛を含む温泉水等）が添加されることで、鉄丹ベンガラの原料が製造される可能性が指摘されている。

(註2) 元来「竈」も「釜」もカマという音を持ち、①土・石などで築かれその上に煮沸器をのせ、下に燃焼部を持つ煮炊き用の設備。②金属製の煮沸器。の両方の意味を持つが、カマの音は竈の字のみに当てられることから、本論中では①を竈、②を釜に当てている。

(註3) 岡山市湯迫温泉に例が見られる。

参考文献

- 秋道智彌 1988 『海人の民族学 サンゴ礁を超えて』（日本放送出版協会）
 石部正志 1985 「原始・古代の土器製塩」『講座・日本技術の社会史 第二巻 塩業・漁業』（日本評論社）pp. 7-42
 黒板勝美 1968 『吾妻鏡 新訂増補国史大系』（吉川弘文館）
 小倉 博 1932 『御国浄瑠璃集田村三代記』（無一文館書店）
 押木耿介 1972 『塩釜神社』（学生社）
 加納哲哉 1998 「貝塚から出土する微小貝類の基礎的研究 -縄文時代における海洋植物利用検討のために-」『（神戸市立博物館）紀要』5: pp. 49-81
 亀井千歩子 1980 『塩の民俗学』（東京書籍）
 北野信彦、肥塚隆保 1997 「江戸時代における鉄丹ベンガラの製法に関する復元的実験」『文化財保存修復学会誌』42: pp. 26-34
 久保和士 1999 「古墳時代の製塩遺跡における生産活動」『動物と人間の考古学』pp. 37-64
 小井川和夫、加藤道男 1988 『里浜貝塚Ⅳ 宮城県鳴瀬町宮戸島里浜貝塚西畑北地点の調査』（東北歴史資料館資料集22）
 篠崎維章、里見安直 1993 『故実拾要、官職知要』改訂増補（明治図書出版）
 富岡直人 1995 「下飯田遺跡出土脊椎動物遺存体」『下飯田遺跡』（仙台市教育委員会文化財調査報告第191集）pp. -
 豊田 武 1982 「古代・中世の塩竈神社」『宗教制度史 豊田武著作集 第五巻』pp. 283-325（吉川弘文館）
 廣山亮道 1997 『塩の日本史 第2版』（雄山閣）
 藤井建夫 1992 『塩辛・くさや・かつお節 -水産発酵食品の製法と旨味』（恒星社厚生閣）
 モーリス・ゴドリエ著 山内昶訳 1976 『人類学の地平と針路』（紀伊國屋書店）

The Study of a Ritual Salt Making from a gulfweed : *Sargassum fulvellum* -Function and Sociality with Salt in Traditional Japanese Culture-

Naoto TOMIOKA
 Department of Biochemical, Faculty of Science
 Okayama University of Science
 Ridai-cho 1-1, Okayama 700-0005 Japan

(Received November 1, 2000)

The ritual salt making in Okama shrine, Shiogama city, Miyagi prefecture is one of a symbolic and restorative ceremony showing an ancient and a medieval manner, without industrial efficiency. There is a few historical records concerning to this ceremony, and it is difficult to detect salt making methods in these days from this modern ceremony, and also relation between ritual manner and political effect.

As the result, this ritual salt making is indistinct in the historical lineage, but it shows so many comparative data to understand natural remains from archaeological salt making sites situating along the coasts since prehistoric age. From the analysis of this ceremony, the importance of taphonomy is pointed out that animals would be found in different ratio from other points even in the only one salt making site, reflecting their mode of life on a gulfweed.

By archaeologists, the importance of making grained salt - not to make salt water -, with some complex methods such as with pottery and iron pan, has been mainly pursued after a function as a food, but functions of other utility - for process, for ritual, for medicine, and for a fare of domestic animals - also ought to be considered, as well as the high sociality which had been kept with salt based on these functions in ancient days.

To solve these problems, archaeologists have to attempt to extract ecofacts such as animal remains, chemical remains, and foot prints of animals from archaeological salt making sites.