

食文化をつくる主体の形成をめざす家庭科の授業開発(第2報)

女島の塩作りに見出される教材価値

桑畑美沙子・今村桂子*

A Teaching Plan for the Development of Individual Awareness of Dietary Culture (Second Report): Significance of Salt-Making as Home Economics Educational Material

Misako KUWAHATA, Keiko IMAMURA *

(Received October 4, 2004)

Interview-surveys conducted in Meshima in Ashikita-machi in the district of Ashikita-gun, Kumamoto Prefecture from 1995 through 2004 brought out the little-known fact (to outsiders) that from the end of World War II through the post-war period the residents of Meshima made salt from sea water and bartered the salt for necessities of life on black markets around Yatsushiro City and adjacent areas of Meshima. While investigating the background regarding the salt's market/supply status during the period mentioned, it became clear that the salt making tradition in Meshima has not only been inherited as part of the dietary culture, but that it also holds an educational value as a home economics teaching method.

Key words : salt making tradition in Meshima, dietary culture, teaching plan, black markets, Interview-surveys

1. 問題の所在

地域の食文化, 中でも先人が過去に築き上げ継承されてきた食文化(以下, 遺産型食文化)にかかわる実践は数多く報告されている¹⁾. しかし, それらは郷土料理や, 地域で生産される食材を使った調理の実習にとどまり²⁾, それが食べ続けられてきた背景, いわば地域における先人の暮らしを学んでいるとは思われない.

1970年代以降, 地域の食文化の教材化を手がけてきた熊本県家庭科サークル(以下, サークル)の授業実践(以下, 実践)では, 地域に継承されている食べものを作り, それが食べられてきた背景を学ぶことによって, 食をとりまく問題状況に目を向けたり, あるいはその解決をめざす子どもたちの姿が読み取れた³⁾.

しかしながら, サークルの実践でも, 遺産型食文化を学ぶことによって現在の食生活に見出される課題(以下, 現状型食文化)やその解決をめざしていわば未来にかけて形成されつつある食文化(以下, 未来型食文化)にまで学習が発展したと読み取れる例はそれ

ほど多くない. 授業づくりの過程で試行錯誤した体験に頁がさかれ, 学習内容や方法などについて具体的かつ詳細に書かれた実践が多くないからである⁴⁾. したがって, ある教師がサークルの実践に学び, 遺産型から現状型や未来型の食文化へ発展する授業をつくろうとしても, 参考になりうる実践を見出すのは容易でない.

村田⁵⁾は, 家庭科を生活文化の継承と創造にかかわる教科であると早くから提唱してきた. 彼は, 生活文化を「語源的には「生活を耕すこと(culture)」にとらえ, 「先人が日常生活をいつくしむなかから, 辛苦の末に創りだし, 地域に定着した文化である」⁶⁾としている. そして, 「耕した結果としてでき上がったものだけに目を向けてしまうのではなく, 「そういうものができていく過程を大事にしなければならない」⁷⁾と述べている. さらに, 「私たちの先輩がどんな苦勞をしてあるものをつくり出してきたのか, そういうことを子どもに考えさせていくこと」で, 「新しい生活文化をどうつくり上げていったらいいかについての意欲や, その創造の基礎となる能力が培われる」とも述べている⁸⁾. つまり, 地域の食文化を教材化するのであ

* 熊本大学大学院医学教育部博士課程

れば、郷土料理や地域の食材を使った調理の実習だけでなく、それらの食べものが生産され食べ続けられた背景を「先人が暮らしを耕してきた過程」として学ぶことが大切であるというのである。そして、それらの学習によって今の暮らしに内在する課題を解決しようとする意欲や力が培われるというのである。

ところで、著者らは1995年から2004年にかけて熊本県葦北郡芦北町女島沖地区（以下、女島）で水俣病の発生前における魚食の実態を聞き取っている。その過程で、インフォーマントらの中に、第2次世界大戦末期（以下、大戦末期）から終戦直後に海水から塩を作り、女島近辺や八代郡市のヤミ市で生活必需品と物々交換をしていたことを聞き取った。加えて、当時の日本における塩の供給状態を調べた。これらのことから、女島の塩作りは、知恵を駆使して暮らしを切り開いた食文化のひとつととらえることができた。さらに、実際に海水から塩を作り、その塩と市販「自然」塩でゆし豆腐を作ったところ、市販塩は手作り塩の数倍量を要することが明らかとなった。このことから、塩やゆし豆腐を作る体験によって「にがり」や「精製」についても子どもたちが学べると著者らは考えた。つまり、塩作りの教材化によって、遺産型にとどまることなく、現状型や未来型の食文化をも学べると考えたのである。

本報では塩作りの聞き取りと当時の日本における塩事情について報告し、次報で海水から実際に塩を作り、開発した授業について報告する。

2. 研究方法

(1) 聞き取りの方法

1995年から2004年にそれぞれのインフォーマントの自宅で、1回2時間程度の聞き取りを行った。回数はインフォーマントによって異なり3回～20数回である。テープレコーダーに録音した対話を逐語的に文字化し、作成したライフヒストリーから塩作りにかかわる語りを取り出し、本研究のデータとした。また、録音しなかった会話のメモからフィールドノーツを作成し、それもデータとした。

表1に、塩作りにかかわる話を聞き取ったインフォーマントを示す。インフォーマントは男性5人女性6人計11人で、2004年現在70～87歳、全員が水俣病患者である。また、ほとんどが女島で生まれ、結婚し、水俣病によって漁業が振るわなくなるまで漁およびイリコ製造で生計を維持していた。なお、表1には、自身は塩を作っていないが、自身、親、夫、親戚、隣人、知人の塩作りについて、あるいは女島における塩作り全般について語った人も含まれている。また、

Aさんは2001（平成13）年に、Eさんは1997（平成9）年に逝去しておられる。

表1 インフォーマント

氏名	性別	生年月日
Aさん	男	1917（大正6）年
Bさん	女	1919（大正8）年
Cさん	女	1920（大正9）年
Dさん	男	1923（大正12）年
Eさん	男	1923（大正12）年
Fさん	女	1922（大正13）年
Gさん	男	1926（大正15）年
Hさん	女	1927（昭和2）年
Iさん	男	1929（昭和4）年
Jさん	女	1934（昭和9）年
Kさん	女	1934（昭和9）年

(2) 調査地域

図1に芦北町と女島の地図を示す。女島は水俣市の東北に位置する芦北町の中心から西へ数km離れた小さな岬の漁村である。また、1961（昭和26）年の町制施行によって湯浦村から湯浦町に、1970（昭和45）年の町村合併によって芦北町になっている⁹⁾。

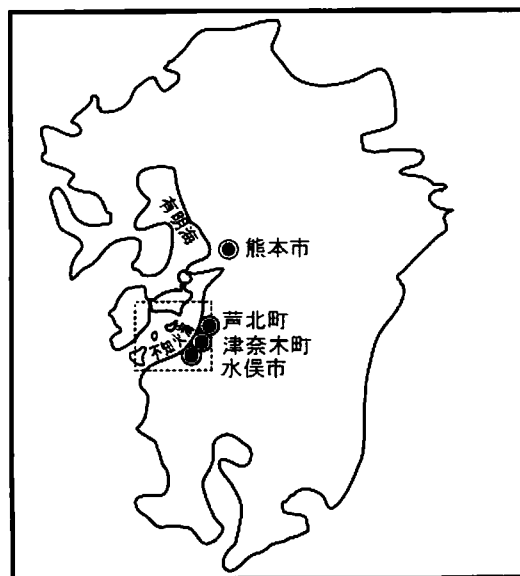


図1-1 芦北町

女島に電灯がついたのが1946（昭和21）年ごろ、電話回線が設置されたのがその数年後であった¹⁰⁾。昭和30年代末に国道3号線と県道がつながるまで、女島への交通手段は船か歩行のみであった¹¹⁾。したがって、昭和30年代まで女島はいわば隔絶した陸の孤島であったといえる。なお、女島は当時も今も京泊、牛の水、池尻、東止の4つの集落で構成されている。

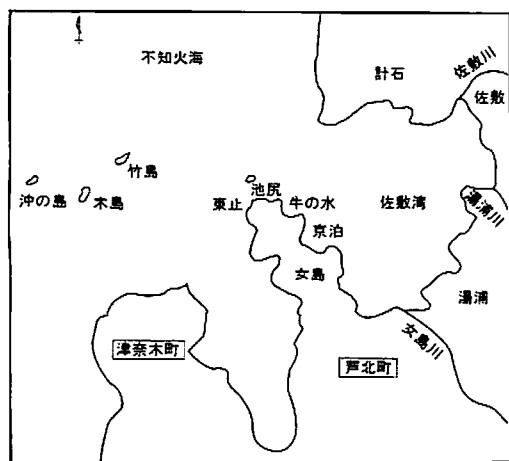


図 1-2 女島

表2からわかるように、1950（昭和25）年当時、湯浦村は第一次産業の就業者が78.4%を占め、その5.9%が漁業に従事していた¹²⁾。なお、その漁業従事者はすべて女島に居住している。

表 2-1 第1次産業への14歳以上就業者

	湯浦村		熊本県	
	人	%	人	%
総数	4203	100	805142	100
第1次産業	3159	78.4	505485	62.8

1950年国勢調査結果より

表 2-2 第1次産業に占める漁業従事者

	湯浦村		熊本県	
	人	%	人	%
漁業従事者	193	5.9	18981	3.8

1950年国勢調査結果より

表3に1950（昭和25）年における熊本県および湯浦村の耕地面積別農家数を示す¹³⁾。

表 3 経営耕地面積広狭別農家数

		総数	～3反	3反～5反	5反～1町	1町～
		熊本県	戸	172159	47181	25646
	%	100.0	27.4	14.9	28.2	29.4
湯浦村	戸	916	185	166	487	77
	%	100.0	20.2	18.1	53.2	8.4

1950年熊本県統計書より

1町以上の戸数が熊本県は29.4%、湯浦村は8.4%である。また、女島は海岸近くまで山が迫り、平地に乏しい。聞き取りによると、インフォーマントらの耕地面積は大多数が3反未満で5反以上は皆無であった。インフォーマントらはそのように狭い耕地で麦や唐芋

とわずかな野菜を作っていた。

以上のことから、本研究のインフォーマントらは、農業規模の小さい湯浦村の中でも特に田畑からの恵みが乏しい地域の漁民であったといえる。

3. 結果および考察

(1) 女島における塩作り

聞き取りによると、女島では、Dさんとその父、Eさんとその父、Hさん、Jさんの父、および計石や湯浦などの人々が塩を作っていた。なお、計石や湯浦などの人々の塩作りについて詳細な聞き取りは得られなかった。

以下で、Dさん、Eさん、Hさん、Jさんの塩作りに関して詳述する。

1) 時期

- ・終戦ちょっと前に始めとっです。徴兵検査で（女島に）¹⁴ 帰ってきた時はやってなかった。（私が）結婚したころはもう塩作りはやめていた。【Dさん】
- ・1,2年は作ったかなあ、3年は作らんやっつろ。ほんのちょっとだけ。向こうの小さか家（で作っていた）。塩を作っていたのは、長男が生まれる1年くらい前からしよったのかな？はっきり分からんとですたい。（長男が生まれた）頃はおしめ布がなかったっすよ。それで、塩水を汲んで一晩中マキで炊けば水が無くなって塩になるんです。その塩を持って、今、湯浦温泉のある所に、旅館の奥さんにですな、おしめを物々交換しに行きよったんです。おしめ布がないとですって言いましたら、浴衣着物一枚くれました。もう、嬉しさ嬉しさ、涙出るくらい。で、その浴衣をほどいておしめを作ったんです。下の《2番目の》子どもの頃は。（おしめは）ポツポツ出てきましたんです。【Hさん】

転居、徴兵検査、結婚、誕生や死などの家族イベントから推測すると、Jさんは1944（昭和19）年から2年程度、Dさんは1944（昭和19）年から昭和20年代前半まで、Eさんは終戦直後の2,3年間、Hさんは3人より少し遅い時期の1948（昭和23）年ごろからの1,2年間に塩を作っていたようである。したがって、女島で塩が作られていたのは大戦末期からの数年間と推測できる。

2) 動機

- ・その時分《終戦後》はね、漁師を一応やめますね。漁をやめて塩作り、手っ取り早いしね。でも、塩が作れない時は漁に出たりってことはあったね。たまには。【Dさん】
- ・◇◇から引き上げてから（舅は）漁はしよったですよ。一本釣りとかね、塩作りと漁師と、どっちが金

になったかよう知らんです。まだこん頃は、弟たちも妹もおってな。夫が（軍隊から）帰ってきてから。仕事はなくて、どこそこ探してなー。小さか船は持ったけど、自分の網はまだ持たんかったけん、（そこまで漁で取人は得られなかった）。だけん、Jさんの（家の塩作り）ば見たり聞いたりして始めたっででしょうね。【Fさん】

・叔父さんは元々〇〇の人で……。戦争が始まって、いよいよ△△が危なくなつて、こっちに疎開してきたわけ。こん頃は、物もない時代よ。叔父さんは頭も良かったし、まあ色々考えて、そこで始めたのが、塩焼く（塩作り）っちゅうとば考え出したんだらうち思うよ。そして、生きていくため、子どもにひもじさば味あわせんために考えた末の……。【Kさん】

・あの親父さんは元々漁師の経験がない人やから塩作りよったね。Jのお父さんはね、漁なんかにいけるようなあれじゃなかった。漁のことを全然知らないよ。ちっちゃい頃こっちいないもん。△△のあっちで会社員やってたもん。塩作るために船買わしたと思うけどねえ。あまり漁はしていない。【Iさん】

大戦末期、日本は壮年期の男性の多くが召集され、米機が襲来し、爆弾が投下された。この状況は女島も同様であった。1944（昭和19）年5月に女島から約15km離れた上原山中に爆弾が投下され、1945（昭和20）年7月から8月に女島対岸の佐敷にある白岩鉄橋が数度にわたって爆撃されて破壊され、死傷者がでている¹⁵。また、女島沖では数隻の船が撃沈されている¹⁶。

インフォーマントらは当時のことを次のように語っている。

・みんな男ん人たちは戦争に行ったり兵隊さんにやられて、こっちにはおばさんだったりとかじいちゃんだったり。子どもばかりです。戦時中は安心して漁はできんかったとです。後ではなあ、飛行機がどんどん飛んでくるようになってからな、（漁の）仕事はできやったです。どんどん飛行機がくる時は、終戦のちょっと前でしたけんな。佐敷の鉄橋も爆撃されとるもんね。（米機が）まわってくる時は、恐ろしかって言うてですなあ、防空壕の中にしゃがんどくのでいっぱいやけんねえ。【Hさん】

このような状況で、漁に出られなかったDさんの父や、県外からの疎開者で漁師経験がなかったJさんの父は、塩作りによって家族を養っていたと推測できる。戦後に塩作りを始めたEさんとHさんの場合はどうであろうか。

女島周辺の海は米機襲撃で大戦末期に出漁できなかったため、たくさんの魚がいたようである¹⁷。インフォーマントの中には、復員後にその海で漁をして生

計を維持した人もいる。

・戦前は親父が船を持っとったけど、親父が兵隊に行った時点で船はみんな売ってしまったから、終戦になって、最初わしが帰ってきて、親父がヒョコヒョコ帰ってきたから、早速、船を探しに行った。そして、古い船を買って、そして親子2人でできる網を自分で作って、漁をし始めたわけ。戦後になって、チヌやらボラやらスズキやらがとれよった。だから、親子2人ですると人の何倍で魚がとれよった。【Iさん】

Eさんは高等科を卒業した時点で、家族全員で父親の出稼ぎ先である◇◇県へ転居し、父親と同じ会社で工員として働き始めている。そして、1943（昭和18）年に召集され、1945（昭和20）年9月に女島に引き上げている¹⁸。なお、家族が女島に引き上げてきたのは同年12月である¹⁹。Eさんは就職先を探すがなかなか見つからなかったという²⁰。それで、家族で親戚の地曳網などを手伝うかたわら、父親が塩を作り始めたようである。したがって、Eさんの場合は、召集前から持ち船で漁をしていたIさん一家と違い、漁だけで困難な生計を補うため塩作りを始めたと推測できる。

Hさんの舅は漁に全く従事していなかったので、婚家先は船を所有していなかった。夫は子ども時代を他県で過ごし、漁の経験が乏しかった。夫が親戚の地曳網を手伝い、その網で取れたカタクチイワシをHさんが煮干にしていた。しかし、地曳網でとれるイワシは、この後の時期に女島で行われる巾着網に比べ多くない。このような状況でHさんは塩を作り始めたようである。

3) 塩作りの方法

① 海水

塩を作るには、まず原料となる海水が必要である。

・海水はここのすぐ下から汲んでいた。三ツ島²¹まで取りに行かない。ここ辺《池尻》（の海は）綺麗だったんですよ。京泊の方は佐敷川があるせいで塩分が薄いから。【Dさん】

・（夫たちは）海の水は、遠くから汲んできよったよ。三ツ島が多かったです。やっぱ沖の方がきれいかとでしょうね。こっちは湯浦川と佐敷川があるけん薄まるとかもしれんですね。池の尻の方は水の変わりが早かけん、家の前で汲んでもよかとでしょうね。船のいけすに溜めてきよったよ。船にいけすがあって、ちょっと穴があいとって海と通じると。けど、すのこみたいな木のあったけん、いけすの隙間にそれは敷いて栓しとくと、水は入らんでしょ。そがんして持ってきたよ。【Fさん】

・私はな、沖から（海水を）とってきて貰って炊きよったです。とってくるのは主人の役目。こら辺（陸の近く）の塩よりかあっちの沖の方が塩分濃度が高

い、こっちは湯浦川と女島川がはいつとるでしょう。だから、水で薄められて濃度が下がってくる。三ツ島辺りの海水が塩の濃度が濃いと聞いていたため、そこまで船で海水を汲みに行っていた。【Hさん】

・水気の多い所の塩はだめだから、わざわざ三ツ島の奥まで（Jの父は）汲みに行きよったよ。塩水汲んで船に積んでな。【Iさん】

・塩（水）はそんKん先のそこ辺り（の海）に（父は汲みに行った）ですけど、船から島三ツ島の沖に塩の多く含まれとるとこの塩水ば槽を漕いで汲んできて、三ツ島の向こうのほうがよく塩が採れたから、（船を）漕いで行って、そこから塩水をいっぱい汲んできた。【Jさん】

FさんとHさんは京泊の、JさんとIさんは牛の水の、Dさんは池尻の塩作りについて語っている。船で運んできた海水について、「塩水はそこ（の海岸から）桶で担いでくつとよ。【Kさん】」「天秤で肩に両方に乗せて、「よいしょ」って。【Iさん】」という聞き取りがある。船で運ぶより海岸近くで取水する方が能率がよい。しかし、京泊と牛の水では船で沖まで取りに行っていたようである。その理由を、個々に聞き取りしたにもかかわらず、何人ものインフォーマントが川の有無と海水の塩分濃度とを関連づけて語っていた。佐敷湾には北から順に佐敷川、湯浦川、女島川が流入し、京泊と牛の水はその佐敷湾に面している。したがって、インフォーマントらは、どこで取水すると効率的に製塩できるかを経験的に知っていたと推測できる。なお、東止の取水場所についての聞き取りは得られていない。

② 釜と竈

塩は海水を煮詰めると析出してくる。ではどんな道具を使ってどんな熱源で何時間ぐらい炊いたのであろうか。

・甞1枚くらいの大きさのブリキで作った高さ20cmくらいの四角いやつの下に焚き火をおこしていました。その下の竈は、ブリキの形に合わせてレンガとカマ土で作ったとですよ。竈は自分で作らないかんとたい。塩製造の平釜は佐敷のトタン屋で作って貰ったよ。佐敷本町のトタン屋が作って売りよった。イリコ製造がトタン釜だったからね、あれと同じような格好で作った。イリコ製造の釜は正方形だけど、塩のは長方形。それ用に作られたんでしょねえ。塩用のは蒸発しやすいように浅くね。塩作ってた釜の高さは、たいかいの所はやっぱり30cmくらいはあるよ。【Dさん】

・甞1枚より少し小さいくらいの大きさで四角いトタンで作って貰った釜を「かや」で炊いて、釜の深さは15cmくらいあったら。あんまり（海）水は入らんかったみたいだからな。地面の上に竈を作ってその上にトタンを置いて炊きよったみたいよ。竈は奥に

長くなっとして、竈の口は手前にあって、釜の厚さはあんまり厚はなかったよ。ペランペランでもなか。イワシ製造の釜の厚さと一緒ぐらい。釜は竈から外せた。竈は自分（父）が石と赤土で作ったみたいよ。石と石がようかみ合うようにな。竈の形に石をこずんどって、（石と石の）間に赤土を詰めて壊れんごとしよったな。【Jさん】

図1は、この聞き取りにもとづいてJさんに見てもらいながら、著者らが描いた竈と釜のイラストである。インフォーマントらはこの図に類似の釜や竈で塩を作っていたようである。釜は甞1枚程度の長方形の金属製で専門の業者に作ってもらい、竈は石と土をこねて自分たちで作っていたという。

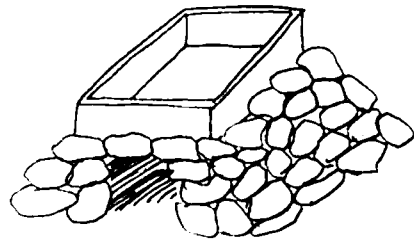


図2 塩作りの竈と釜

なお、Dさんの語りの中に、「塩製造の平釜は佐敷のトタン屋で作ってもらったよ。佐敷本町のトタン屋が作って売りよった。」とあった。釜を専門に作る人が佐敷にいたことはCさん、Hさん、Gさんも語っていた。このことは、釜を作る仕事成り立つほど、塩を作る人が女島、佐敷、計石などにいたことを示唆している。また、著者らは、女島と全く別地区である天草でも大戦末期から終戦直後に塩を作っていた人の存在を聞き取っている。したがって、当時、各地の海岸に女島の人々と同様の方法で塩を作っていた人がいたと推測できる。

③ 熱源

・燃料は、そこら辺にはえてる木をとってきたり、それはすっごい（量の）薪がいるんですよ。（薪だけじゃなくて）当時までは（湯浦の）製材所に製材クズがあるじゃないですか？短いとか、クズとかね。あんなのを船から買いに行きよった。クズは安いから、船いっぱいくらい買ってくると、何日くらい塩が作れたかなあ。だいが（焚物が）いったからねえ。船次第でね、漁船なんかはあまり荷を置けないから、地曳網用の船だったらね、1ヶ月くらい分は積んできよったよ。濡らさないように持ってきてね。そこは考えてくるんですよ。例えば、小崎製材所に買いに行くんだということで、2・3日前に（クズが）あるかないかを定めに行くでしょう？そしたら潮を計算するんですよ。朝の10時頃が満潮だという頃になれ

ば、こっちを8時頃に行ったら、10時頃着くじゃないですか？そしたら、バタバタ船に買いこんで積んでしまっ、今度は下り潮にあたるとですよ。で、ここに来たらまだ3分の1も（潮が汚い）ないと、潮がちょっと上がったらね、クズをあげるでしょう。そしたら、海の中に落とさん限りは濡れる心配はないもん、そこはやっぱり考えてたよ。製材所は湯浦側に、今も昔も3軒あるよ。【Dさん】

・焚きもんがそう簡単には手に入らんでしょ。薪は山から採ってきたみたいよ。「かや」で山にある燃料を切ってきて。海に流れとる流木もあるし、流木も、それとノコクズを使いよったですね。ノコクズはただで貰ってきたみたいで、製材所ちめて、船で（湯浦）川をずっと上って湯浦の「外ヶ（そとが）平（ひら）」にあつてですよ。あすこに船に乗って行って、ノコクズは足で踏んで、船にいっぱい積んできて、そして何日分て、陸（おか）に上げて、カヤは今は青いけど、それを切って、枯れかしてな。【Jさん】

・塩焼くちゅうたつて簡単にはできんと、第一に薪が、何もガスや油で焚くじゃなしね、薪集めが1番苦労したろーち思うよ。山に行ってカヤやら切ってきて、枯らしてな。叔父さんが全部一人でした。【Kさん】

当時、女島では海岸線近くまで迫っている山に炭鉞の坑木用の松が植えられていた。インフォーマントらは松を切り出した後の山を借りて焼畑にし、薩摩芋や小麦などを植えていた。その山から雑木や松の根などを拾って乾燥し燃料にしている。しかし、その量には限りがある。不足分は、湯浦にある製材所の屑材を貰ったり安い価格で購入している。

なお、当時の船は長さが5.6m、幅が2m弱で、櫓こぎの木造であったという。

④ 所要時間

・その海水を釜に入れてポツポツポツ炊いて、1日かかったんじゃないかな？1日ぐらいあればできる。壺1枚くらいのに、塩水を上から2・3cmの所までタブタブ入れるでしょう。半分くらい煮詰まったら、また海水を足す場合もあるし足さない時もあった気がするけどねえ。【Dさん】

・朝から夕方まで、だいぶ炊かんばんでしょうね。1日1回炊いとった。朝早く起きて、竈の中に煙突みたいなのでクズノコをいっぱい入れるでしょ。足で踏み固めて、ノコクズを入れた後に、釜をのせて、（海）水をのせたみたいよ。竈口から焚物をくべて、（竈の蓋を）閉めて、ノコクズが燃えるまで、そのまま自然とノコクズがずーっと燃えていくでしょ。それが燃えてしまうと、「この水も塩になったっじゃなかなー」ちゅ思うけどな。今思えば、1回水を入れて、

後から塩水を足しよったかなー、と思うとやんなー。なかなかなー、その頃は大変だったみたい。【Jさん】

・1回作る時にその釜には8分目くらい海水を入れて沸騰させるとです。もう一晩中炊かなん出来んでもんねえ。一晩中、昼は別の仕事があるもんだからなあ、夕方塩を炊いたらたまたま焚きもんがなくなつたらまた焚きもんを焚いて帰って寝て、また起きて行って、もう塩炊きは一晩中ですよ。寝たり起きたりして、しっかりは寝れんやつたなあ。【Hさん】

塩を、Hさんは夜、他の3人は昼間に作っている。釜の大きさにもよるであろうが、いずれも釜一杯分の海水を煮詰めるのに8～10時間程度かかっていたようである。

⑤ 頻度

・塩はその期間はほとんど毎日やってましたよ。塩作りは大体1年中だけどね、薪の求め方次第であつたりなかつたり（塩作りをしたりしなかつたり）でね。それで、（1年中毎日のように）ずーっと続けてはね……（できなかった）。【Dさん】

・（父は）毎日塩は炊いとったよ。【Jさん】

・塩作りは毎日んごと、（Jの父は）しよらしたよ。【Kさん】

・でも、売買のあれじゃなかつた《塩作りで生計を維持していなかつた》ですけんね、たまたま炊きよったけん、私は毎日炊いたわけじゃないですもん、商売にしたわけじゃなかつた、10日に1回か、それくらいのもんやつた。他に仕事があつたけん、そればかりかまってもならんし。【Hさん】

Eさん、Dさん、Iさんは毎日のように、Hさんは10日に1回程度塩を作っていたようである。この違いは次に述べる用途が異なることから生じたと推測できる。

4) 用途

① 塩

ここで、一釜で製造していた塩の量を推測してみたい。釜の大きさを縦180cm、横90cm、深さ20cmと仮定すると、1回に煮詰めた海水は $180 \times 90 \times 20 = 324000\text{ml}$ となる。海水の塩分濃度は約4%なので、1回の塩作りで約13kgの塩を作っていたと推測できる。

その塩の行方について、インフォーマントらは次のように語っている。

・何日もかかって何俵か塩を作って八代の鏡の所まで持っていったわけ、八代まで親父が船でね、顔見知りの人に塩を持っていくということね、物々交換よ、米やら麦やら、穀類と交換、親父がね主体にやっていたから、塩どれくらいに米どれだけってそこら辺はわからない、交換してきた米は売るということはなかつたよ、自分の家で食べてた。【Dさん】

- ・このばあちゃんが、作った塩持って、物々交換に行きよりましたですよ。米とか色々交換しよったです。野菜はそんな頃まではこの辺は作りよったですけど、あんまり換えとらんです。麦も作りよったけん、米と麦では米の方が多く交換しよったっじゃなかですかね。私が結婚した後も行きよりましたよ。物々交換は、船で湯浦辺りまで行きよりましたです。女の人だし、塩は重かし、そんな遠くには行っとらんでしょうね。月に何回行きよったかは知らんです。私は1回もついて行ったことなかですね。(Fさん)
- ・その塩は平生に物々交換に行きよりました。食べものがないから米とか野菜とか(と交換していた)、平生なんか、専門に作すけん、農家専門やけん。農家は特別、塩使うけん、野菜なんかあれば喜んで換えてやりよんなはった。お金で換えよつ時もあつたですよ。物々交換の方が多かつたでしょう。満ち潮引き潮のあつてですね。潮が早い時は船で行きよったですよ。船が入らなかつたら歩いて行きよつたとじゃなかですかなあ(笑)。コツコツ、コツコツ。背負って行つても、そがんとくさんじゃなかですもんなあ。この頃、塩は貴重品だったため、作った塩と何かを物々交換してほしいと頼むならば、みんな喜んで交換してくれていた。(Hさん)
- ・姉さんが何かに入れて、リュックサックみたいのだから、細か道²¹で(を)通つて)売りに行きよつたですよ。1週間に1回ぐらいで八代とか(八代郡鏡町の)有佐とか。有佐にお父さんの友達がおつたんよな。その人を頼つて塩を売りに行きよつたみたいよ。汽車(で行きよつたん)じゃなかんね。ヤミで売りよつたですよ。普通の塩ちゆ分かるようにして売られんかつたもん。塩と物々交換で食料品ちゆても主食の米とか麦とか(小麦)粉で換えとつたんでしょね。お金で換えてきとらすこともあつたでしょうね。(Jさん)
- ・戦友が有佐におつたわけたい。それで。(Jの父は)その戦友の所ば頼つてな、その辺の村なんかに行つたっじゃろうつて思うよ。佐敷の駅は真向かいじゃつて。そこまでは船で行つたつち思うよ。それから、国鉄に乗つて行つて、有佐の駅で降りて。そつから、多分担いで行つたっじゃろうつて思うよ。まあ当時してみればヤミじゃつて、警察に捕まつたら取らるっじゃろうけど、何とかそこをくぐり抜けて行きよつたとでしょね。警察に捕まつたことは1回も聞いとらんし。(当時の塩は)ヤミ値段だから、かなりよか割合で米やら麦やらと換えられたんじゃろうつち思うよ。結局、子どもたちを育てるために、食料やらと換えてきよつたとでしょね。(Kさん)

4人とも自家消費するだけでなく、米や麦などの食料と交換している。しかも、Dさん、Jさんは八代方

面に汽車や船で、Eさんは湯浦に、Hさんは隣村の平生に船や徒歩で運んでいる。八代方面に行く際のことをDさんは「櫓を漕いで行つていたのではない。天気を見て風向きを利用して帆をかけて行つていた。風向きがいいなと予測できたら(勘で)夜中過ぎから明け方にかけてでかけていた。帆をかけて八代まで早ければ2・3時間で着いていた。やはり知恵ですよな。」と語つていた。当時、塩作りや運送に手間と時間と労力をかけても採算が取れるほど、塩に価値があつたことが推測できる。

また、インフォーマントらにとって、船を操つたり潮汐を見たりすることは格別視されることではない。しかし、著者らは、彼らが自身の暮らしで身につけた力を駆使して塩を作つていたととらえている。

②にがり

海水を煮詰めて作った塩にはにがりが含まれている。

- ・(とれる塩の量は)しれたもんですよ。下にちょこーっと2cmか3cmくらいしか残らんとですよ。「ああ、これだけか」と思うぐらい。だけど真っ白い綺麗なのが出来ましたよ。でもジトジトつて、多少はやつぱりなつたでしょうな。ムシロで編んだカマスに入れて吊るしてジトジトつてたよ。今みたいにサラサラした塩じゃなくて。荒塩。(Dさん)
- ・わらで包んで、吊るして(水分)を取ると。(Fさん)
- ・ずっと炊きよつたら、真っ白な塩ができるわけ。水がのうなるまで炊くと焦ぐつでしょ。で、いくらか水がある間に火を消して。(塩を)こさぐと。それをワラで作つた、長四角か「つと」ちゆ言うつとに、塩を入れて。それに一晚ぐらい入れとつたら、サラサラになると。(Jさん)
- ・確か、カラカラになるまで炊かんとち思うよ。あんな、塩焚いてまだ水気がある時にな。わらで編んで作つたかますに入れて。置いとくと。そすと、水がタラタラ落ちて、サラサラの塩になるわけ。(Kさん)
- ・塩は結晶してなつとるけん。沈殿したら板みたいなのでかき寄せて。塩だけとつて、何か籠んごたつとに入れて。汁気をとつちち思うよ。籠の丸いのがあつたでしょう?大体ワラがなかつたもん。百姓しちやおらんけん。稲作らんけん。その農家に貰いに行けばありよつたつてしょうけどな。(Hさん)

どのインフォーマントも作った塩をカマスや籠やツトに入れて吊るしていたと語つている。そうすることで潮解性のあるにがりを除去してたと推測できる。ここにもインフォーマントらの知恵の存在がうかがわれる。

では、そのにがりはどうしていただのであろうか。

- ・にがり豆腐を作つたことはなかつた。塩は売りよつたけど、にがりは売りよらんかつたみたい。(J)

さん]

・出来たにがりをどがんにしたかは知らんです。豆腐作ったとかは聞かんですね。【Kさん】

当時女島ではにがりで豆腐を作ったという聞き取りは得られていない。豆腐は大豆の加工品である。豆腐にするより大豆のままあるいは味噌にして食するほうが効率的である。また、農漁村において豆腐はハレの食材であった。したがって、食料の乏しかった当時、女島でにがりを使って豆腐を作っていなかったのは当然と考えられる。

以上のことから、女島では、大戦末期から終戦直後の数年間、金属製の釜に海水を入れ、泥を固めて作った竈で、山や海で拾ったり製材所のくず材を安く購入して入手した焚き木を炊いて、塩を作り、その塩を米や麦や野菜などの食材と交換して暮らしを維持していたことが明らかになった。また、塩を作るため知恵をしまりさまざまな工夫を凝らしていたこともうかがわれた。

(2) 当時の日本における塩事情

日本では、いわゆる「地の塩」と呼ばれる岩塩はもちろん、池塩や井塩などほとんど産出されない³¹⁾。また、降雨量が多く海水からの天日製塩に適した気候でもない。したがって、いつの時代も塩は貴重品であった。そのため、時の権力者の管理下で生産され、時には税や年貢、あるいは給与と位置づけられてきた³²⁾。

明治維新後、それまで各藩で行われていた専売制が廃止され、1905(明治38)年に「塩専売法」が施行され、許可なく塩を製造、販売することが禁じられた³³⁾。しかし、第2次世界大戦開戦前後から輸入塩の減少が予測され、自給体制の確保が必要となり、自家用塩制度がとられていく³⁴⁾。この制度の直接的動機は1931(昭和16)年の大減産と開戦にある。同時に、当時、海岸地方の住民から自家用塩の製造が出願され、政府も塩需給の状態にかんがみ、時宜に適するものとしてその製造を許可し、塩製造区域の制限が撤廃された経緯もあるという。つまり、専売制度によって塩の生産は国の管理下におかれていたにもかかわらず、願書の提出が義務付けられ、1人1ヵ年12kg、家族180kg³⁵⁾と制限が付されていたものの、専売制度は実質的にほとんど否定に近い状態で運用されていた³⁶⁾のである。しかも、当初は家庭用塩の需給調節に限定されていたが、戦局が悪化し輸移入塩の入荷が期待薄となった1944(昭和19)年には工業用塩の製造をも認められている³⁷⁾。そして、奨励金、補助金が交付されて制度が積極的に推進され、1945(昭和20)年には「自給製塩制度」へと名称が変更されている³⁸⁾。

一方、戦争の拡大、凶作、人手不足による食料増産

計画の遅延などから、国によって食料管理制度が強化され、塩も、米に続いて1942(昭和17)年から統制下に組み入れられていく³⁹⁾。

戦後になり、この自給製塩制度は政府によって廃止が内定される⁴⁰⁾が、極度の塩不足の中で補助金が交付されて推進され⁴¹⁾、生産規模が拡大されている。そして、塩需給の安定が回復されたことにより1958(昭和23)年に日本専売公社が制定され、翌年の1959(昭和24)年に塩専売法が改正され、自給製塩制度は廃止される⁴²⁾。

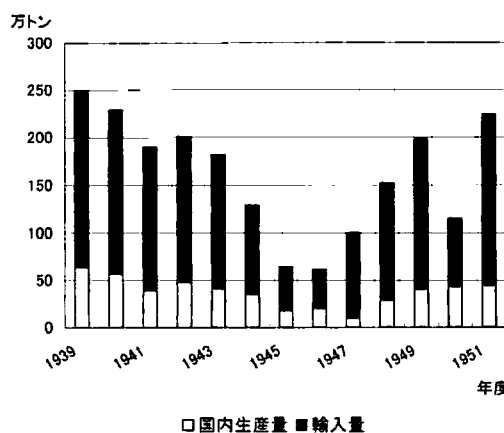


図3 塩の国内生産量と輸入量

図3に示したように、1941(昭和16)年に供給量が落ち込み、1944(昭和19)年から1947(昭和21)年にかけて輸入量が激減し供給量は1939(昭和14)年の1/3弱に減少している³⁵⁾。

自家用塩制度は将来の需給悪化に対する事前措置として出発した。したがって、この制度が家庭用塩の需給調節に限定されていたころ、塩の配給は円滑に行われており、塩需給に対する緊迫感はなかったといわれている³⁶⁾。しかし、工業塩の製造も認められ、戦時特例として塩専売法が改正されて補助金が交付されたころから、塩の需給状態は緊迫していったと考えられる。先に述べたように、女島の人々が塩を作り始めたのはまさにこの塩の需給状態が緊迫していた、大戦末期の1944(昭和19)年からの数年間であった。

1942(昭和17)年に開始された家庭塩の配給制は、1人1ヶ月200gであった³⁷⁾。調味はもちろん、魚や野菜の加工や保存に大量の塩を必要とする漁民や農民にとって、1人1ヶ月200gでは不足しがちであっただろう。まして大戦末期から終戦直後にかけて塩の需給状態が緊迫し配給が滞りがちになると、塩が希求されたことは容易に推測できる。そんな状況で女島の人々は塩を作り自分たちで使用しただけでなく、自分たちと同じように塩を必要としていた人々、近隣はもちろん遠くは直線距離で30数km離れた八代郡市まで運び、

ヤミ物資として食料と交換していたのである。それは、竈を作り、まきを集めて、海水を半日かけて煮詰めて作った塩を、櫓こぎの船で4・5時間かけて運んだにしても、十分に採算が取れる生業だったのであろう。

自家用塩製造制度、もしくは自給製塩制度は塩田を用いた製塩が前提になっていて³⁰⁾、女島の人々のように自家製の竈で煮詰める製塩は含まれていないように考えられる。しかし、女島の人々の塩作りも自給製塩制度のひとつの事例と考えられる。そして、自給製塩を商品として販売するには許可が必要であった。ヤミで売ることはもちろん法律違反である。では、女島の人々が塩を作り、ヤミ物資として、遠隔地の農村地帯あるいは近隣で食料などと交換した行為も法に反するといえるのであろうか。

大戦末期から終戦直後、日本では多くの人々が困窮の生活を強いられた。人々はよりよい暮らしを実現するため、ありとあらゆる知恵をしばり工夫を重ねてきた。時には自身が生きていくために法に反する行為をした人々もいたであろう。もちろん法に反する行為の全てが容認されるものではない。しかし、法に反することをも顧みず、さまざまな知恵をしばり工夫を重ねて自身の暮らしを切り開いてきた人々がいたはずである。女島の人々も、当時の制度下で法に反することをも顧みず、自身や家族の暮らしを守るために、それも塩田ではなく釜や竈で海水を煮詰めて作った塩を食料などとヤミで交換したのである。つまり、女島の人々の行為は、制度や社会の仕組みを受動的に受け入れたのではなく、主体者として暮らしを能動的に切り開いてきたひとつの事例であるといえる。

天然資源にも気候条件にも恵まれていない日本で、生きていくうえで必須の塩を作るため古来より人々は知恵をしばり工夫を重ねてきた。女島の人々が泥をこねて作った竈でまきを焚いて海水を煮詰めて塩を作った行為は、古来の人々の塩作りの再現ととらえることができる。

知恵をしばり工夫を重ねて、自らの暮らしを切り開いた行為は食の文化である。したがって、女島の塩作りも遺産型食文化のひとつであるといえる。

また、聞き取りのどの部分に着目し、それをどのように意味づけるかあるいは解釈するかは、聞き手の意識によるところが大である³¹⁾。生活文化の作り手を育成する家庭科の教材化では、暮らしを切り開いてきた足跡が見出される事象に着目すると同時に、その事象を当時の社会状況と関連づけて考察することによって社会的な意味を見出すことが求められる。このような意味で、本研究では、女島の塩作りに、生活文化の作り手を育成する家庭科の教材としての価値を見出したと著者らはとらえている。

要 約

熊本県葦北郡芦北町女島において、第2次世界大戦末期から終戦直後にかけて海水から塩を作り、八代市近辺のヤミ市、あるいは女島近辺で生活必需品と物々交換をしていた事実が明らかになった。また、当時の日本における塩の供給状態を調べたところ、女島の塩作りは生活物資が窮乏している状況を切り開いてきた知恵の結晶であることととらえることができた。したがって、女島の塩作りは遺産型食文化のひとつの事例であると同時に、生活文化の作り手を育成する家庭科の教材としての価値があると結論づけた。

なお、本稿は日本家庭科教育学会平成13年度例会(千葉大学)において報告した。

謝 辞

インフォーマントの皆様には、思い出すことさえつらいことも含めて、長期間にわたって聞き取りをお願いしました。それにもかかわらず、懇切丁寧にさまざまなことをお話いただきました。心より深く感謝いたします。

また、聞き取り調査、テープ起こし、ライフヒストリー作成などの作業にご協力いただきました本学部家政教育の4年生、院生だった野田美和さん、久仁郷知子さん、木原留美さん、寺崎深雪さん、飯干仁美さん、名村綾子さん、谷平慶子さん、落合昌子さん、神澤幸菜さん、上村明美さん、茂村朋加さんに感謝の意を表します。

注および引用文献

- 1) 廣瀬尚美、矢野由起。「地域」を取り入れた授業開発—「地域」を取り入れた授業実践の検討—。家庭科教育, 78巻, 4号, 2004, 58～62。
- 2) 前掲書1)
- 3) 桑畑美沙子。家庭科における地域の食文化の教材化(第1報)。日本家庭科教育学会誌, 第41巻, 1号, 1998, 9～15; 桑畑美沙子。家庭科における地域の食文化の教材化(第2報)。日本家庭科教育学会誌, 第41巻, 4号, 1998, 1～7。
- 4) 遺産型から現状型へ発展した例として、末永知恵美。「菜種をしぼる—満身の力を込めて油は一滴」。食べものを教える, 桑畑美沙子編, 東京, 農山漁村文化協会, 1987, 39～54。遺産型から現状型や未来型へ発展した例として、長尾淑子。「豆腐を作る—「えっ, 豆腐にも添加物」」。食べものを教える, 桑畑美沙子編, 東京, 農山漁村文化協会, 1987, 159～174などがある。

- 5) 村田泰彦。“I部 教科の基底—いま、家庭科教育か”。新しいくらしをつくる家庭科の授業, 東京, ぎょうせい, 1986, 9~11.
- 6) 村田泰彦。“第IV章 教科理論と家庭科構想”。新共学家庭科の理論, 村田泰彦, 一番ヶ瀬康子, 田結庄順子, 福原美江編, 東京, 光生館, 1997, 82.
- 7) 村田康彦。自立と生活文化の教育。東京, 労働教育センター, 1992, 196.
- 8) 前掲書7)
- 9) 芦北町町史編集委員会編, 葦北町史, 1977, 19~24.
- 10) Eさんの日記を相思社が1997年に編集した「歩み」と, 著者らの聞き取りより.
- 11) 前掲10)
- 12) 総理府統計局, 「昭和25年国勢調査報告第7巻都道府県編その43熊本県」の136~167頁のデータから著者らが算出した.
- 13) 「昭和25年熊本県統計書」の40~45頁のデータから著者らが算出した.
- 14) 語りにおける()は著者らの補い, < >は解説, []はインフォーマント名である。また, インフォーマントが特定される可能性があると考えられる地名は○や△で示す.
- 15) 前掲書9)
- 16) 前掲書10)の歩みに「家並み10数軒のこの片田舎にも敵機の機銃掃射があつて数隻の船が沈み1人が死んだそうだ。」「戦争中は魚釣りしている舟まで飛行機から射撃されたとのことで, 余りさかな釣りが出来なかつたそうだ。」「長い間の戦争で若い人達が軍隊に取られ, また戦争末期の2,3年は空襲もあり海上での漁は余り出来なかつた。」と記されている。なお, 「歩み」にしばしば記載されている「2,3年」は, 聞き取りや他の文献から必ずしも正確ではないと判断している.
- 17) 前掲書10)の「歩み」に「7年振りに叔父の舟に乗り三ツ島へ魚釣りに行ってみた。一度覚えた魚の釣り方は忘れていなかった。3,40分で三ツ島に着いて釣り道具を入れると面白いほどガラカブが釣れた。2時間位で200尾以上釣つたであろう。今思えば本当とは思えない釣れかたであつた。他の魚も大変多いとの話であつた。」とある.
- 18) 前掲書10)の「歩み」に, 終戦後, 外地からの引き上げ直後のこととして「自分の家族はそれまで新潟の方にいた。しかし新潟には帰らず玉名郡小天村のX(友人)君の家により2,3日お世話になり, 芦北郡湯浦村の叔父の家に帰つた。」とある.
- 19) 前掲書10)の「歩み」に, 新潟を引き上げた経緯が「工場も敗戦のショックと食料不足, 今後の会社の存続等不安定要件で九州出身の大部分の人達が故郷へ帰ることを考えていた。」とある.
- 20) 前掲書10)の「歩み」に, 「早速仕事を探さねばと思ひ出来るだけ工場関係をと水俣の日産工場へも行ったが同系統の朝鮮の興南工場からの引揚者を優先して採用していた。何処も引揚者や掃還兵であふれ工場の少ない県内では入社できなかった。北九州方面にも出掛けてみたが駄目だつた。当時の佐敷自治警察には勤められそうであつたがその頃大変給料が安く長男の私には無理だつた。また, 勤めたとしても間もなく公職追放になつたから辞めねばならなかつたのである。いつまでも職探しを続けている事も出来ず, 従兄の網の手伝いをする事になる。」とある.
- 21) 女島沖の「沖の島」, 「竹島」, 「木島」の総称.
- 22) 当時, 女島から国道3号線にでるには徒歩で山越えしなくてはならなかつた.
- 23) 平島裕正。塩の百科。東京, 東京書房社, 1983, 37.
- 24) 廣山堯道。塩: 食べもの日本史総覧。東京, 新人物往来社, 1994, 266~267.
- 25) 明治37年12月31日法律第11号「塩専売法」。同法第4条に「塩ハ政府ノ許可ヲ受ケタル者に非サレハ之ヲ製造スルコトヲ得ス」と, 第5条に「政府ヨリ売渡シタル塩ニ非サレハ所有シ, 所持シ, 譲渡シ, 質入シ又ハ消費スルコトヲ得ス」とある.
- 26) 昭和17年5月22日乙848号「自家用塩製造許可二関スル件」。日本塩業史, 日本専売公社, 743~744(1958)
- 27) 前掲書26)の「日本塩業史」の744.
- 28) 前掲書26)の「日本塩業史」の744~745に, 昭和17年8月1日付け「自家用塩製造許可に関する件」に「隣組其ノ他多数世帯ノ共同製塩ニ対シテモ許可差支エナキモ余リニ大規模ナルモノハ之ヲ認メズ, 1村単位程度ニ止ムルコト」とある.
- 29) 前掲書26)の「日本塩業史」の746~750に, 昭和19年5月12日閣議決定乙第756号「食料用塩及工業用塩ノ特別増産ニ関スル件」.
- 30) 前掲書26)の「日本塩業史」の755に, 昭和20年8月24日勅令第480号「塩専売法戦時特例中改正」の2条に「『自家用』ヲ『自給用』ニ改ム」とある。これに先立つ昭和20年3月8日に省議決定された通達乙第344号に「自家用製塩ニ関スル件」に「従来『自家用製塩』ノ名称を使用シ来タリタルモ国民ノ生命保持ニ絶対不可欠ノ最後ノ食料品タル点ヲ強調シ国民各自ガ自ラ之ガ供給ヲ図ル要アルコトヲ徹底セシムルタメ後向政策的ニハ『自給製塩』ノ名称ヲ使用スルコト」とある.
- 31) 大宅映子。昭和の食—自分史: 食の文化シンポジウム`89 昭和の食。石毛直道, 小松左京, 豊川裕之編, 東京, ドメス出版, 1989, 42.
- 32) 第001回国会財政金融委員会第21号(昭和22年10月6日(月曜日)の記録に, 自給製塩制度存続に関する請願が提出されている。それには「生産が漸く軌道に乗り生産数量も專業製塩の生産量をりようがするようになり国民生活の安定に貢献している今日政府は突如自給製塩制度の廃止を内定したことは, 製塩事業の従事者のおおくが沿岸漁村民並びに引揚者復員軍人である……」とある.
- 33) 第002回国会決算委員会第18号(昭和23年6月4日(金曜日)の記録に, 松雄俊次政府委員の説明として「自給製塩制度は実は今次の戦争の末期に外国

塩の輸入が途絶いたしまして塩飢饉の最悪事態に備えまして塩の自給自足をはかる目的をもって創設いたしましたのでありまして、……」とある。

- 34) 塩専売法，昭和 24 年 4 月 6 日閣議決定。
- 35) 日本専売公社，専売事業要覧昭和 33 年版。
- 36) 前掲書 26) の「日本塩業史」の 747。
- 37) 石川尚子，第二次世界大戦と厳しい食生活。近現代の食文化，石川寛子，江原絢子編，東京，弘学出版，2002，139。
- 38) 前掲書 33) に同じく松雄俊次政府委員は補助金交付に関して「塩田と製塩設備の特質，特に塩田はなかなか熟成いたしませんので，……」と説明している。
- 39) 著者の一人である桑畑は「わくわく食育授業プラン」（東京，農山漁村文化協会，2004，61）で聞き取りに臨む子どもたちに，食文化は高齢者が保有する知恵の宝庫と表現し，「聞く耳がないと知恵の宝庫にはたどりつけんかも……」と説明している。