

わが国の塩づくりは、縄文時代後期後半から晩期(約3500年〜3000年前)、当時は海だった霞ヶ浦沿岸の「製塩遺跡」で始まり、その後もそっけなく作られた塩が関東一円に流通したとされてきた。だが近年、この定説を覆す説が出てきた。

(文化庁 辻本芳孝)

「製塩土器は他の縄文土器に比べて薄いです」。

霞ヶ浦の南西にある茨城県稲敷市の広畑貝塚。同県土浦市教委の関口満さん(46)が、厚さ3ミリで無地の製塩土器を、厚さ6ミリで縄目模様のある土器片と比べて示してくれた。当時は、海藻を利用して作った塩分の高い鹹水を土器で煮詰めて塩を作っていたとされる。土器が薄いのは熱効率を高める必要があったためだ。

1960年代、いずれも霞ヶ浦の南西にある同貝塚と前浦遺跡(稲敷市)、法堂遺跡(同県美浦村)でそれぞれ、大量の製塩土器と灰の層、大型炉跡が発掘され、製塩を専業とした遺跡の存在が確認された。製塩土器自体は、少量ながら、海岸から離れた100メートル以上の関東の縄文遺跡で見られ、霞ヶ浦産の塩が土器ごと各地に送られたとの説が定着した。

関口さんが定説に疑問を持ったのは昨年。霞ヶ浦から約3キロ離れた神立平遺跡(土浦市)の資料を確認し、一部の穴で出土した土器のうち、製塩土器の割合が極めて高いことを重視した。製塩遺跡以外でこれほ

「集中」覆す新説 東京湾岸など自前の専用土器

ど集中して見つかった集落跡はない。また、上高津貝塚(同市)の発掘成果にも着目。大型炉跡から、海藻に付着するケイ素が高い割合で確認されるなど、製塩が行われていたことを示唆する事実がいくつも重なった。ともに海から離れた台地

教授(考古学)は、東京湾岸でも製塩は行われていたとみる。東京都北区の西ヶ原貝塚で出土した製塩土器の土を分析したところ、地元で作られた土器の土と一致した。霞ヶ浦から持ち込まれた製塩土器ではなかったのだ。千葉県市川市の遺跡

はできないという。そもそも製塩を始める前の縄文人は、塩分をどのようにとっていたのか。石毛直道・国立民族学博物館名誉教授(民族学)は「狩猟採集民族は動物の血や肉から塩分はとれた。塩が生活に必須となったのは、狩猟

にあり、製塩には不向きとされてきた。関口さんは「海水をヒョウタンなどに入れて持ってきて、ここで塩を作っていたのではないかと推測する。一方、阿部芳郎・明治大

でこの時期の大型炉跡が見つかった例もあるという。海

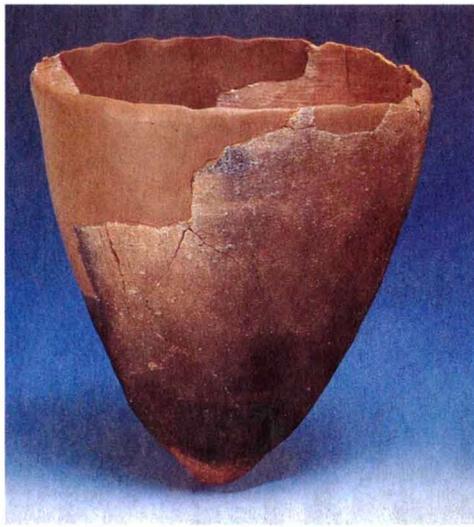
と比べて労働が長くなる農耕が始まってからでは」と指摘。縄文人にとって塩は必須ではなかったようだ。阿部教授は「塩は嗜好品だったのかもしれない」と想像する。「旧石器時代より、食材の種類が劇的に増え、味覚も発達した。海産物で塩味を覚えた関東の縄文人にとって、しょっぱさだけをとり出せた塩は革命的な発明だったのでしょう」



阿部教授はこれも疑問視する。同大が製塩土器を当時と同じように製作し、製塩を試したところ、内面に塩が結晶化すると土器が割れ、少量しか塩を得られないことが分かった。一日中、多数の土器で炊いたとしても塩漬けに必要な大量の塩

製塩はその後、東北に伝わったが、西日本や日本海側では縄文時代の製塩土器は出土しておらず、塩をめぐる謎はまだ多い。いずれにしろ、製塩は、縄文文化の豊かさを示す一つの指標であると言えそう

縄文の製塩 霞ヶ浦以外でも



① 薄く、装飾がない製塩土器
② 製塩土器と同じ縄文時代晩期初め頃の縄文土器 (ともに上高津貝塚出土)