

釜屋の構造についてみておこう。釜屋の建坪は、その立地条件によって一律ではないがおおむね五間に七間（約35坪、117.495m<sup>2</sup>）程度の掘立小屋で、夏井・侍浜・中野・種市などはかやぶき屋根、年部・野田は板葺き屋根であった。かやぶき屋根の所では釜の上部を中心に天井に棚を吊って、薪を乾燥させるようにしていた。釜屋内の施設を見取り図として示すと（図30 右上）イ 汲み上げた海水を送り込む樋で、直径六から八寸程度の松木で作ったものが多く使われている。ロ 外から送り込まれた海水を溜める槽で、タメキッツまたはツボなどと呼ばれている。侍浜のものは六尺×六尺、深さ一尺五寸程度のもので、粘土でかためて造っていたというが、多くはもっと大きくて「厚さ一、二寸ないし二寸五分ノ松板ヲ以テ横八尺、長一丈二尺、深さ二尺五寸ノ面積ヲ囲ミ若クハ枘トナシ埋設シタルモノニシテ、其底部ハ粘土ヲ踏圧シタル土間ナルヲ通例トス」とあるようなものであった。タメキッツは地中に埋め込みになっているので、その釜側の上部にかまよりも少し高い程度に「ハ「フネ」（松木をくりぬいた桶）を備え、釜までニの樋をかけ、ホの釜に海水を汲みこむようにしていた。へは苦汁を採るためのフネである。

#### ④ 塩木、塩の生産量

一昼夜大きな釜を焚き続けるのであるから、塩木は沢山必要で、五尺に切った割り木にした塩木を三棚（一棚は五尺の割り木を五尺×五尺に積んだもの）、それに柴や枝の五尺まるにした柴束を二十把（四まる一駄）、大きな丸太のままのコアテ（木当）木十本くらいを一釜に使った。塩木は、火力の強いものがよい。この辺（玉川）の山で最も火力の強い木はナラ（櫨）で、これで焚いた塩が最も上質のものであった。クリ・ドロノキ・ゴマギなどは良くなかった。マツも火力が強くないので侍浜や野田村の釜場ではあまり使用しなかったが、八戸の海岸ではナラ山が少なく松山が多かったので松薪で多く焚いたという。塩木は、冬場から春先に主に切った。雪のあるときはソリを使って出せたから運搬も容易であった。

塩は一釜で十二～三俵、石にして四石（40斗、720<sup>リットル</sup>）ぐらいの生産量であった。

（注31）『日本塩業大系』「史料編 特論民俗」（第1章第3節3土釜、4鉄釜、第2章 第14節三陸沿岸の製塩）昭和52年3月、日本塩業大系編集委員会編、110～112、373～395頁から引用。

## 6 幕末から明治初期の製塩史料

青森県の幕末から明治初期の通誌である『新撰陸奥国誌』（注32）は、青森県が明治9（1875）年明治天皇が東北をご巡幸に際し、本県の内治、百般にわたって記述し、御覧に供した「青森県歴史」「青森県租税誌」とともに編纂されたものの一つである。明治5年に編纂を開始し、明治9年に脱稿したもので、その史料から製塩に関するものを拾い集めてみることにする。

（平内町）田沢村の項 「土産 塩 本村より西の方一里三丁廢大間村の地に旧来塩釜あり 大間村廢し釜は当村の有となる」とある。（注32）第1巻 みちのく双書第15集 309頁、昭和39年10月より

小泊村の項 「土産 塩 塩釜二処あり 一は本村の丑<sup>(N-30度-E)</sup>の方十八丁旧支村折越内の地にあ

り、釜一ヶ所四月より十月中<sup>ふんせい</sup>焚製す 中等の品を出す 一は本村より北一里冬部川にあり釜一ヶ処 この品もまた中等なりといふ」とある。(注32) 第3巻 みちのく双書第17集 407頁、昭和40年3月より

(階上町) 道仏村の項 「土産 塩 塩釜<sup>ママ</sup>六あり 本村の東十五丁に一工あり<sup>あかいし</sup>赤石といひ二工を引茶の前<sup>ひきぢや</sup>と言ふ 寅十八丁に一工あり<sup>まへ</sup>榎<sup>さかき</sup>といふ 北二十丁に一工あり<sup>あかいし</sup>追越<sup>をつこし</sup>と言ふ 四百五十石を出す」とある。(注32) 第5巻 みちのく双書第19集 291頁 昭和41年月より。「ママ六」トータルで5になる。

(注32) 岸 俊武、明治9 (1875) 年『新撰陸奥国誌』[第1～6巻]、(みちのく双書第15～20巻、青森県文化財保護協会、昭和39～41年刊行)、より引用

## 7 塩専売法と海水直煮製塩の終末

青森県内沿岸から岩手県三陸沿岸にかけての村々で盛んに行われていた海水直煮製塩は、明治時代を通じて若干の減少傾向を示しながら塩専売法が施行されるまでは旧来の方法で続けられてきた。しかし、明治38年塩専売法の施行に伴って、従来、三陸沿岸では自由に穀物と交換してきた「塩」がすべて官納になるという販売方法の上で大きな変革を受けたところに、さらに、明治43 (1910) 年には第1次塩田整理が実施され、これによってすべての製塩が廃止される訳であるが、それまで青森、岩手の沿岸各地では特徴ある小規模な製塩が行われていた。

明治14 (1881) 年には岩手県三陸沿岸の27ヶ村に62の製塩地と115釜があったが、入浜式塩田製塩を行っていたのは大船渡湾内、気仙郡大船渡村とそれに隣接する赤崎村の2箇所のみで、それ以外はすべて海水直煮釜による製塩であった。青森県八戸 (鮫・金浜、階上・道仏) の海岸にも明治30年代、塩専売法が施行される前後まで7、8ヶ所の釜場があったが、ここも海水直煮釜による製塩であった。これら三陸沿岸で海水直煮釜による製塩が近代まで続けられたのは、この地方の自然条件に負うところが大きいと考えられる。

明治43年に廃止された青森県、岩手県の製塩地の状況は下の表のようになっている。

青森県東津軽郡野内村、三戸郡鮫村金浜、同郡階上村道仏を含めて21ヶ村、89ヶ所の製塩場が明治43年まで製塩を行っていたことがわかる。釜数は正確にはわからないが、100釜前後であろう。

専売局『大日本塩業全書』第1編 (注31)

参考までに明治43 (1910) 年の青森県東津軽郡野内村、三戸郡鮫村金浜、同郡階上村道仏の塩生産高は、

|       |            |   |                         |
|-------|------------|---|-------------------------|
| 鮫村金浜  | 2,675 kg   | ※ | (※原文は斤を用いてある。換算した)      |
| 階上村道仏 | 52,777     |   |                         |
| 野内村   | 201,720    |   |                         |
| 計     | 257,172 kg |   | 専売局『製塩地整理事蹟報告』による (注31) |