

生道塩

(生路)

伊久智神社にまつられている神様は、

木花咲耶媛命と塩土翁命です。大昔、こ

の塩土翁が、村人に海水から塩を作

教えたのが、「生道塩」の始まりだとい

ます。それで、むかし、この村の海岸を「神塩浜」

と呼んだのだそうです。

この浜からとれた塩は、「生道塩」の名で朝廷

へ献納されたほか、京都の東寺のお供にも使

れたことが、「延喜式」という平安時代に書

た古い書物に載っています。そこには、「生道塩

ハ堅塩ナリ」とも書かれています。「堅塩」は、

塩水を煮つめて作ったふつうの塩を、さらに

土器に入れて長時間焼き固めたもので、神様や

仏様のお供物として、また、貴族の食用とし

て使われた特別高級品だったので。

大昔の塩づくりは、海藻を網の上に重ねて載

せ、その下に受け皿を置きます。そして、天気

よい日に海藻の上から海の水をふりかけます。

すると、水分だけ蒸発して、海藻に塩分がく

つくのです。これをくりかえして行くと、濃



しおみず う さくら
塩水が受け皿にたまりますので、それを先のと
がった一本足の土器に入れて焚火の中に突き立
てておくと、土器の中の水分が蒸発して底に塩
がたまるのです。

えどじだい いりはましき よ
それが、江戸時代になると、入浜式と呼ばれ
る塩田が作られます。そこに水路を作って海水
ひ こ てんき ひ すいろ かいすい すなはま
を引き込み、天気の良い日に、水路の海水を砂浜
にかけては蒸発させることをくりかえします。

えんぶん ひようめん すな
そして、塩分をたくさん含んだ表面の砂をかき
あつ かいすい そそ こ しおみず
集め、そこに海水を注いで濃い塩水を取り、そ
れを煮つめる方法にかわり、一度にたくさん
の

塩しおがとれるようになりました。

しかし、塩田えんでんがだんだんと埋め立てうめたられ新田しんでん
となり、入浜式いりはましきの塩づくりしおも、明治めいじの終わりおご
ろまででやまってしまいました。



▲ せいえんどき ふうげん
製塩土器 (復元)