

## 赤穂海浜公園および海洋科学館の見学と塩作り体験

外輪健一郎・正岡功士

日本海水学会の第 62 年会はその 60 周年を記念する事業とすることが決まり、実行委員会では、この機会に合わせて記念の見学会を企画することとなった。見学会は年会に合わせて毎年開催されている企画である。この節目に相応しい見学場所を検討したところ、日本海水赤穂工場と赤穂海浜公園およびその中にある海洋科学館が最適であるという結論に至った。赤穂海浜公園と海洋科学館が挙げられた理由は 62 年会が赤穂で開催されるということだけではない。日本海水学会は海水や食塩をキーワードとして、技術の発展と技術者の交流に大きな貢献を続け、60 周年を迎えるに至った。赤穂海浜公園は瀬戸内海に面した歴史ある塩田跡地に位置しており、なか

でも海洋科学館は塩作りについての展示が豊富で、かつ塩作り体験が出来る施設までも揃っている。日本海水学会のここまでの発展を振り返り、また、これからの展開を考えるに当たって、海水利用技術の原点ともいえる製塩技術の歴史に触れることは極めて



海洋科学館

めて意義深いことであるためである。さらにこのような場所とイオン交換膜法による最新の製塩技術を採用している日本海水赤穂工場とを同じ日に訪れることで、より一層印象深い見学会とすることも狙いであった。

赤穂海浜公園は、大会会場である赤穂市文化会館から自動車で 15 分程度の場所にある。この場所では入浜式の塩田による製塩が約 400 年間に渡って行われ、また流下式の塩田を利用した製塩も昭和 20 年代から 40 年代後半まで行われていた。製塩技術の近代化とともに今はや塩田が必要無くなり、その跡地を利用して昭和 62 年に赤穂海浜公園が開園した。総面積は 71.7ha と広大で、観覧車やボートなどを楽しむ遊園地としても利用できるだけでなく、テニスコート、オートキャンプ場や動物ふれあい村など、多様な機能を持った公

園となっている。

公園の一角には、かつての塩作りの様子を今に伝える赤穂市立海洋科学館がある。海洋科学館の建物の中には食塩の性質や製法などを広く学習出来る展示物が豊富にそろえられている。その建物を抜けて入口とは反対側に出ると塩の国と呼ばれる一角がある。塩の国には、揚浜式、入浜式、流下式といった先人の苦労が偲ばれる製塩設備が復元されていて、間近に見学できる。

見学会には多くの参加者に集まっていた。参加募集を開始してすぐに定員に達するほどであった。見学会は62年会在終了直後の6月10日の午後に開催した。貸し切りバスを用意し、会場を出発したのは午後1時頃であった。前の記事でも紹介のあるとおり、見学会ではまず日本海水赤穂工場を見学させていただき、その後海浜公園へと向かった。残念なことに天候には恵まれなかった。日本海水を出る頃までは小雨程度であったのであるが、海浜公園に到着したあたりから雨脚が強くなってしまった。赤穂海浜公園にはいくつかの入口があるが、我々が利用した「風の門」という入口の付近は緑が多く、また、大変広々としていた。遠くに観覧車が見え、公園の大きさを実感した。天気が良ければ海浜公園の中を清々しく散策できたであろう。運転手さんのご配慮でなるべく歩かなくて良い場所に駐車していただいたが、大きな公園の中を濡れずに歩くことは出来ない。雨を恨めしく思いながら、参加者全員が海洋科学館に直行することとなった。

海洋科学館では多様な展示物が興味をそそった。赤穂の産業や歴史、瀬戸内海の自然の紹介といったコーナーもあれば、食塩と健康について分かりやすく解説した展示もあった。食塩についての歴史、文化、およびその関連技術について広く学習するには最適な場所であった。

海洋科学館では塩作り体験をすることができる。見学会参加者の中から塩作り体験の希望を募ったところ、半数以上の方に集まって頂いた。体験会場に入ると、かん水が入った土鍋がいくつか置いてあった。指導員の方の指示に従って、4ないし3名で1つの鍋を囲み、コンロで水を蒸発させて食塩を析出させる作業を開始した。かん水の濃度は19%との

ことだった。煮詰める作業を開始する前に、指導員の方に促されてかん水をなめてみた。もちろんのことながら、大変に塩辛かった。参加者の多くは、かん水を煮詰めれば食塩が出来るということが分かっている、それを実際に体験するのが初めてであった。ましてはかん水を手に取り、味わったのが初めてという方も多かったと思う。

煮詰めるだけといってしまうえば簡単ではあるが、実際の作業は完成まで気を抜くことができない大変なものであった。時間の経過とともに、水が蒸発して食塩の析出が進行し、土鍋の中の様子が刻々と変化する様子は興味深かった。この間、我々の主な作業は竹べらを手に持って、土鍋の中のスラリーをかき混ぜることである。最初のうちは楽々とかき混ぜることができるのであるが、食塩の析出が進むにつれてより激しくかき混ぜる必要があり、次第に大変になっていった。知らず知らずのうちに、全員が作業に夢中となり、次第に汗ばんでくるほどであった。作業完了時にはどのグループからも歓声が上がった。直前に最新の製塩設備を見学した後ということもあって、製塩技術の進歩を十分に感じる事ができた。自分で汗を流して作った食塩は、各自の記念のおみやげとなった。筆者は早速パスタとして味わったが格別の味であった。

塩の国を散策すると、まず復元されている塩田の大きさに圧倒された。塩作り体験で使ったかん水は、この塩田で作られたものだそうである。戦前までは入浜式の塩田が公園の敷地全体に広がって、多くの方が作業されていた様子を想像すると、壮観な光景が目には浮かんだ。流下式塩田では枝条架の様子などを詳しく観察でき



塩の国に復元されている塩田

た。天気が良ければ流下式塩田が動いている様子を見学できたそうであるが、雨のために施設が止まっていたのは残念である。敷地面積の広さもさることながら、雨が降ると製塩ができなくなる点が現代の製塩技術との違いとして印象的であった。

塩の国には、塩田で使われた作業用の道具が多く展示された施設もあり、作業の様子に

ついでに説明が詳細に付されていた。また、製塩作業所とよばれる建物では、日曜日には釜焚きによる製塩作業の実演が行われる。見学会当日は金曜日であったので、これを見学することはできなかった。しかし、小さな土鍋での塩づくりでも大変であるという記憶が鮮明に残っていた。釜焚きに使われる釜の大きさをみると、熱い中での大変な作業になることが容易に想像できた。



流下式塩田の枝条架

すべてのスケジュールを終え、再びバスに戻るところには雨が本降りとなっていた。傘を持ち合わせておられなかった参加者もおられ、ご不便をかけてしまった点が悔やまれる。ただ、全体的には興味深い見学会であったとの感想を寄せていただき、主催者側としては安堵する次第であった。バスは最終的に JR 姫路駅に到着し、そこで解散となった。製塩の歴史、先人の知恵、それにモノ作りの醍醐味を十分にかみしめながら、また互いの再会を約束しながらそれぞれの帰路についた。

今回の見学会は、満足という声を多く頂くことができおり、雨を除けば、多いに成功したと言える。これは多くの方のご尽力で達成できたことである。実行委員会の皆様、特に尾上薫先生(千葉工業大学)、谷井潤郎さん(海水総合研究所)、前田光治先生(兵庫県立大学)には、大変なお力添えを頂いた。また、海洋科学館の中村様には準備の段階から当日の誘導に至るまで大変お世話になった。紙面を借りて皆様に深く御礼申し上げる次第である。