

## 「藻塩焼く」と「玉藻」

高橋昭善さんにお世話いただき、横須賀市佐島の天神島で「海辺の観察：海藻」というテーマで弘明寺サロン(2015.5.20)が開催された。その詳細は『第 37 回弘明寺サロン開催記』をご覧くださいとて、私にとってはとても大きな収穫があった。50 年来の疑問であった「藻塩焼く」と「玉藻」の意味が氷解したことである。

### 1. 万葉集に見える「藻塩」と「玉藻」

「藻塩焼く」という言葉は万葉集に出てくる。昔、万葉集を読んだ時、深く考えもせず「海藻を焼いて取った塩」のことだろうと思ってそのままうっちゃっていた。高橋さんから「藻塩焼き神事」がいまでも塩釜市で行われていると伺い調べてみた。少し長くなるが、藻塩と玉藻のことが出ている箇所である。

「三年丙寅ひのえとらの秋の九月十五日に、播磨国の印南野に幸す時に、笠朝臣金村が作る

歌一首

名寸隅の 船瀬ゆ見ゆる 淡路島 松穂の浦に 朝凧に 玉藻刈りつつ 夕凧に “藻塩” 焼きつつ 海人娘子 ありとは聞けど 見に行かむ よしのなければ 丈夫ますらおの 心はなしに 手弱女たおやめの 思ひたわみて 徘徊り 我れはぞ恋ふる 舟楫かじをなみ 」

(巻六—935 笠金村)

(名寸隅の船着き場から見える淡路島、その松帆の浦では朝凧の時には玉藻を刈り、夕凧の時には藻塩を焼いたりしている美しい漁師の少女たちがいるとは聞く。しかしその少女たちを見に行く手だてもないので、雄々しい男子の心根も、か弱い女のように思いしおれて、おろおろしながら、私は恋焦がれてばかりいる。舟も楫もないので)

・・・玉藻とは、丸い玉状の気泡をもつホンダワラのことである(高橋さんに教わる)。

### 2. 宮城県塩竈神社で行われている「藻塩焼き」神事

謡曲にも塩竈神社のことが謳われている。

「一 千賀の塩竈の明神とはこの翁と言ひ捨てて 帰るそなたか煙立つ 塩竈の浦に行きにけり 塩竈の浦に行きにけり 一 」 謡曲 (阿古屋松)

宮城県塩釜市の塩竈神社では毎年 7 月 4 日から 3 日間「藻塩焼き」神事が行われているという。その

神事を調べれば藻塩の製法が分かると考えインターネットで調べてみた。

## ● 御釜神社の藻塩焼神事 ●

◇◇ 宮城県無形民俗文化財 藻塩焼神事 ◇◇



- ・7月4日「藻刈」 七ヶ浜町花淵湾(鼻節神社の沖合い)でホンダワラ(海藻)を海底より刈り取る神事
- ・7月5日「御水替」 御釜神社に奉告の祭典を執行の後、松島湾内釜ヶ淵に舟行し大祓詞の斉唱、修祓、海上献供を行う。満潮時の潮水を汲み帰り、御神釜の潮水を取り替える神事
- ・7月6日「藻塩焼例祭」 古式にのって荒塩を作る神事。大釜の上に竹で編んだ棚を置き4日に刈り取った海藻をひろげ、その上から潮水を注いで塩分の濃い潮水を塩焼釜に蓄えて、火打石で塩焼釜に点火し、煮詰めて荒塩を採集する。



御釜神社と御神釜の御祭神に祝詞を上げ玉串を捧げ、藻塩焼神事 が始まる

塩焼釜にひろげたホンダワラ(海藻)の上から潮水(海水)を注ぐ



薪に火を着け、海藻をひろげた竹の棚を塩焼釜から外す

玉串で潮水を掻き混ぜる



藻くずなどを取り除きながら潮水を煮詰めていく



火を入れてから2時間ほどで塩が出来上がる

仕上がった荒塩を三方に盛り付ける



藻塩焼で採集した荒塩を一番目の御饌とし、順次供物を祭壇へと運び祭典が行われて行く

この藻塩焼神事で作られた荒塩は、7月10日の塩竈神社例祭にて三座の神前に御供えされる

### 3. 復元された藻塩

藻塩焼きが万葉の時代におこなわれていたとされる広島県呉市上穂刈島では「海女の館」を建て、千年ぶりに「海人の藻塩」を再開し、販売している。その製法は、基本的には塩竈神社の神事と変わらない。その製法は以下のとおりである。

- ・原料はきれいな海水とホンダワラ

原料はすべて自然の恵みから。日本の渚百選にも選ばれた、工場（海人の館）の前の海岸から汲み上げた美しい瀬戸内海の海水と天然の旨味が凝縮された国産のホンダワラが原料。



「海人の館」は、製塩土器が発掘された場所に建てられています



干した海藻のホンダワラ

・海水とホンダワラを煮詰める

海水は濾過して不純物などを取り除いてから濃縮。

乾燥させたホンダワラを浸し、海藻の成分を抽出した鹹水(塩分を多量に含んだ水)を作る。この海藻の旨み出汁を取るときの火加減や時間が味の決め手となる。濃い茶色の鹹水を平釜で6~8時間煮詰めていくと、塩の結晶ができあがる。煮ている間ずっとといねいにアクを除く。

この結晶の上澄みに残る茶色の液体が藻塩特有の海藻成分を含んだ “海人の藻塩にがり” である。



6~8時間煮詰める

結晶の上澄みに残る茶色の液体が海藻成分を含んだにがり—15トンの海水から出来上がる藻塩は200Kg程度

・遠心分離機にかけて程よく“にがり”を飛ばす

平釜にできた塩をすくい、遠心分離機にかけて余分なにがりを取り除いて、苦みのないまろやかな味に整える。

・篩にかけ、丁寧に品質のチェックを行う

サラサラの塩の中にある小さな固まりや大きな粒を除くため、ふるいにかけて、味覚や色合いなど、目視による品質確認を行う。



・ 梱包

出来あがった藻塩は、計量し、藻塩の風味が損なわれないよう素早く梱包する。

## 4. 玉藻について

俳聖高浜虚子（1874—1959）の次女・星野立子（1903—1984）が立ちあげた『玉藻』という俳句結社がある。50年以上も前、私の友人が誇らしげに星野立子のことや俳誌『玉藻』の話をしていたことが記憶に残っている。瀬戸内海はいわずと知れたわが国の製塩のふるさとである。愛媛県出身の虚子や次女・立子は万葉時代の藻塩や玉藻のことを承知していたに違いない。だからこそ結社に『玉藻』という名を付けたのであろう。

「讃州さぬきは高松さまの城が見えます波の上」と謳われた高松城は海城（水城）で、別名「玉藻城」と呼ばれる。万葉集で柿本人麻呂が讃岐国の枕詞に「玉藻よし」と詠んだことに因み、高松城周辺の海域が玉藻の浦と呼ばれていたことに由来するという。旧高松城跡は「玉藻公園」という公園になっている。



史跡高松城跡（玉藻公園）

柿本人麻呂が詠んだ「玉藻よし」の長歌と反歌二首

### 長歌

玉藻よし 讃岐の国は 国柄か 見れども飽かぬ 神柄か ここだ貴き 天地日月とともに  
満りゆかむ 神の御面と 継ぎ来たる 中之水門ゆ 船浮けて 我が漕ぎ来れば 時つ風 雲居  
に吹くに 沖見れば とみ波立ち 辺見れば 白波騒く 鯨魚取り 海を畏み 行く船の 梶引  
き折りて をちこちの 島は多けど 名ぐはし 狭岑の島の 荒磯面に 廬りて見れば 波の音  
の 繁き浜辺を 敷栲の 枕になして 荒床に より臥す君が 家知らば 行きても告げむ 妻  
知らば 来も問はましを 玉銚の 道だに知らず おぼほしく 待ちか恋ふらむ 愛しき妻らは

## 反歌二首

妻もあらば 摘みて食べまし 沙弥（さみ）の山 野の上の宇波疑<sup>（よめな）</sup> 過ぎにけらずや  
沖つ波 来よする荒磯を しきたへの 枕とまきて 寝せる君かも

\* 狭岑の島：今の沙弥島と考えられている。1967（昭和42）年に埋め立てられ陸続きになった。

沙弥島では毎年万葉まつりが行われており、「宇波疑（ヨメナ）」や「藻塩」を使って古代粥を造るそうである。

## 柿本人麻呂には「玉藻刈る」という和歌もある

柿本人麻呂の羈旅八首の中に「玉藻」の和歌があるので、紹介しておく。

玉藻刈る<sup>みぬめ</sup>敏馬を過ぎ夏草の野島の崎に舟近づきぬ

\* 敏馬は、齊藤茂吉によると神戸の灘あたりの地名

\* 野島は淡路島の一村

## 5. まとめ

高橋さんのご指導のおかげで私の長年の疑問が一気に解けた。そればかりか、調べているうちに、万葉時代の藻塩を復元して地域活性化や観光を推進している姿も垣間見ることができた。

高橋さんの講義の中にあつた宗像神社の神事については、偶々手元にあつた『宗像神社国宝展』図録（2014. 8. 16－10. 13、出光美術館にて開催）には載っておらず、今後の研究課題となってしまった。

藻塩の製法を見ていると、海藻の養分がたっぷり含まれ、滋養豊かな塩で、とても体に良さそうで、また料理に使うととても美味しい料理ができそうである。インターネットで調べると、「海人藻塩」とその応用製品が売られている。藻塩の価格は100gあたり400円前後のようであるが、一概に高いとも言えないであろう。

以上