

揚げ浜式塩田を守り続けて

楽な作業は一つもない

農耕地が乏しい能登。藩政時代は塩を上納した。能登で塩づくりが盛んになったのは、そのためだ。しかし塩づくりはもっぱら人力となる。四百年続く最古の製塩法の苦勞――。

揚げ浜塩田 塩士・浜士

角花 豊

●かくはな・ゆたか 昭和22年生まれ。20代半ばで家業を継ぎ、角花家5代目として、40年以上にわたり能登伝統の揚げ浜式製塩法を守り続ける。平成20年、角花家の「揚げ浜式製塩の技術」が国指定の重要無形民俗文化財に。塩田はNHK朝の連続ドラマ『まれ』の舞台にもなった。

長男の宿命に逆らえず後継ぎに

――角花家は代々、揚げ浜式塩田で塩づくりを続けてこられました。江戸時代から、この製塩技術を守り続けているのは、能登地域で角花家だけだそうですね？

塩づくりは僕で五代目になります。家系的には古いんですが、角花とい

う名字は明治になってからついたんですわ。屋号はあるんですけどね。――家業を継ぐことは若いときから決心されていたのですか？

うちは代々塩づくりで生活をしてきましたけれど、僕自身はサラリーマンの経験もあるんですよ。昭和三十八年に中学を出て、そのまま会社に就職して、しばらくサラリーマンをやっていました。で、二十二歳の

ころに家のほうから「そろそろ帰ってこい」とお呼びがかかって、家業を継ぐことになった。

きょうだいが姉と妹で、男は僕しかいなかったもので、イヤイヤながら「しゃーない」と家に戻って塩づくりを始めたんですが、ホント言うと塩田作業は継ぎたくなかった。しんどいしね。けれどもやっぱり長男ですから、跡取りの宿命というやつ

で継がされたわけです。弟でもおればよかったですかね(笑)。

塩づくりの最盛期は短い

――やっぱり塩づくりはしんどいですか。

どの作業をとっても楽な作業はないです。一つの作業で二〜三時間かかるし、体も気も使いますし。

腰を痛めたことで、いまはポンプで海水を汲み上げていますけれど、昔は天秤棒のついた桶で海水を塩田まで運んでおったんです。

かつぐ重さは桶二つで七〇キロほど。「しこけ」という大きな桶にいつぱいになるまで、七回ほど運ばなくちゃなりません。

「しこけ」いつぱいに海水が溜まったら、今度は「おちよけ」という道具で砂の上に撒いていくのですが、

百坪の大きさの塩田を半分に分けて、片面に十回、もう片面に十回ほど、砂がびしょびしょになるまで海水を撒きます。

片方に撒くだけで十五分。両面撒くのに三十分。砂をきれいにならすのまで入れると一時間半ほどかかる。それから濾過して、釜焚きをして、と続きますが、体を使う作業がとにかく多い。

なのに塩づくりだけでは食べていけないので、かつては半年ほど塩田で塩づくり、塩づくりが終わると同時に関西のほうに出稼ぎに行くのが普通でした。

冬は海風が強いでしょ。能登半島の珠洲^{すず}のほうは十月下旬から二〜三月までは海が荒れて、波が四〜六メートル、風も一〇メートルくらいになる。その間は塩づくりができないもんで、関西に出稼ぎに行っとった

んですわ。いまは出稼ぎはやめて、塩づくりが終わった後は骨休みの期間にしますけど。

――ということは塩づくりができる時期はせいぜい半年なんですな。

そうですね。その年の天候にもよりますが、時期は四月ぐらいから十月半ばぐらいまで。最盛期は梅雨明けから夏場にかけてですね。

勤と年季がモノいう仕事

――能登の塩田は、始まりが慶長元年(一五九六年)ということですから四百年以上の長い歴史があります。でも能登の天候は、あまり塩づくりには適していないように思えるのですか……。

適していません。北陸は日差しが弱いしね。梅雨明けからが本番だから開始時期もバラバラですし、海