

平成 29 年度 企画展

塩からみた田辺



主 催：田辺市立田辺歴史民俗資料館

会 期：平成 30 年 1 月 23 日（火）～3 月 18 日（日）

会 場：田辺歴史民俗資料館 企画展示室（田辺市文化交流センター「たなべる」2 階）

入場者：660 名

○会場の様子○

【1. プロローグ -様々な塩-】



人は生きていく上で「塩」を欠かすことができません。その塩を得るため、世界では様々な方法で塩づくりが行われてきました。

塩づくりには、岩塩を掘りだす方法と塩水から水分を蒸発させ塩を取り出す方法があります。日本では、古くから海水を煮詰める方法で塩が作られてきました。

【2. 田辺での塩づくり】

弥生時代中頃、岡山県児島周辺で塩づくり専用の土器（製塩土器）が作られ、効率的な製塩技術が確立します。

その技術は、紀淡海峡を経て田辺湾周辺にもたらされました。



中近世になると、より効率的な塩田での塩づくりに変化していきます。

田辺の塩田の起こりは、干潟をそのまま利用する「自然浜方式」だったと考えられ、その後、桶で海水を運ぶ「揚浜式塩田」、満潮時に海水が自然に入る「入浜式塩田」へと変化していきます。



【3. なぜ塩をつくるのか】

塩は身近にある様々な製品を作るために利用されています。

- 一般工業用塩：染料や合成ゴムなど
- 食品工業用品：味噌やしょうゆなど
- 家庭用塩：調味料など
- その他：家畜用の飼料など

現在、生活習慣病の増加が国民の健康課題でとなっており、特に、「食塩のとりすぎ」が大きな問題となっています。和食は塩分の摂りすぎにつながりやすい傾向にあることから、減塩は、日本人の大きな課題となっています。



管理栄養士



江戸時代には、焼塩壺に塩を詰めて焼きしめ、できた塩を削って使いました。

田辺城下町遺跡で出土した焼塩壺は、無文のため産地は分かりませんが、和歌山でよく似た焼塩壺が出土しています。

塩は人間の生活と密接な関係があるため、様々な伝説や信仰が生まれました。

また、浄めとしての塩という考えは、日本だけでなく世界の多くの国にもあり、清浄のシンボルとして神聖視されています。



【4. エピローグ -田辺と梅干し-】



田辺・みなべ地方では、日本一の規模を誇るウメが栽培され、加工品として梅干しが作られています。

塩づくりが行われなくなった現在もお、保存や貯蔵のため塩が使われ、加工技術が伝承されています。

○展示解説○ 1月27日（土）、3月3日（土）に企画展の展示解説を行いました。

塩

塩からみた田辺

企画展 1月23日(火)~3月18日(日)

田辺歴史民俗資料館

田辺市文化交流センター(たなべる)2階

塩からみた田辺

人は生きていく上で「塩」を欠かすことができません。最古の和歌集である『万葉集』に「藻塩焼きつつ」と詠まれた歌が残されています。これは塩づくりを指す言葉で、遠い昔から塩が作られていたことを今に伝えています。

田辺においても古墳時代から近現代に至るまで、様々な製塩方法を取り入れ、改良を重ねながら塩づくりを続けてきたことが分かっています。

今回の企画展では、人との関わりが深い「塩」に着目し、考古資料や文献資料をもとに田辺の人々の営みや歴史について紐解いていきます。

会 期：平成30年1月23日（火）～3月18日（日）

開館時間：午前9時30分～午後5時

休館日：毎週月曜日（2/12は開館）

1月25日、2月13日～2月23日

展示解説：1月27日（土）、3月3日（土）いずれも午後1時30分から

※ 担当職員による展示解説を行います。



製塩土器（古目良岩陰遺跡）



【主な展示資料】

- ・製塩土器（古目良岩陰遺跡・立戸岩陰遺跡）
- ・『紀州室郡田辺組神子浜村御検地帳』
- ・『万代記』【鬮雞神社蔵】
- ・焼塩壺（田辺城下町遺跡）【和歌山県教育委員会蔵】

お問い合わせ

田辺市教育委員会文化振興課 0739-26-9943

田辺市立田辺歴史民俗資料館 0739-25-6644