

相良の海の塩づくりを学ぶ

相良小学校6年生
塩づくり体験

塩と人と道のつながり

私たちが住むこの地域は、昔からたくさん「海の恵み」を受けてきました。生きていくために欠かせない「塩」もその一つです。かつて牧之原市の砂浜には、200区画もの塩田が広がり、塩づくりが行われていました。

当時、作られた塩は、相良地域を起点とする総延長200キロメートルに及ぶ「塩の道(信州街道)」を通り、海のない信州地方(長野県塩尻市)まで運ばれていました。現在でも市内には、「塩の道」の道標や常夜燈が残されており、ウォーキングやサイクリングコースとして親しまれています。



揚浜式の塩づくりが行われていた頃の様子



塩の道に設置されているルート看板

揚浜式塩づくりを体験

相良小学校の6年生90人が7月13日、相良海岸にある茶々塩屋敷で江戸時代から戦後の一時期まで市内の海岸で行われていた「揚浜式製塩法」による塩づくりを体験しました。

児童たちは、市生涯学習ボランティア団体「スマイル」のメンバーから塩づくりの歴史や作業手順について学んだ後、砂浜に落ちている石やゴミを拾って塩田を綺麗にし、自分たちで運んだ道具を使って体験を開始しました。扱いは「マンガ」や「モッコウ」などといった昔ながらの道具に苦勞しながらも、「スマイル」のメンバの指導の下、みんなで協力しながら、塩ができるまでの一連の作業に取り組みました。



苦勞しながら「マンガ引き」に挑戦する児童

体験を終えた児童たちは、楽しみながらも、身近な海から塩を作ることで、改めて自然の恵みに感謝していました。



みんなで協力しながら塩づくりの準備をする児童ら



「モッコウ」を使って砂浜をならしていく児童



重くてなかなか進まな〜!!



たくさん水を運ばなくちゃ!



ありがとうございました!!

楽しいけど塩づくりって大変だね!!

