

千葉県立関宿城博物館

令和4年度企画展「関東 塩ものがたり」

開催期間：2022年9月30日（金）～2022年11月27日（日）



【企画展の内容・目的】

- 古代から近代までの塩の生産の歴史から、人々が塩という海からの恩恵をどのような知恵と工夫で取り出してきたのか、また、関東の塩の流通と利用の歴史をとおして、内陸部にあっても川や船によって海と強く結びついていたことを学ぶ。
- 土器製塩や塩で絵を描く体験教室を通して、海水から塩が採れることを実感し、海に対する興味や感性を育ててもらおうとともに、ワークショップやワークシートを通して海への親しみや海と繋がる環境を守る意識を育てる。
- 展示の概要をまとめた学習プログラムやワークシート等の教材により、学校や家庭での「海の学び」を促すような工夫を行う。

1. 企画展示の内容

- 開催期間：2022年9月30日（金）～2022年11月27日（日）
- 開催場所：千葉県立関宿城博物館 企画展示室
- 入場者数：15,446人



千葉県立関宿城博物館 外観



博物館入口の横断幕



大型写真パネル



企画展会場 入口



※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はいけません。



プロローグ

入り口正面に岩塩と湖塩の塊を配置することにより、海以外からも塩が取れるという意外性を伝え、逆に海から得られる塩に対する興味を喚起するようにした。

菱垣廻船（海船）と高瀬船（川船）の模型を置き、明治時代以前は舟が運輸交通の中心的役割を担っていたことを視覚的に印象づけるようにした。

「江戸名所図会」の行徳を描いた二場面を電子的に彩色したものをタペストリーにして壁面に配置し、行徳での製塩を中心に扱う当展示会のシンボリックな展示物とした。

子ども向けワークシート（展示全般にかかわるクイズ）を配置して、これから始まる展示全体の内容について子どもでも興味をもつことができるようにした。



I 塩づくりのはじまり

上高津貝塚出土の製塩土器と製塩工程再現実験の画像を展示することにより、古代人が海水から塩を得るためにどんな道具を使っていたかを理解できるようにした。

アマモの押し葉標本を展示して、鹹水づくりに使用された海草のリアルな姿を示した。

平城京出土の荷札木簡の画像を展示して、古墳時代以降、製塩の中心は東日本から若狭や瀬戸内地方に移ったことを理解できるようにした。



II 塩田の登場と技術

海からの恵みである塩を得るのは大変な作業であり、少しでも楽に塩を得るために、塩田というものが発明されたことを示した。揚浜式塩田と入浜式塩田の工程画像を展示して、両方法の違いを示し、入浜式の方がより労力が少ない、進化した方法であることを理解できるようにした。

沢田遺跡出土の中世の木製製塩用具類とその作業内容を復元したジオラマを展示することにより、当時の揚浜式塩田でどんな道具をどのように使っていたかを理解できるようにした。

錦絵「汐汲み」や大日本物産図会「赤穂塩浜の図」など、絵画に描かれた塩浜を展示することで、往時の製塩の様子を視覚的に知ってもらうとともに、絵画の題材になるほど製塩が生活に密着していたことを感じられるようにした。



Ⅲ 江戸幕府のはじまりと行徳塩田の発展

「行徳塩浜由緒書写」を展示し、行徳の製塩が市原五井から伝えられたことや、徳川家康の保護のもと塩田が発展したことを伝えるようにした。

小名木川・新川が開削された様子を示す地図を作成して展示することで、行徳と江戸の舟運が時間的にも安全面でも劇的に改善されたことを視覚的に理解できるようにした。

関東地方の主要河岸分布図を展示して、江戸幕府のはじまりにより河川舟運網が発達し、川を通して多くの荷物が運ばれたことを理解できるようにした。



IV 行徳塩田の塩づくり

行徳塩田で実際に用いられていた、各種製塩道具を展示し、製塩道具が意外にも素朴なものであることを実感してもらうとともに、製塩作業の流れを理解できるようにした。

江戸時代後期の「関ヶ島村塩浜田畑絵図」を展示することにより、当時の行徳地域の集落と塩田と海岸線の位置関係を視覚的に理解できるようにした。

各種古文書を展示して、行徳地域の塩田の広さや塩の販売額、燃料となる松葉の取引の内容、災害時に税の免除を願い出ていることなどが、記録として残されていることを示した。

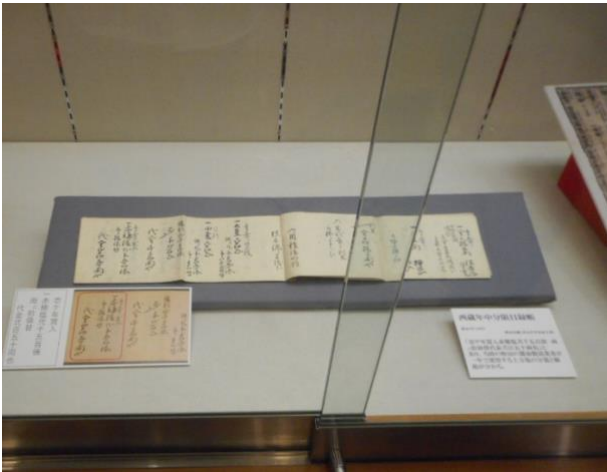


V 江戸川・利根川 塩の道

菱垣廻船（海船）と高瀬船（川船）の模型を置き、明治時代以前は舟が運輸交通の中心的役割を担っていたこと、海と川が繋がっていることを視覚的に印象づけるようにした。（模型は「プロローグ」に設置した。）

「関東地方の塩の道」の地図を作成・展示し、倉賀野の船鑑札や「木曾街道倉賀野宿烏川之図」を併せて展示することにより、利根川を遡る水運の終着点である倉賀野河岸を印象づけ、「川の道」が「塩の道」として機能していたことに気づくようにした。

行徳で開発された古積塩についてパネルで紹介するとともに、塩問屋や塩仲買組合の印鑑や製塩所のラベルを展示して、行徳地域が瀬戸内塩に対抗して塩の生産と販売を続けていたことを理解できるようにした。



VI 塩の利用

野田の醤油製造の様子を描いた「下総国醤油製造の図」や塩の購入量や金額が分かる「茂木佐平治家文書」を展示することにより、海を通過して江戸に瀬戸内塩が安定供給されるようになったことで野田における醤油製造が発展したことを理解できるようにした。

古代の食事を再現した画像や関宿城跡から出土した江戸時代の食卓塩「焼塩壺」を展示することにより、調味料としての塩の重要性を理解できるようにした。

なれずしのレプリカや関宿名産である「鷹菜漬」の写真を展示して、古来海からの恵みである塩が保存料として使用されていたことを示した。



エピソード

行徳地区の明治時代の「陸軍迅速測図」と現代の Google 画像を並べ、かつて塩田だった部分を着色して示すことにより、人間が海を改変して土地利用が劇的に変化したことが一目で把握できるようにした。

本来はⅡ章に展示すべき「製塩並み粕図解」と、Ⅳ章に展示すべき「行徳浜塩製造図絵」を、照度の関係でこのコーナーに展示した。いずれも江戸時代から明治時代の製塩作業の様子を彩色画で示したものであり、当時の製塩について視覚的に理解できるようにした。

【参加者の声】

- きれいな海をまもりたい。
- 海の大切さを再認識しました。
- 東京湾でも塩が作られていたことは知らなかった。キレイな海を守りたいと思いました。
- 海や川は大事なのだと思った。
- 海にはどのくらいの塩の量があるかと思った。
- Save the Earth. Think our life.
- 塩の作り方、労働のきびしさ。
- 海の環境をきれいに、自然への意識が高まった。
- 行徳塩の活躍や塩の歴史を学べてよかった。
- 山→河川→海とつながっている事をもう重視すべき（森は海の恋人）
- 海を守らねばならない。誰のものでもないみんなのもの。
- 塩はやはり海水からつくるものであり、海が母である、という点。
- 日常の中に海からのめぐみがたくさんある事を改めて実感しました。
- 海でとれたりした物を、川ではこぶ大切な物だと分かったので、海を守りたくなりました。
- 塩にもさまざまな種類があり産地によって特性があり今後塩を買うときは確認してみようと思いました。
- 私は海守です。
- むずかしくてわかんなかったです。

2. 関連事業の内容

■ 歴史講座 講演会「行徳塩田の塩と流通」

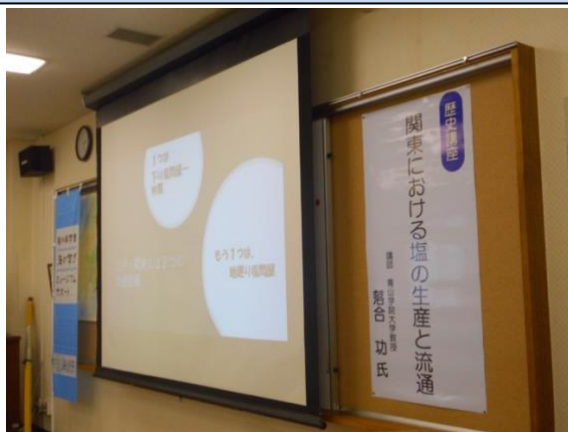
【開催日時】 2022年11月3日（木・祝）
13:30～15:30

【開催場所】 千葉県立関宿城博物館 集会室

【参加者数】 31名

【目標・内容】

- 日本における塩づくりの発達を地域差なども考慮しながら解説するとともに、行徳塩業の特色について講演する。
- 海辺の産物である塩が、内陸まで運ばれる行程を知り、川を通して、内陸の人々もまた海とつながっていたことが再認識できる。



講師の落合功氏は現在の日本における塩業史研究の第一人者であり、行徳塩業の成立から発展の過程、流通における下り塩問屋と地廻り塩問屋の役割などについて、大変分かりやすくお話しいただいた。

質疑応答では、さまざまな質問が寄せられ、講演内容を理解し、興味を持たれたことがうかがえた。

【参加者の声】

- 塩という商品の歴史が興味深かった。
- 下り塩と地廻り塩との販路競争が興味深かった。
- 海と川の物流上の役割の大きさを再認識した。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はいけません。

■ 野外講座「歴史散歩—行徳塩田ゆかりの地を訪ねる—」

【開催日時】2022年10月23日（日）10:00～16:00

【開催場所】市川市行徳地区・市立市川歴史博物館

【参加者数】15名（うち午前のみ参加9名）

【目標・内容】

- 市川市行徳地区を散策し、今では塩田の面影もない同地区がかつて塩づくりで栄えていたことを実感する。
- さらに行徳の塩づくりとその流通について展示している市立市川歴史博物館を見学することで、午前中に歩いた地域でどのような塩づくりが行われていたのかを理解し、ひいては塩を得られる海を大切に思う心情につなげる。



旧江戸川河畔の常夜灯、旧塩問屋の屋敷が残る行徳街道や、多くの社寺が並ぶ権現道を散策し、この地域がかつては確かに塩作りで栄えていたことを実感できた。

市立市川歴史博物館では、学芸員に解説していただき、製塩の方法や、塩づくりにより栄えた行徳の歴史に関する理解が大変深まった。

【参加者の声】

- 塩造りにたいへん苦勞した事、運送に川が利用された事がわかりました。生活排水に気をつけてキレイな海にしたい。
- 人が生きていくのに海からの産物は欠かせない事だと感じた。
- 海の大切さを改めて感じました。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はいけません。

■ 展示解説会（学芸員によるミュージアムトーク）

【開催日時】2022年10月22日(土)・29日(土)・11月23日(水・祝)
11:00~12:00 13:30~14:30

【開催場所】千葉県立関宿城博物館 集会室・企画展示室

【参加者数】10月22日(土) 20名(午前7名・午後13名)

10月29日(土) 27名(午前16名・午後11名)

11月23日(水・祝) 23名(午前17名・午後6名)

【目標・内容】

- 「人と海とのかかわり」を意識した解説を行うことで、単なる資料解説にとどまらない内容となり、今後も「人と海とのかかわり」について考えていく機会とする。
- 展示の構成やねらい、見どころ等を紹介することで、展示をより良く理解できる。



本来であれば展示室で展示物に沿って解説を行いたいところだが、コロナ禍状況下であるので、最初の30分は集会室でパワーポイントを使用して展示の構成やねらい、見どころ等を紹介し、後半の30分は展示室で参加者が自由に見学し、同行した職員が質問等に対応する形式で行うこととした。

展示室での自由見学の際には、さまざまな質問が寄せられ、参加者が製塩や海上輸送等の海に関係の深い展示に興味を持たれたことがうかがえた。

【参加者の声】

- 海水に含まれる塩分をいかに効率良く塩に出来るかが良く分かった。非常に良い企画展だと思いました。
- もっと塩について知りたくなった。
- 十州塩のルートを知って海を感じました。

■ 体験教室「古代の土器製塩を体験」


【開催日時】2022年10月9日(日) 11:00~12:00 14:00~15:00

【開催場所】千葉県立関宿城博物館 休憩所

【参加者数】19名(午前7名・午後12名)

【目標・内容】

- 今回の展示の根幹となる、製塩について実際に体験してもらうことで、展示内容や海への関心・理解が深まり、海の力を体感することができる。
- 館ウェブサイト「連載日記 房総の海から塩を採る」を開設し、館職員が試行錯誤しながら塩作りに挑戦する様子を日記風に連載して公表することで、付帯事業や展示そのものについてもPRする。企画展開催前から、塩作りの作業の苦労を閲覧者と共有し、一緒に海への関心、企画展への関心を高めていくことができる。

連載日記 房総の海から塩を採る 

船の科学館
海の学び
ミュージアム
サポート

Supported by
日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION

海と日本
PROJECT

当館職員が塩作りに挑戦します。房総の海に出かけアマモを採取したり、試行錯誤しながらの挑戦の様子を連載していきます。

6月3日(前半)(金) 晴れ



バケツにアマモを採取中です。

6月5日(日) くもり



4回海水をかけ、天日干しを繰り返しました。
(9:05~15:40の間)

7月20日(水) 晴れ



(5) 最後は、アルミホイルに包んだアマモを、炭の上に置きまして加熱しました。灰とまでは行きませんが、炭化したアマモが完成しました。

7月22日(2)(金) 雨



(9) (蒸気なし) 10分経過しました。泡状の白いものが広がってきました。





最初にパワーポイントを使用して、塩とは何か、塩を得る方法、日本での塩づくりの歴史などを簡単に解説し、海に囲まれた日本でも簡単には塩を得ることはできないことを説明した。

実際の製塩は、少量の海水で行ったにもかかわらず、参加者は皆興味深そうに取り組み、海水から塩ができることを実感していただけたようである。

「連載日記 房総の海から塩を採る」は本当に試行錯誤の連続で、最初のアマモ採取から塩ができるまで50日も掛かってしまった。その後より良い方法を探りたかったが、時間的な制約からできず、本番の製塩体験に活かしきれなかったのは残念であった。

【参加者の声】

- 海水から塩がとれるのは知識としては知っていたが、実際に目の前で塩が出てくるのを体験できたのは、小2の娘にとって新鮮な驚きだったようです。
- 売ってる塩とつくった塩でつぶの大きさが違って味も違っていた。それだけ違う海ってすごいと思った。
- 海はこわいけど、人間は海をたいせつに、塩をだいじにしていけないと感じました。
- きれいな海を守っていかなければならないと思った。
- 海と塩の密接なつながりと、人がそこからどのように利益を得ていたか。
- 海から恵みをいただいて生きていると感じました。
- 海水に3%しか塩がふくまれていない事、初めて知りました。

■ 体験教室「海の塩で絵を描こう！」

【開催日時】2022年11月13日(日)11:00~12:00 14:00~15:00

【開催場所】千葉県立関宿城博物館 休憩所

【参加者数】23名(午前7名・午後16名)

【目標・内容】

- 今回の展示の前提として、「塩が海から採れる」ということを、小さい子どもたちにも単なる知識ではなく、実感として理解することができる。
- 体験終了後に企画展示を見ると更に詳しい関東の塩づくりが分かることを説明し、体験教室を入口に、より深い理解の場へと誘導する。



最初にパワーポイントを使用して、塩とは何か、塩を得る方法、日本での塩づくりの歴史などを簡単に解説し、海に囲まれた日本でも簡単には塩を得ることはできないことを説明した。

食塩を加えて濃くした海水を、割り箸を用いて黒い紙に絵を描き、ホットプレートで水分を蒸発させて、塩が白く結晶化することで絵を浮き出させた。

大人も子どもも塩水で絵が描けることに驚き、とても楽しく取り組んでいた。

【参加者の声】

- 塩で遊ぶのは楽しい。だから塩が出る海なくならないようにしたい。
- 大人から子供まで楽しめる点が良かったです。
- 海をもっと大切にしないといけないと思います。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はいけません。

■ ワークショップ むりえ「塩を届けよう」

【開催日時】 2022年9月30日（金）～2022年11月27日（日）
9:00～16:30

【開催場所】 千葉県立関宿城博物館 エントランス

【参加者数】 583名

【目標・内容】

- 海の恵みである塩が内陸のどんな場所でどのように利用されているのかが理解できる。
- 塩の道が海と内陸を結んでいたことを学び、海と人間とのつながりを実感できる機会となる。



塩を積んだ船や、箆や枡に入った塩、塩を担いだカッピー（館のキャラクター）のシールに色鉛筆で色を塗り、それを江戸湾から内陸までの「塩の道」を描いたボードに貼り付けるようにした。

参加者（子どもが大半）は自由な発想で色を塗り、ボードの思い思いの場所に貼り付けていた。

河川が「塩の道」として内陸への物資輸送の重要な経路になっていたことが印象づけられた。

■ 出前授業「関東 塩ものがたり」プログラム

- 【開催日時】 依頼のあった日時
- 【開催場所】 依頼のあった場所
- 【参加者数】 依頼先により変動
- 【目標・内容】

- 本企画展の内容をまとめたプレゼンテーションデータと解説者原稿をセットにした出前授業用のプログラムを作成し、企画展終了時に降も出前授業として継続実施する。
- 企画展が終了した後も、その成果を発信することができる。



塩のとり方

世界では陸でとれる塩が3/4、海水から作る塩はわずか1/4

- ・岩塩 地下から掘り出す
- ・湖塩 濃い塩水の湖でできる
- ・海塩 海水から作る

天日塩 日光と風によって水分を飛ばして塩を作る
煎熟塩 煮詰めて塩を作る

日本では煮詰めて塩を作る
雨が多く、天日塩はできないため、海水を煮詰めて塩を作った

(1) 縄文時代の塩づくり～霞ヶ浦から始まった

- ・縄文時代の霞ヶ浦は、今よりもずっと広い入り江になっていた。
- ・縄文時代の終わり近く（今から約3,500年前）に、当時の霞ヶ浦の岸近くから塩づくりに使われた土器が発見されており、全国でも最も早く塩づくりが始まったと考えられている。

(2) 塩づくりの道具

このように組み合わせて使う

(1) 瀬戸内の塩と張り合うために

- ・売り先として行徳の人々が目を付けたのは、江戸川とつながる利根川を船でさかのぼって行く関東の奥地であった。
- ・売り先を見つけるのと同時に、運ぶ時に目減りが少ない「古積塩」を作った。
- ・作り方は「製塩を藁や葎を敷いた穴倉に入れ雨を避け、その中には夕顔や南瓜をはわせておく。一年ぐらい寝かせて夕顔や南瓜の実の成る頃に取り出すと、苦汁や水分が除去されて、塩は目減りしなくなる。」というものであった。

(3) 保存のための塩

- ・冷蔵庫や真空パックがなかった時代には、塩で食物の水分を抜いて、雑菌が増えるのを抑えて保存した。
- ・塩には乳酸菌を元気にする働きもある。漬物は、乳酸発酵によりできる酸で雑菌を抑えて保存性も高め、風味も増している。
- ・フナやサバなどの「なれずし」は、魚を塩と米に漬け込んだもので、やはり乳酸発酵食品である。

プレゼンテーションデータと解説者原稿を作成した。

今のところ出前授業の依頼は来ていないが、今後ウェブサイト等で広報して、利用を呼びかけるようにしたい。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等ではできません。

【事業全体のまとめ】

行徳塩田の地元である市立市川歴史博物館、縄文時代の製塩土器を所蔵する上高津貝塚ふるさと歴史の広場考古資料館、中世の木製製塩道具を所蔵するひたちなか市埋蔵文化財調査センターなどと資料調査や借用のやり取りなどをおして様々な情報を相互に交換することができ、個人宅から貴重な展示資料を借用することにもつながった。

展示のほか、付帯事業として歴史講座や野外講座、解説会、体験教室等を実施することで、幅広い年齢層の方に塩をとおした「海の学び」を実体験していただくことができた。

特に体験教室「古代の土器製塩を体験」「海の塩で絵を描こう！」では、海水から水分を蒸発させることで塩ができる過程を実際に体験でき、塩を得る上での海の重要性を学ぶ場を提供することができた。

海のない内陸部の関宿で塩をテーマとすることを不思議がる見学者もいたが、展示を見ることで関宿が塩流通の中継地点に位置し、そのためにかつて大変発展したという歴史を理解していただけた。

アンケートの回答からは、「関東に塩田があったことを初めて知った」「塩の作り方が分かった」「きれいな海をまもりたい」「海の大切さを再認識した」という感想が多く聞かれ、本企画展をおして、塩や海への関心が高まったことを実感できた。

主な連携・協力先について

連携・協力先名称	連携・協力の内容
1. たばこと塩の博物館	展示資料の借用、展示及び体験教室への助言
2. 市立市川歴史博物館	展示資料の借用、情報提供、歴史散歩見学
3. ひたちなか市埋蔵文化財調査センター	展示資料の借用
4. ひたちなか市教育委員会	展示資料の借用
5. 国営ひたち海浜公園	展示資料の借用
6. 上高津貝塚ふるさと歴史の広場考古資料館	展示資料の借用
7. 国文学研究資料館	展示資料の借用
8. 船橋市西図書館	展示資料の借用
9. 船の科学館	展示資料の借用
10. 千葉県立中央博物館	展示資料の借用
11. 千葉県立房総のむら	展示資料の借用
12. 青山学院大学	歴史講座の講師派遣
13. 野田市立せきやど図書館	関連講演会の開催

主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1. 朝日新聞	関東地方の塩と行徳塩田の歴史 野田 30日から企画展 2022年9月28日
2. 毎日新聞	企画展「関東 塩ものがたり」行徳塩田の興隆を紹介 2022年10月7日
3. 千葉日報	行徳塩田と水運 歴史たどる 古地図や道具、120点展示 2022年10月15日
4. 千葉日報	令和4年度企画展「関東 塩ものがたり」連載記事(上) 各地へ運ぶ重要拠点に 交通網整備、舟運生かす 2022年10月26日
5. 千葉日報	令和4年度企画展「関東 塩ものがたり」連載記事(中) 潮の干満利用し製塩 浮世絵や古文書に当時の姿 2022年10月27日
6. 千葉日報	令和4年度企画展「関東 塩ものがたり」連載記事(下) 長大巻物で歴史の旅 製塩道具実物も一堂に 2022年11月9日
7. 「博物館研究」令和4年9月号	関東 塩ものがたり 2022年8月25日
8. 「日経サイエンス」2022年11月号	企画展「関東 塩ものがたり」 2022年11月1日
9. 「ぐるっと千葉」2022年12月号	企画展「関東 塩ものがたり」開催中 2022年11月21日
10. 月刊「とも」519号	企画展 関東 塩ものがたり 11/27まで 2022年10月1日
11. 「千葉教育」萩(令和4年度675号)	情報アラカルト 令和4年度 企画展「関東 塩ものがたり」 2022年9月1日
12. 「福利ちば」250号	県立関宿城博物館 企画展「関東 塩ものがたり」 2022年9月15日
13. 「県教委ニュース」Vol.294	県立関宿城博物館 企画展「関東 塩ものがたり」 2022年10月6日

以上