

赤穂市立歴史博物館

「塩と義士の館」

4つのテーマで赤穂の歴史を探索する

赤穂は、古より全国有数の塩の産地であり、四十七士を生んだまちとして知られている。豊かな歴史を持ち、史跡や文化財が数多く存在している。そして、これらの資料の収集、保管、調査研究そして展示を目的とする文化施設が充実しているのが特長である。「塩

と義士の館」という愛称を持つ「歴史博物館」、旧塩務局庁舎を保存かつ近現代の日常生活用具や農耕生産用具、美術工芸品などの様々な民俗資料を収蔵・展示する「民俗資料館」、瀬戸内海と塩に関する幅広い情報と海洋科学、赤穂の自然科学に関する資料の展示や製

様な知識や情報を見て、聞いて、感じる施設が整えられているのである。人口5万人のまちとしてはあまり例がないといえる。赤穂に来訪の際は、赤穂城や大石神社などの観光はもちろんこれらの博物館、科学館、美術館の見学も加えることを、御奨めする。より一層、

赤穂の魅力を感じることができるとは間違いはない。そこで、本誌では赤穂市の文化施設に焦点をあて、その内容を紹介することにした。第一回目は、赤穂市立歴史博物館（藤原正昭館長）である。



赤穂城米蔵跡に建てられた白壁の土蔵風建物

塩実験が行える「海洋科学館」、江戸時代より塩問屋、廻船問屋、塩田地主などを営んでいた田淵家が収集・保管していた美術品や古文書を赤穂市に寄贈し、それを収蔵、展示する施設として建設された「美術工芸館・田淵記念館」などがある。これらは全て赤穂市が運営管理しているのである。

赤穂城清水門跡東の米蔵跡に立てられた歴史博物館は2階立てで白壁の土蔵建築とタイル張りの近代建築の和洋折衷という独特で美しい外観が映える。1968年（昭和43年）に設立された赤穂塩業資料館を母体に、1989年（平成元年）に開館している。常設展示は「赤穂の塩」、「赤穂の城と城下町」、「赤穂義士」、「旧赤穂上水道」の4テーマを柱に構成されている。

この内、最も目を引くのは製塩用具である。国指定重要有形民俗文化財となっている237点が展示・収蔵されている。今となっては目にするのできない塩田製塩技術や塩づくりの携わった人々の味わった作業の苛酷さを伝えてくれる貴重な品々である。昭和20年代から30年代初めにかけ、入浜式から流下式塩田に移行する中で、使われなくなった用具は、大半が木や竹で作られている。指樽、沼井掘、万鋸、寄柄振、入柄振、あてこ、藻垂杓、勿鋸、引板など、独特の用具が見られる。これらは、旧赤穂東浜塩業組合、旧赤穂西浜

貴重な製塩用具が展示・収蔵

藤原館長は「製塩用具は不要になった時点で殆どが処分され、また、残されていても木や竹が材料ですから朽ちてしまい、今やもうどこにも残っていません。博物館内に展示、保存されている用具は、脱塩など適切な処理が施され、現存しているわけです」とする。入浜塩田に関わる製塩用具がこれだ

塩業組合、旧日本専売公社などの協力を得て、1952年（昭和27年）～1968年（昭和43年）の間に、我国の塩業研究の第一人者である廣山堯道氏（赤穂市立歴史博物館名誉館長）の手によって採集、製塩技術の体系化がなされ、一括して赤穂市に寄贈されたものである。



赤穂の塩コーナー

け豊富に残されているのは、同博物館しかなく、歴史的に極めて貴重なものばかりである。

また、江戸期赤穂藩の塩業政策と浜人・浜子と呼ばれる塩業労働者の動きも示されている。浜人（あるいは浜男）は男、浜子は婦人もしくは老幼者を示す。夏の炎天下、あるいは寒風吹き荒れる中でこの作業の苛酷さが少しは伝わってくるかも知れない。流通では赤穂から塩廻船などの海道や牛馬による陸路などの方法で差塩と真塩の2種類の塩が全国へ送られた。差塩は江戸、東海、北国、九州、真塩は大坂を中心に畿内に供給された。精製度は真塩が高い。この塩を使って醤油や味噌が作られた



右は塩廻船模型(1000石積想定・縮尺3分の1)

開放された階段を使って2階へ上ると、下に「赤穂の塩」の展示が広がり、俯瞰できる。上ったところには「赤穂の城と城下町」がある。池田・浅野・森と三家の領

浅野三代栄華と忠臣蔵

この他、かつて鍋島緞通（佐賀県）、堺緞通（大阪府）と並び日本三大緞通と呼ばれた赤穂緞通が展示されている。かつて浜子達の



貴重な製塩用具が展示されている

主の下に、赤穂がどのように発展し、かつ歴史を重ねてきたかを示す。浅野長直が1645（正保二年）に入城以来、長友、長矩の三代で最も赤穂は栄えた。この時代、

休み浜（秋～冬）や雨の際の副業として明治初期から始められ大正期には世界へ輸出されるほどの繁栄を誇ったが、昭和10年代以降、衰退していった。現在、赤穂緞通を伝統工芸として保存及び技術の伝承と地場産業として育成することを目的に、講習会を赤穂市教育委員会が開催、後継者が育っている。



塩の流通図や塩問屋の看板など豊富な資料が揃う



赤穂義士コーナー

赤穂城と城下町が完成し、入浜塩田の開拓を進めて経済政策を実施、藩政を確立した。しかし、長矩は1701年（元禄十四年）、江戸城殿中で刃傷事件を起こし、断絶となる。その後、5万石から2万石に減らされた赤穂に森氏が明治に至るまで藩主として治めることになる。ちなみに森氏は織田信長とともに本能寺の乱で戦死した森蘭丸の末弟忠政の流れを組む。

「赤穂義士」では、刃傷事件から翌年十二月の吉良邸討入りに至る一連の事件の経過を史実にもとづき概説し、芝居、絵画、出版物なども紹介している。コーナーの



エントランスホールには巨大な岩塩（ポーランド・クウォダグオ産）も飾られている

一角には映像室「赤穂義士シアター」があり、事件の概要をまとめた映像と文楽「仮名手本忠臣蔵」の上演風景の一部を収録した映像が上映されている。赤穂義士ファンでなくしても必見の資料や絵画が収録されている。

最後に「旧赤穂上水道」コーナーで江戸初期に設けられた上水道の歴史を示す。城下の町家へ各戸給水するという全国的にもまれな施設であった。

なお、春（4月下旬～6月）、秋（11月～12月中旬）の年2回の企画展示が行われている。

Ako City Museum of History "A house of salt and loyal retainers" Discovery of history of Ako

The city of Ako in Hyogo Prefecture is famous for producing best in class salt as well as "The Forty Seven Loyal Retainers." Ako is full of history, with various historical sites and cultural assets. Ako has many cultural facilities for the purpose of gathering and storage, research and study, and exhibiting historical materials. There is Ako City Museum of History, also known as "a house of salt and loyal retainers", the "Museum of History" which preserves the former salt department of the government office building and exhibits ordinary living goods and art crafts, "the Ako Marine Science Museum" which provides a wide range of information on marine science, displays nature science of Ako's nature and lets visitors do salt production experiments, and "the Tabuchi Memorial Art Museums" which preserves art crafts and ancient writings which the Tabuchi family, salt wholesaler, shipping agent and landlord of salt pans, collected and contributed to Ako city. All the Museums are administrated and run by the city of Ako.

Ako has facilities where people can see, listen to, and experience its own historical culture, science, art, knowledge and information, which is extraordinary for this small city with a population of 50,000. We now would like to introduce Ako's culture, focusing on the abovementioned facilities, starting with "Ako City Museum of History."

Ako City Museum of History, formerly the Ako Salt Business Museum established in 1968, opened in 1986. Regular exhibitions consists of four parts; "Salt of Ako", "Castle and Castle Town of Ako", "Loyal retainers of Ako" and "Waterworks of Ako". The main part is "Salt of Ako" exhibiting salt producing tools, a model of Irihama salt pan, and a model of a salt ship, which are all used to describe the history of Ako's salt business. There are 237 salt producing tools, which are designated important cultural properties. This museum is also striking in terms of preserving many important tools of the Irihama type salt pan.

Also, salt business policy and the work forces called "Hamabito and Hamako", meaning men and women who worked in salt production, governed by the Ako clan are explained, which conveys to visitors how hard it was to work in the hot summer and severe winter. As for distribution, salt was mainly transported by sea and over land by cow or horse. Two kinds of salts, "Sashio" and "Mashio", were distributed throughout Japan. "Sashio" was distributed in Edo (Tokyo), the Tokai area, the north area, and the Kyusyu area. In summer especially, it was also distributed in the Kansai area. "Mashio" is more refined than "Sashio." These salts were used to produce such as soy sauce and Miso. So today's food culture, which is slightly different through out Japan, could be said to be generated by Ako's salt.

2003年冬 No.22
マグネシア・ミュー

編集・発行

マグネシア リサーチ センター

〒105-0013 東京都港区浜松町1-9-10
ビルーヴA浜松町

TEL 03-5472-6675

FAX 03-5472-0261

(本誌記事等の無断転載・複写を禁じます)