

にほんいさん
日本遺産 ストーリーブック

「^{にほん}日本^{だいいち}第一」の^{しお}塩を^{さん}産した^{たまご}たまご

ばんしゅうあこう

播州赤穂

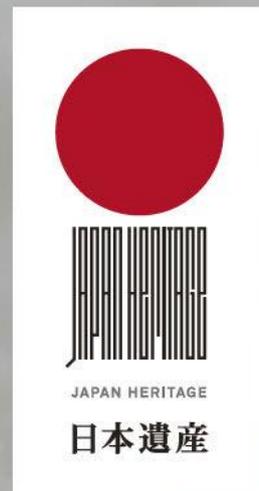


あこうしにほんいさんすいしんきょうぎかい
赤穂市日本遺産推進協議会



「日本遺産」って何だろう？

日本遺産は、地域の歴史的な魅力や特色を通じて、日本の文化・伝統を語るストーリーを認定したものです。文化庁が2015年に作った制度で、文化財や歴史、伝承、生活習慣など、さまざまな文化をつなげ、魅力あるストーリーとして発信しています。



赤穂市と兵庫県の日本遺産

兵庫県は全国で最も多い9件の日本遺産が認定されています。時代も内容もちがうストーリーが今に伝えられています。



- 「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂
- 荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間 ～北前船寄港地・船主集落～



- 丹波篠山 デカンショ節 一民謡に乗せて歌い継ぐふるさとの記憶
- 日本海の風が生んだ絶景と秘境 一幸せを呼ぶ霊獣・麒麟が舞う大地「因幡・但馬」
- 1300年つづく日本の終活の旅 ～西国三十三所観音巡礼～
- 『古事記』の冒頭を飾る「国生みの島・淡路」～古代国家を支えた海人の宮み～
- 播但貫く、銀の馬車道 鉱石の道 ～資源大国日本の記憶をたどる73kmの轍～
- 荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間 ～北前船寄港地・船主集落～
- きっと恋する六古窯 一日本生まれ日本育ちのやきもの産地
- 「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂
- 「伊丹諸白」と「灘の生一本」下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷

全国最多

9件

表紙の絵は塩の結晶をあらわしています

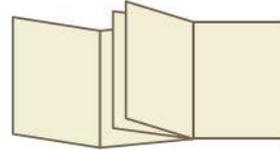
塩の結晶はどんな形をしているか、見たことはありますか？ 塩の結晶の基本の形はサイコロ状(正六面体)です。どのような塩であっても、この正六面体の結晶が基本的な形です。



「塩の国」 赤穂マップ

この本に登場する主な文化財です。

マップの使い方



左のページを開いたまま使うと、各ページに登場する主な文化財の場所を見ながら学習できます。

塩の歴史遺産がこんなにたくさんあるんだね!



ストーリーブックをつかって調べてみよう!



あこう しお 赤穂の塩づくりを しら 調べてみよう!

あこうしりつかいようかがくかん
赤穂市立海洋科学館
「塩の国」は
むかししお
昔の塩づくりの
ようす ふくげん
様子を復元した施設です。

うみ しお
海と塩、
あこう
赤穂のまちについて
まな
学ぶことができます。

1

2

こんなに
ひろいところで
しお
塩をつくって
いたんだね。

にほん しお
日本の塩づくりを
ささ
支えてきました。

あこう かくりつ
赤穂で確立された
しお
塩づくりの技術が

どんなふう
に
つくって
いたのかな…

それじゃあ、
いま えん でん
今から塩田での
しお
塩づくりを
み
見に行こう!

2



むかし あこう
昔は赤穂の
うみべ
海辺のほとんどが
えんでん
塩田だったんだね



日本の塩づくり

日本の塩づくりは、昔からたいへんな苦勞を重ねてきました。日本には岩塩や塩の湖などありません。また、雨が^{あめ おお}多く、乾燥した気候ではないため、海水を天日干しする方法も向いていません。このため、海水を煮つめて塩をつくるしかありませんでした。

しかし海の水に含まれる塩分はわずかなうえ、煮つめるにはたくさんの燃料が必要となり、海水をそのまま煮ることはたいへん効率が悪いものでした。このため、海水を煮つめる前にさまざまな工夫をこらして、少ない燃料でたくさんの塩をつくる独特の方法が考えられてきました。



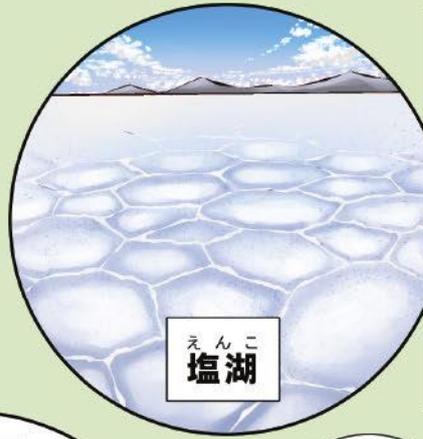
海水からの塩づくり



ひがしうね おきたいせき しゅつど せいえんどき やよいじだいまつき
東有年・沖田遺跡から出土した製塩土器(弥生時代末期)

日本で最も古い塩づくりの方法は、海でとった海藻を干し、乾いた海藻に海水をかけて塩分をとかし出して濃い塩水をつくり、これを土器で煮つめる方法であったと考えられています。この方法は「藻塩焼き」や「土器製塩」と呼ばれ、古くは縄文時代後期(今から約4000年前ころ)から行われたよう^{いせき}で、遺跡からは海水を煮つめる時に使った土器が見つっています。

日本で塩づくりが行われはじめたのは、とても古く、縄文時代からでした。



大昔からつくられていたんだ…



日本では岩塩がとれないし、雨が多すぎて湿度が高いため、

海水を自然に蒸発させて塩をつくる方法は向いてなかったの。



2



だからはじめは、土器に海水を入れて煮つめる方法でつくってたんだね。

赤穂では弥生時代末期の製塩土器が見つかっているのよ。

赤穂の塩づくりは、弥生時代にはじまり、現代まで続いているのです。





播州赤穂の

塩づくりの歩み



古代から中世の古式汲潮浜塩田

塩づくりのはじまり

温暖で晴の日が多い瀬戸内海沿岸の地域では、弥生時代後期(2000年前ころ)から土器製塩による塩づくりが盛んに行われるようになります。赤穂でも、弥生時代の終わり(1800年前ころ)になると、この方法で塩づくりがはじまったようで、塩屋堂山遺跡から製塩土器が見つかっています。しかし、塩づくりはまだまだ小規模で、量もたいへん少ないものでした。



塩屋堂山遺跡から出土した各時代の製塩土器

塩屋堂山遺跡で見つかった汲潮浜塩田

奈良時代になると、海岸にある砂を利用し、これに海水をかけて乾かし、砂についた塩を利用して濃い海水をつくり出す方法が生まれました。これを塩田法といいます。この方法では、海岸の広い砂浜を塩田として利用し、煮つめる海水をできるだけ濃くしておくことで、より多くの塩をつくることができました。しかし、塩田に海水をまくのはたいへんな労力だったでしょう。この時代の塩田が塩屋堂山遺跡で見つかっています。

Q 考えてみよう!

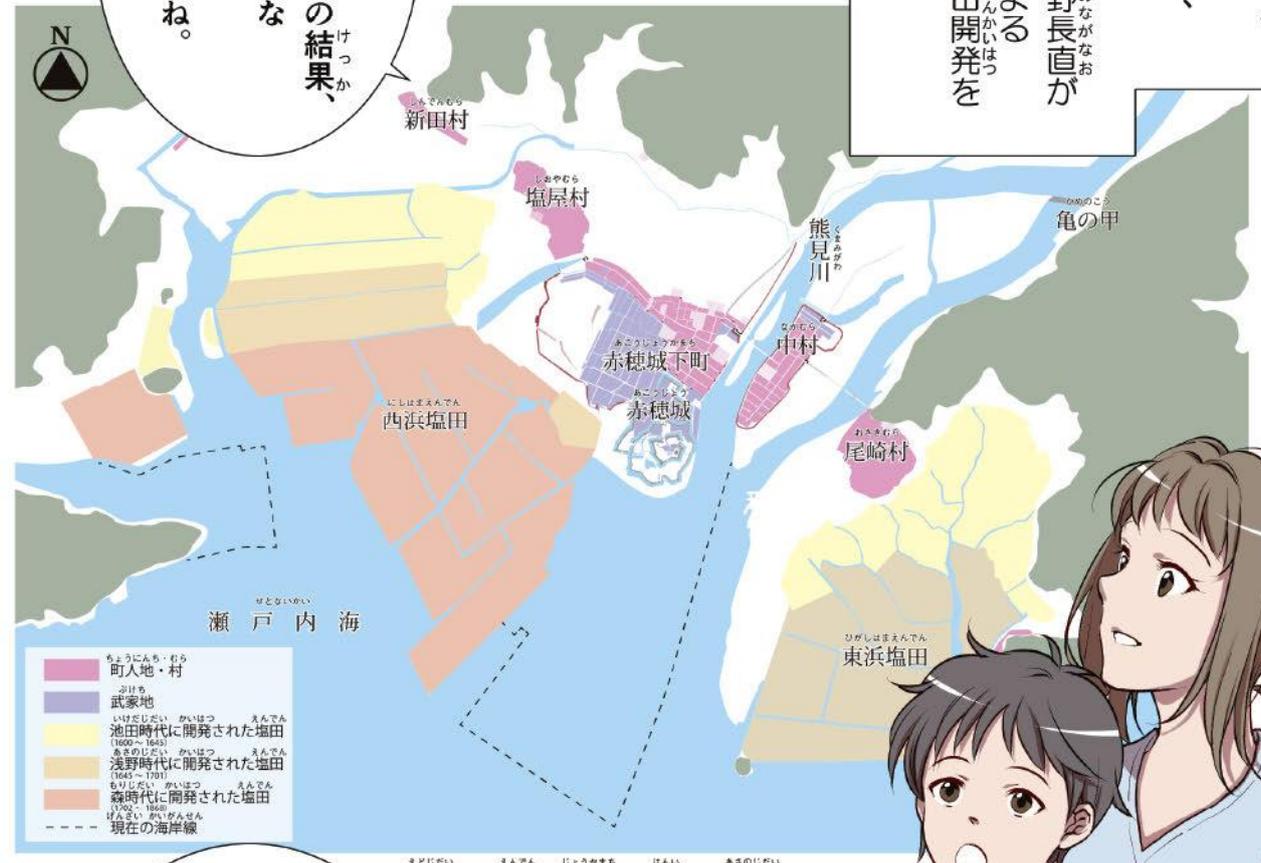
日本の塩づくりには、どんな苦労があったのか考えてみよう。



江戸時代になると「入浜塩田」が新たに考案され、

赤穂では浅野長直が入浜塩田による大規模な塩田開発を行いました。

大規模な開発の結果、海辺には広大な入浜塩田が誕生したのよね。



江戸時代の塩田 (城下町の範囲は浅野時代のもの)

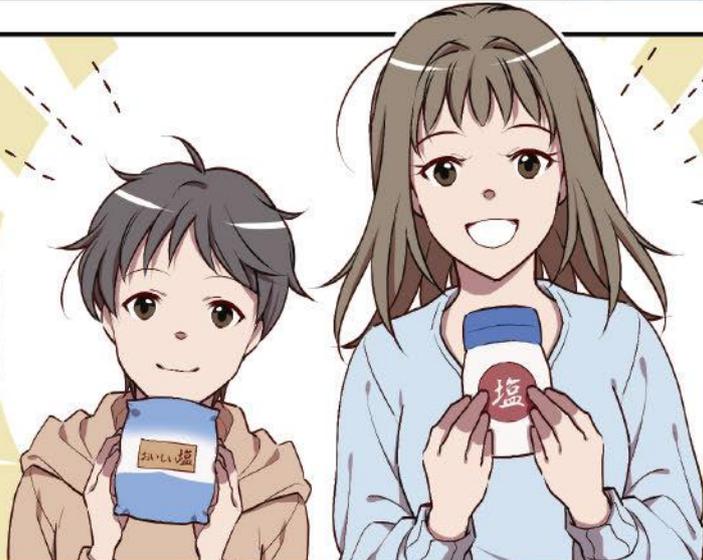
塩の満ち引きを利用して、塩づくりができるようになったんだ！



1

赤穂は塩づくりの最先端地となって、赤穂流の製塩技術が全国に広まったのよ。

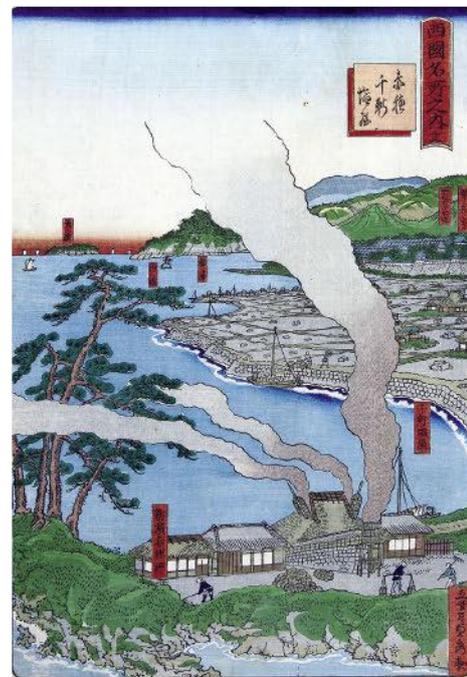
赤穂の塩は全国的に有名になったんだね！



6

あこうあさのはん きず しお くに
赤穂浅野藩が築いた塩の国

とおあさ ひがた ていぼう すいろ しお み ひ りよう し
 遠浅の干潟に堤防や水路をつくり、潮の満ち引きを利用して自
 ぜん えんでん かいすい ひ こ くふう いり
 然と塩田に海水を引き込むことができるように工夫したのが「入
 はまえんでん あこう とおあさ かいがん おだ うみ えんでん
 浜塩田」です。赤穂の遠浅の海岸と穏やかな海は、この塩田をつ
 くるのにちょうどよかったのです。浅野赤穂藩主の浅野長直は、
 おさき みさき かいがん だいきぼ いりはまえんでん かいはつ せいこう
 尾崎・御崎の海岸で大規模な入浜塩田の開発に成功しました。そ
 ご もりけ じだい つう にしはまえんでん じゆんじ あこう
 の後、森家の時代を通じて西浜塩田も順次つくられていき、赤穂
 うみべ おお えんでん
 の海辺の多くは塩田になっていきました。



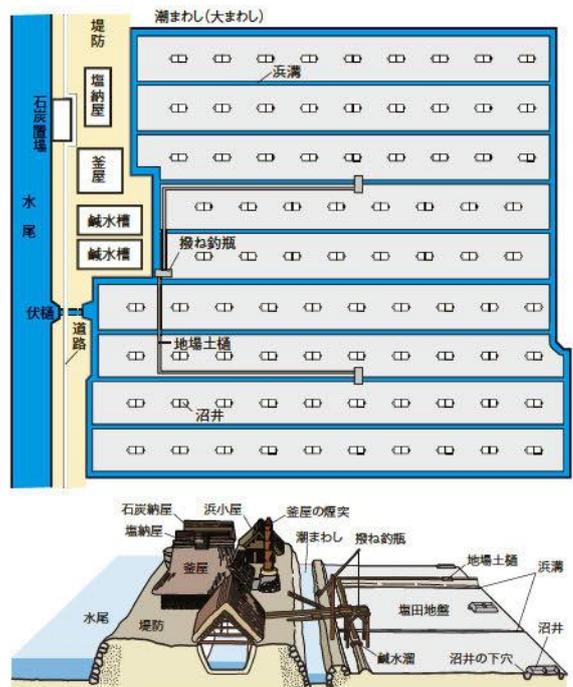
にしきえ えが あこう いりはまえんでん
 錦絵に描かれた赤穂の入浜塩田
 さいごくめいしょのうち じゅうに あこうせんげんしおや
 『西国名所之内 十二 赤穂千軒塩屋』

しお ぎじゆつ かくしん
塩づくりの技術革新
 いりはまえんでん
入浜塩田

あこう いりはまえんでん どうじ
 赤穂の入浜塩田は、当時
 さいせんたん ぎじゆつ かいはつ
 の最先端の技術で開発さ
 いちど しお
 れ、一度にたくさんの塩を
 せいさん
 生産することができました。
 これにより、赤穂は日本有
 すう しお せいさんち
 数の塩の生産地となりまし
 た。また、全国各地へ最先
 たん あこうりゆう せいえんぎじゆつ
 端の赤穂流の製塩技術が
 ひろ
 広まりました。



あさのながなお げんず かがくし ぞう
 浅野長直(原図は花岳寺蔵)



いりはまえんでん
 入浜塩田のしくみ

かんが
Q 考えてみよう!
 いりはまえんでん かつきてき かんが
 なぜ入浜塩田が画期的だったのか考えてみよう。



360度VR
体験!



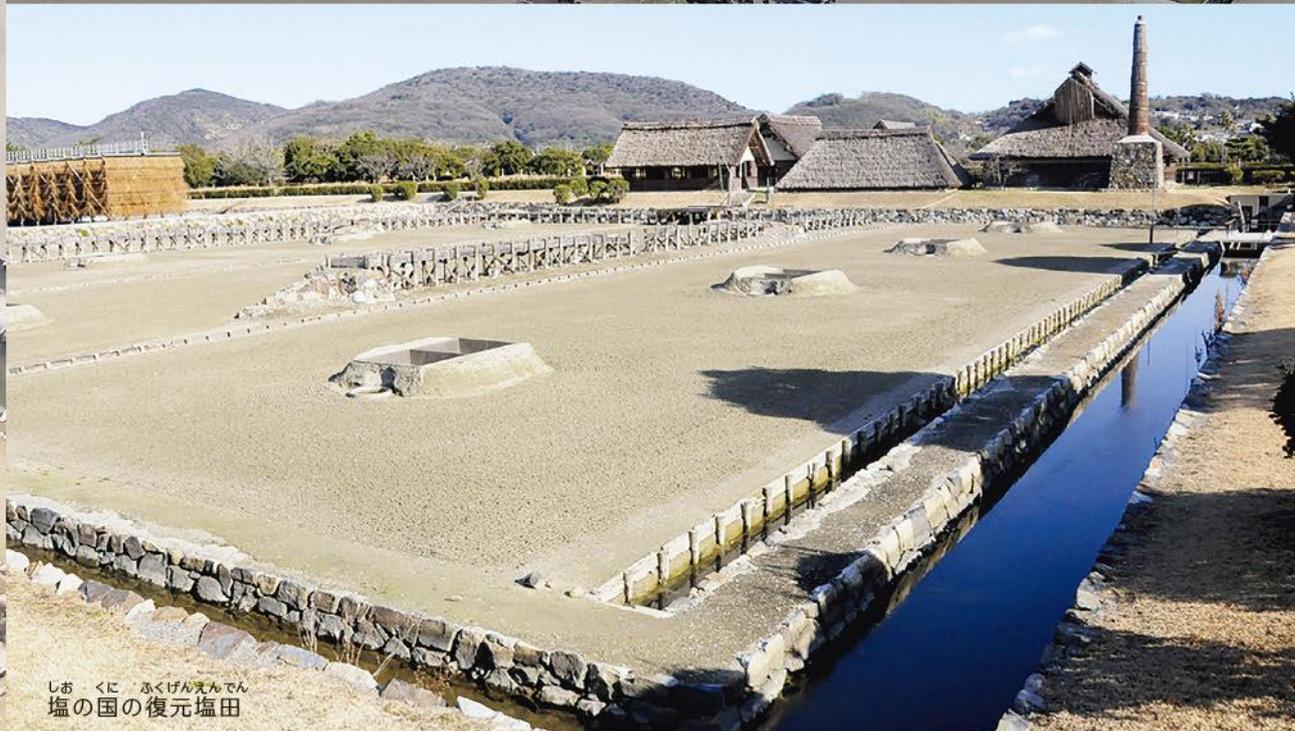
ふくげん いりはまえんでん
復元された入浜塩田と
かまや しせつ
釜屋などの施設

塩田を見て、 塩づくりを体験しよう



あこうしりつかいようかかかん しお くに 02
赤穂市立海洋科学館・塩の国

あこうし なんぶ ちくさがわ かこう こうだい ひがしはまえんでん
赤穂市の南部、千種川の河口には、かつて広大な東浜塩田が
ありました。その跡地につくられた兵庫県立赤穂海浜公園には、
あとし ひょうごけんりつ あこうかいひんこうえん
塩づくりの体験ができる「赤穂市立海洋科学館・塩の国」があり
ます。園内には入浜塩田や揚浜式塩田、流下式塩田、釜屋などの
えんない いりはまえんでん あげはましきえんでん りゅうかしきえんでん かまや
製塩施設が復元されています。



しお くに ふくげんえんでん
塩の国の復元塩田



しお 塩づくり たいけん 体！験

りゅうかきえんでん さいしゆ えんぶん こ かい
流下式塩田で採取した、塩分を濃くした海
すい すい どなべ に しお たい
水(かん水)を土鍋で煮つめて塩をつくる体
けん
験ができます。



えんでんさぎょう 塩田作業 たいけん 体！験

かिसい す あ すな うえ かिसい
海水がよく吸い上げられるよう、砂の上から海水をか
しお しお よ どうぐ
ける「潮かけ」や「まんぐわ(まんが)」と呼ばれる道具で
ひょうめん すな はま たいけん
表面の砂をかきおこす「ひき浜」などが体験できます。



かんない 館内の ようす



しお
塩のギャラリー



かまや かまた
金屋での釜焚き



えんでん つか せいえんようぐ
塩田で使われていた製塩用具

かんが Q 考えてみよう！

しお くに おとず かんそう か
塩の国を訪れた感想を書こう。





赤穂塩田は、
東浜塩田と
西浜塩田に分かれ、

東西の塩田で
質の異なった塩をつくり、
塩廻船によって
全国に運ばれました。

1



にがりのある差塩は
関東や北国へ、
上品な味の真塩は
関西へと運ばれたんだ…

ろろ

しつぽい

ましお
真塩

さしお
差塩

2



赤穂の塩を
全国に運んだのが
塩廻船だね！

おかしな仔め

こうして赤穂の塩は
「日本第一」と
いわれたのね！

3

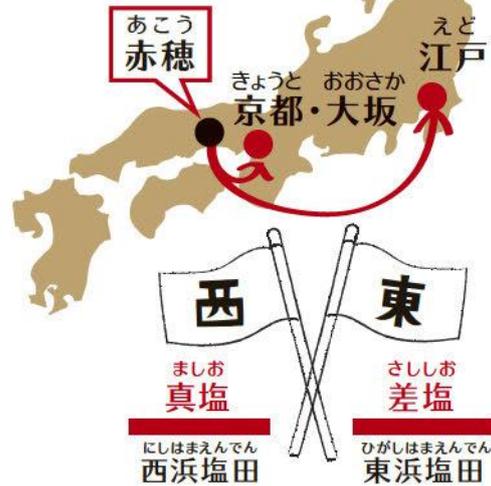
昭和初期頃の入浜塩田作業の様子



日本第一といわれた 赤穂の塩づくり

あこう しお めいさんひん
赤穂の塩は名産品へ

あこうえんでん ちくさがわ ひがしはまえんでん 03
赤穂塩田は、千種川をはさんで東浜塩田
にしはまえんでん 04 わ ひがしはま
と西浜塩田に分かれていました。東浜では、
かんとう この おう ふく さしお
関東の好みに応じてにがりを含む「差塩」を、
にしはま きょうと おおさか うすあじごの ちいき
西浜では、京都や大坂など薄味好みの地域へ
こつぶ じょうひん あじ ましお せいさん にほんだい
小粒で上品な味の「真塩」を生産し、「日本第
いち
一」といわれるほどのブランドとなりました。



近代の塩業

せんばいせい どうにゅう
専売制の導入

めいじじだい せいふ こくない せいさん
明治時代になると、政府は国内で生産され
しお まも しお せんばいせい くに せいさん はん
る塩を守るため、塩の専売制(国が生産や販
ばい かんり と あつか せいど どうにゅう しお しゅう
売を管理して取り扱う制度)を導入し、塩の収
納や売り渡しを行う塩務局を全国に置きまし
た。旧日本専売公社赤穂支局事務所 05 ぜん
こく お えんむきよく たてもの
くに置かれたかつての塩務局の建物です。



あこうひがしはましんようこうばいりょうくみあいもんじよ
赤穂東浜信用購買利用組合文書



きゅうにほんせんばいこうしゃあこうしきよくじむしよ
旧日本専売公社赤穂支局事務所

りゅうかしきえんでん こんかん にしはまえんでん しまうわ ねん
流下式塩田に転換した西浜塩田(昭和30年ごろ)

えんでん
塩田は、
かいりょう
どんどん改良されて
いったのね



いりはまえんでん
入浜塩田から
りゅうかしきえんでん
流下式塩田へ

しょうわ ねんだい かいすい
昭和30年代になると、ポンプで海水をくみ
あ たけ えだ たば つりさ しじょうか したた
上げ、竹の枝を束ね吊下げた枝条架に滴らせ
かぜ たいよう ちから すいぶん じょうはつ りゅうかしき
て風と太陽の力で水分を蒸発させる流下式
えんでん こうあん せいさんりょう
塩田が考案されました。これにより、生産量は
おおはば ぞうか ろうりよく ぶん
大幅に増加し、労力は10分の1になりました。



あこうしりつ かいようかがくかん しお くに ふくげん りゅうかしきえんでん
赤穂市立海洋科学館・塩の国に復元された流下式塩田

りゅうかしきえんでん
流下式塩田から
こうかんまくほう
イオン交換膜法へ

しょうわ ねんだい えんでん つか せい
昭和40年代になると、塩田を使わずに、製
えんこうじょう でんき えんでん つか かいすい
塩工場で電気エネルギーを使って海水から
えんぶん あつ こうかんまくほう じつようか
塩分を集める「イオン交換膜法」が実用化さ
ぜんこく えんでん はいし
れ、全国の塩田が廃止されていきました。



こうかんまくほう せつび
イオン交換膜法の設備

あこうえんでん いま
赤穂塩田の今

いま あこうえんでん
今は、赤穂塩田はなくなりましたが、いろい
ほうほう しお つつ あこう しお
ろな方法で塩づくりが続けられ、赤穂の塩づ
でんとう う つ あこう いま
くりの伝統が受け継がれています。赤穂は今
にほんゆうすう しお せいさんち
も日本有数の塩の生産地となっています。



こうぎょうちたい
工業地帯となった
にしはまえんでんあと
西浜塩田跡



じゅうたくち こうえん
住宅地・公園となった
ひがしはまえんでんあと
東浜塩田跡



かいせんぎょう さか 廻船業で栄えたまち

さこし 06 坂越 もうひとつの日本遺産

さこし 坂越は、古くから廻船業で栄えた港町です。江戸時代になると、北前船の寄港地として、また
あこう 赤穂でつくられたしお 塩を運ぶしおかいせん 塩廻船しゅっこう 出航するみなと 港としてにぎわいを見せました。

さこし 坂越のまちなみや坂越の船祭などは、赤穂市のもうひとつの日本遺産「荒波を越えた男た
ちの夢が紡いだ異空間～北前船寄港地・船主集落～」の構成文化財にもなっています。



しおかいせんもけい あこうしりつれきさしはくぶつかん
塩廻船模型(赤穂市立歴史博物館)



さこし 坂越のまちなみ



さゆうさこしうらかいしょ
旧坂越浦会所



おおさけじんじゃ ほうのうぶつ
大避神社の奉納物



くろさきぼしょ
黒崎墓所





赤穂の
塩づくりは、
製塩を
仕事にしてきた

人々の生活や
文化にも
深く関わって
きました。

1



塩づくりとともに
名産品も
生まれたよ。

塩味饅頭は
赤穂の海に沈む
夕陽の姿を
ヒントに
生まれたんだって。

塩味饅頭



秋には、
あちこちで
いろいろな
お祭りがあるよ。

塩田で働く
浜男たちによって
伝承されて
きたんだ。



塩はみんなの
生活になくては
ならないものだよ。

赤穂の塩の生産量は、
現在も国内の約2割を
占めているんだって。

2割

赤穂は今も
「塩の国」
なんだね！

しお
塩づくり
はぐく
が育んだ
れきしぶんか
歴史文化



あこうだんつう
赤穂緞通

しお かんけい
塩と関係するたくさんの歴史
れきし

あこう しお な た せいえん しごと ひとびと せいかつぶんか
赤穂の塩づくりは、まちの成り立ちだけではなく、製塩を仕事にしてきた人々の生活文化
むかし つた しゅうかん ふか ね あき かくち でんとう まつ
や、昔から伝わる習慣にも深く根づいています。秋になると、各地でいろいろな伝統ある祭り
あこな つ かさ ねら きた れきし かん じお だ
が行われ、積み重ねられてきた歴史を感じることができます。また、塩づくりとともに生み出
されたあこう めいさん えんでん はたら じよせい ふくぎょう あこうだんつう しお
された赤穂の名産として、塩田で働く女性の副業となっていた「赤穂緞通」や、塩であまさを
ひきたたせた しおみまんじゅう しお はぐく れきしぶんか いま う
「塩味饅頭」があります。これらは、塩づくりが育んだ歴史文化として、今に受け
つ 継がれ、親しまれています。



しおやこうじんじやたいぎょうじ
塩屋荒神社屋台行事



しおみまんじゅう
塩味饅頭



あこうはちまんぐう ししまい
赤穂八幡宮の獅子舞



いわつひめじんじや
伊和都比売神社



となでこうじんじやししまい
鳥撫荒神社獅子舞



あこうほうせんじえびすだいこくまい
赤穂宝専寺恵比寿大黒舞



さこし ふなまつり
坂越の船祭

しお 塩にまつわる ちいき 地域を ある 歩いてみよう



スタート



赤穂・城西地区 —あこう・じょうさいちく— (赤穂小学校・城西小学校・赤穂中学校)

あこうぎし 赤穂義士ゆかりのまち

あこうぎし あこうじょう ひがしはま
赤穂義士ゆかりの赤穂城は、東浜
えんでん かいほつ あさのけ きづ
塩田を開発した浅野家が築まし
れきしはくぶつかん えんでん つか
た。歴史博物館には、塩田で使われ
どうぐ てんじ
ていた道具が展示されています。ま
しお と あつかくに しせつ
た、塩を取り扱う国の施設であつた
きゅうにほんせんばいこうしゃあこうしきよく たてもの
旧日本専売公社赤穂支局の建物が
みんぞくしりょうかん つか
民俗資料館として使われています。



07 あこうじょうあと
赤穂城跡



05 きゅうにほんせんばいこうしゃあこうしきよく
旧日本専売公社赤穂支局

き
気づいたことや
か
聞いたことを書きこもう

き
気づいたことや
か
聞いたことを書きこもう

塩屋・西部地区 —しおや・せいぶちく— (塩屋小学校・赤穂西小学校・赤穂西中学校)

しお はっしょう ち 塩づくり発祥の地

しおやどうやまいせき せいえんどき
塩屋堂山遺跡では、製塩土器
えんでんあと み
や塩田跡が見つかっています。
しおや にしはまえんでん ささ
また、塩屋は西浜塩田を支えた
ちいき えんでん かんけい ちめい
地域で、塩田に関係した地名や
い く とくちょう
入り組んだまちなみが特徴で
す。また、ふくうら ふるいけえんでんあと
福浦には、古池塩田跡
いま のこ
が今も残されています。



08 ふるいけえんでんあと
古池塩田跡



09 しおや
塩屋のまちなみ



き
気づいたことや
き
聞いたことを書きこもう

尾崎・御崎地区 —おさき・みさきちく—

おさきしょうがっこう みさきしょうがっこう あこうひがしちゅうがっこう
(尾崎小学校・御崎小学校・赤穂東中学校)

えんぎょう れきし
塩業の歴史を
つた
伝えるまち

おさき みさきちく あさのけ
尾崎・御崎地区には浅野家が
ひら ひがしはまえんでん
開いた東浜塩田がありました。
あこうしりつかいようかがくかん しお
また、「赤穂市立海洋科学館・塩
の国」があり、塩の歴史を学ぶ
ことができます。



02 あこうしりつかいようかがくかん しお くに
赤穂市立海洋科学館・塩の国



10 おさき
尾崎のまちなみ

坂越・高雄地区 —さこし・たかおちく—

さこししょうがっこう たかおしょうがっこう さこしちゅうがっこう
(坂越小学校・高雄小学校・坂越中学校)

しおかいせん さか
塩廻船で栄えたまち

さこし えどじだい きたまえぶね
坂越は、江戸時代に北前船
しお はこ しおかいせん さか
や塩を運ぶ塩廻船によって栄
えたまちです。千種川は、塩田
ちくさがわ えんでん
や坂越と内陸部の間を、塩や燃
さこし ないりくぶ あいだ しお ねん
りょう つ たかせぶね い き
料を積んだ高瀬舟が行き来し
ました。



06 さこし
坂越のまちなみ



11 おおさけじんじや
大避神社

き
気づいたことや
き
聞いたことを書きこもう

き
気づいたことや
き
聞いたことを書きこもう

有年地区 —うねちく—

うねしょうがっこう はらしょうがっこう うねちゅうがっこう
(有年小学校・原小学校・有年中学校)

ぶんかざい ほうこ
「文化財の宝庫」と
よ
呼ばれるまち

ひがしうね おきたいせき やよい
東有年・沖田遺跡では、弥生
じだい お せいえんどき
時代の終わりごろの製塩土器が
しゅつど たいしょう ねん
出土しています。大正10年に
あこう うね むす あこうてつどう
は、赤穂と有年を結ぶ赤穂鉄道
かいつう うねえき しお はこ
が開通し、有年駅まで塩を運ん
でいました。



12 あこうてつどうきどうあと
赤穂鉄道軌道跡



13 ひがしうね おきたいせき
東有年・沖田遺跡

私たちのまちに ある日本遺産

にほんいさん



ぼく
僕たちのまちに
ばしょ
こんな場所がある
し
なんて知らなかった

しお にほんいさん こうせいぶんかざい 塩の日本遺産 構成文化財

01



きゅうにほんせんばいこうしゃあこうしきよく
旧日本専売公社赤穂支局
あこうえんむきよく じむしょ
(赤穂塩務局) 事務所

02



きゅうにほんせんばいこうしゃ
旧日本専売公社
あこうしきよくあと しおそうこくん
赤穂支局跡の塩倉庫群

03



あこうじょうあと
赤穂城跡

04



あこう せいえんようぐ
赤穂の製塩用具

05



あこうあさのけはんさつ
赤穂浅野家藩札

06



あこうひがしはましんようこうばい
赤穂東浜信用購買
りよくみあいもんじょ
利用組合文書

07



しんこうじきゅうどう しばはらけもんじょ
真光寺旧蔵・柴原家文書

08



しおやこうじんじゃ しおがまじんじゃ
塩屋荒神社・塩釜神社

09



しおやこうじんじゃやたいぎょうじ
塩屋荒神社屋台行事

10



もくぞうあさのあこうはんしゅざぞう
木造浅野赤穂藩主坐像

11



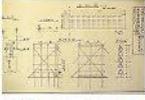
しおや
塩屋のまちなみ

12



にしはまえんでん みお たてばあと
西浜塩田の水尾と燻場跡

13



にしはまえんでんしりょう
西浜塩田資料

14



とんでこうじんじゃししまい
鳥撫荒神社獅子舞

15



ふるいけえんでんあと
古池塩田跡

16



しおがまじんじゃ
塩釜神社

17



あこうつどうきどうあと
赤穂鉄道軌道跡

18



あこうはちまんぐう
赤穂八幡宮

19



あこうはちまんぐうしんこうしき
赤穂八幡宮神幸式の
とうにんぎょうれつ
頭人行列

20



あこうはちまんぐうししまい
赤穂八幡宮獅子舞

21



おかだやへえび
岡田弥兵衛墓碑

22



しおがまじんじゃ
塩竈神社

23



おさき
尾崎の
まちなみ

24



たぶちしていえん
田淵氏庭園

25



あこうしりつびじゅつこうげいかん
赤穂市立美術工芸館
たぶちきねんかん しゅうぞうひん
田淵記念館の収蔵品

うねちく 有年地区

うねしょうがっこう はらしょうがっこう
有年小学校・原小学校
うねちゅうがっこう
有年中学校

しおや・せいぶちく 塩屋・西部地区

しおやしょうがっこう あこうししょうがっこう
塩屋小学校・赤穂西小学校
あこうにしちゅうがっこう
赤穂西中学校

あこう・じょうさいちく 赤穂・城西地区

あこうしょうがっこう じょうさいしょうがっこう
赤穂小学校・城西小学校
あこうちゅうがっこう
赤穂中学校

26



たぶちもんじょ
田淵家文書

27



ひがしまえんでんみおあと
東浜塩田水尾跡

28



げんろくばし
元禄橋

29



あこうしりつかいようかがくかん
赤穂市立海洋科学館・
しお くに みお
塩の国と水尾

30



ひがしまえんでん ぼうちようてい ほと
東浜塩田の防潮堤と波止

31



いわつひめじんじゃ
伊和都比売神社

32



あこうみさき けいかん
赤穂御崎の景観

33



ひがしまえんでんしゆすいしせつあと
東浜塩田取水施設跡

34



みさき
御崎のまちなみ

35



あこうだんつう
赤穂緞通

36



あこうほうせんじえびすだいこくまい
赤穂宝専寺恵比寿大黒舞

37



あこうはます うた
赤穂浜鋤き唄

38



しおまんじゅう
塩味饅頭

39



おおさけじんじゃ
大避神社

40



さこし ふなまつり
坂越の船祭

41



さこし
坂越のまちなみ

さこし・たかおちく
坂越・高雄地区

さこししょうがっこう たかおしょうがっこう
坂越小学校・高雄小学校
さこしちゅうがっこう
坂越中学校

さこし きたまえぶね にほんいさん こうせいぶんかざい
坂越と北前船の日本遺産 構成文化財

01



さこし
坂越のまちなみ

02



いきしま
生島

03



きゅうさこしうらかいしょ
旧坂越浦会所

04



くろさきぼしょ
黒崎墓所

05



おおさけじんじゃ ほうのうぶつ
大避神社の奉納物

06



さこし ふなまつり
坂越の船祭

07



ふなちんぎんじょうほう
船賃銀定法

おさき・みさきちく
尾崎・御崎地区

おさきしょうがっこう みさきしょうがっこう
尾崎小学校・御崎小学校
あこうひがしちゅうがっこう
赤穂東中学校

あ こう し お つ か

赤穂の塩を使った

し ょ く ぶ ん か

食文化を知ろう

しお 塩は、おそらく人間が最初に手にした調味料で、古くから日本人の食文化を豊かにしてきました。
 しお つか あこう みじか た もの した
 塩を使った赤穂の身近な食べ物に親しみましょう。



しおみ
 塩味をきかせたまろやかなあん
 とくちょう わがし あこう でんとうてき
 が特徴の和菓子。赤穂の伝統的
 めいか し えどじだい
 な銘菓として知られ、江戸時代の
 さんきんこうたい とき しょうぐんげ けんじょう
 参勤交代の時に、将軍家に献上
 つた
 されていたと伝えられています。

しおみまんじゅう

塩味饅頭



たい しおがまやき

鯛の塩窯焼



あこう めいぶつりょうり むかし えんでん
 赤穂の名物料理で、昔、塩田の
 みぞ つ さかな かまや
 まわりの溝で釣った魚を、釜屋
 しお なか い む や
 で塩の中に入れて蒸し焼きにし
 たことがはじまりといわれてい
 ます。固く焼き締まった塩を、木
 かた や し しお き
 づちで割って食べます。

コラム

わたし 私たちの しょくせいかつ たいせつ しょ 食生活に大切な塩

しょ りょうり はたら おお りょうり つか 塩には料理をおいしくする働きがあり、多くの料理に使われる調味料です。また、味つけだけでなく、食材を固めたり、やわらかくしたりする作用もあります。さらに塩は、わたし にんげん からだ たいせつ からだ き のう たも 能を保つためになくてはならないものなのです。



しょ 塩むすび



ごはんの食べ物



しょ はたら 塩の働きが りょうり 料理をおいしく してるのね

しょほんらい 塩本来のおいしさがぎゅっとつ まったおむすびです。塩だけで あじ 味つけしたシンプルなおむすび ですが、お米のあまみやうま味 がとてもひき立ちます。

あこう しょ 赤穂塩ラーメン

ごはんの食べ物

あこう とうち 赤穂のご当地グルメとして知ら れています。お店によって特徴 がありますが、すっきりとした スープは、塩のうま味をたっぷ あじ り味わうことができます。



未来につなぐ

さまざまな分野で「赤穂の塩」に関わる方々に、大切にしていることや、

塩の魅力をみんなに
知ってほしい！



赤穂市立海洋科学館・塩の国
スタッフ 岩崎昌弘さん

赤穂の塩で
日本の食を支えたい！

株式会社日本海水 島村佳武さん

赤穂に伝わるおいしい塩を
皆様に届けます

ミヤザキ食塩工業株式会社 宮崎徹さん

製塩工場に勤める方々



塩は生命の源
塩で赤穂を盛り上げていこう！

赤穂あらなみ塩株式会社 安東信彰さん

赤穂から本物の塩の
おいしさを伝えたい

赤穂化成株式会社 竹本芽生さん

赤穂の塩は、調味料である塩の中でも、
まろやかで優しい味わいとして今も多くの
人に親しまれています。私たちは赤穂の塩
づくりにたずさわるものとして、時代を越
えて受け継がれてきた塩づくりの技術や
精神を現代から未来へと伝え、これからも
安全・安心な塩を提供していきます。

私は、「赤穂市立海洋科学館・塩の国」で、
昔ながらの塩づくりをみなさんに教えたり、
体験してもらったりしています。みなさんも
「塩の国」へ来て、塩をつくる体験と味わう体
験をしてみてください。失敗や成功のような
貴重な体験は、人生にとって、とても大切な
ものです。いろいろ体験してください。



「塩の国」

これからの思いなどをお話してもらいました。

わたし
私はもっと
あこう しお
赤穂の塩のことを
知りたくなったわ



さが しお
塩のまちの歴史文化を
探してみよう！



おさき
尾崎のまちを考える会
会長 目木敏明さん

あこう しお
赤穂の塩でつくった
ラーメンは絶品！



ばんしゅうあこうしお
播州赤穂塩ラーメン組合
会長 露野一彦さん

尾崎のまちを考える会では、「塩の町・尾崎」の歴史文化や誇りを伝えるために、さまざまな事業に取り組んでいます。塩がないと人間は生きていくことができません。みなさんの住んでいるまちをよく調べると、赤穂が日本一の塩の生産地だった歴史文化に触れることができます。ぜひ、探してみてください。

「播州赤穂塩ラーメン」は「赤穂にもご当地グルメをつくり、地域を盛り上げよう」という、青年会議所のみなさんのお声かけによって生まれました。みなさんに、昔から伝わる赤穂の塩の歴史を学ぶことで、郷土を愛する心を持ってほしいです。また、自分たちが暮らすまちを誇れる人になってほしいと思います。





もっと
くわしく!

あこう にほんいさん 赤穂の日本遺産を し 知るためのウェブサイト



ぶんかちょう にほんいさん
文化庁 日本遺産ポータルサイト

にほんいさん かん しょうほう けいさい
日本遺産に関する情報を掲載したポータルサイト▶▶



にほんいさん あこう
日本遺産 赤穂

しお きたまえぶね にほんいさん しょうかい
塩と北前船の日本遺産を紹介するウェブサイト▶▶



にほんだいいち しお さん ばんしゅうあこう
「日本第一」の塩を産したまち 播州赤穂

しお れきしぶんか どうが しょうかい
塩づくりの歴史文化を動画で紹介しているウェブサイト▶▶



ひょうごけん こうしきかんこう
兵庫県公式観光サイト「HYO GO!ナビ」

ひょうごけん にほんいさん しょうかい かんこうほんぶこうしき
兵庫県の9つの日本遺産を紹介している、ひょうご観光本部公式サイト▶▶



きたまえぶねにほんいさんすいしんきょうざいかい
北前船日本遺産推進協議会

あらなみ こ おとこ ゆめ つむ いくうかん
「荒波を越えた男たちの夢が紡いだ異空間
～北前船寄港地・船主集落～」の公式ウェブサイト▶▶



〒678-0292 兵庫県赤穂市加里屋81番地
赤穂市産業振興部 観光課 日本遺産推進担当

電話:0791-43-6839

FAX:0791-46-3400

メール:kankou@city.ako.lg.jp



この冊子は、令和3年度文化芸術振興費補助金(地域文化財総合活用推進事業)により作成しました