

岡崎むかし館通信

<http://www.city.okazaki.lg.jp/libra/803/p014017.html>

郷土学習のヒントとなる情報を発信します。



むかし館通信もvol.20になりました。バックナンバーはむかし館のホームページに掲載していますよ！

地域の再発見

野本先生のフィールドノートメモ

地域を歩くー饗庭塩のふるさとを訪ねて2ー

前回に引き続き、西尾市吉良地区から、5月にオープンした新しい施設「塩田体験館 吉良饗庭^{あいば}塩の里^{じお}」を紹介します。

三河湾沿岸では、弥生時代末から平安時代初めまで製塩土器と呼ばれる土器を使った塩づくりが行われていました。吉良の地には、戦国時代の記録から「塩浜」があったことが読み取れます。江戸時代になると、「本浜」「白浜」など昭和の時代まで続く大規模な入浜式塩田が建設され、三河湾の製塩業の中心として位置していました。

この地域で採れた塩は、苦汁分^{にがり}が少なく良質な「饗庭塩」として有名で、地元はもちろん、矢作川から足助を経由し、中馬街道を経て信州伊那谷方面まで運ばれました。また、岡崎の八丁味噌や知多のたまりの原料としても使われ、愛知の醸造業を特徴づけ、その発展に大きく貢献しました。

「吉良饗庭塩の里」では入浜式塩田と塩部屋が復元されており、昔ながらの自然の力を利用した方法で、塩づくり体験ができます。14m×14mの塩田には、塩分の付着した砂を集めかん水（鹹水・濃い海水）を抽出するためのツボ（沼井）が備えつけられています。かつての入浜式塩田は、塩田面が満潮時の海水面よりも低い位置に築かれ、潮の干満を利用して海水を塩田に引き込むことが出来ました。これと似た状況をつくるため、塩田の両側にエミチ（浜溝）を設け、海水を流せる構造になっています。塩田で採れたかん水は、直径2m前後の鑄鉄製の釜で煮詰められ結晶化されます。かん水を貯える直径1.8mのタモケ（かん水桶）2基と採れた塩を1週間ほど貯蔵して苦汁を抜くためのドサ（居出場）を供えています。



復元入浜式塩田



復元塩部屋

地域の再発見 (地域を歩く一饗庭塩のふるさとを訪ねて2- つづき)



正法寺古墳後円部からかつての入浜式塩田地域を見る

また、この近くには幡頭神社、正法寺古墳(三河最大の前方後円墳)、名古屋城築城に使われた矢穴石(印刻家紋付)が露出している箇所が何か所かあります。

是非、正法寺古墳の墳頂からかつての入浜式塩田の拡がりを眺望し、古代以来の塩の生産を紐解くカギを見つけてください。【N】

参考：西尾市塩田体験館 吉良饗庭塩の里
ホームページ (<http://www.aibajio.jp/>)

むかし館の活動より

夏休み子ども体験講座と社会科自由研究相談会を開催



どうやって使う道具? ベスト5に入る
「竿秤」(さおばかり)

《夏休み子ども体験講座》
～ 観察しよう! ぐらしの道具 ～
【日時】 7月24日(日)・25日(月)
①10:00～11:30 ②14:30～16:00
【場所】 りぶら1階 岡崎むかし館内

※ 社会科自由研究の相談は、講座開催の
時間中、随時受付

今年も夏休み子ども体験講座を開催します。少し昔のぐらしの道具を観察して、道具に込められた知恵と工夫を、実際に使って体験します。例年、人気のある蚊帳、石臼(ひき臼)に加えて、今年は竿秤さおばかりも取り上げる予定です。担当者にとっても、直接子どもの反応を感じることができる貴重な機会であり、試行錯誤しながらワークシートなどの用意をしています。

また、社会科研究作品への取り組み支援として、むかし館主任専門員：野本欽也先生による「社会科自由研究相談会」を同時開催します。

- ・ 課題とするテーマへの視点
- ・ フィールドワークの取り組み方 …など

子どもの話を聞きながら、研究作品への取り組み方のヒントを与えます。

自ら興味あることについて、調べ、学ぶ楽しさを知ることは、一生に渡る大切な経験ですね。少しでも、むかし館がお手伝いできればと願っています。

●編集/発行(隔月) 岡崎市立中央図書館・企画班 平成28年7月
〒444-0059 岡崎市康生通西4-71 tel.23-3167 / fax.23-3165

開催中 【展示「岡崎ストーリー ～JR岡崎駅周辺～ 岡崎競馬場・清風軒旅館」 ～ 7/12】

次回展示 【企画展示「ぐらしの道具-今と昔-⑬ 食具-膳」 7/14 ～ 9/13】