

## 「NHK 塩番組」から塩づくりに対する視点の変遷と塩製品多様化の要因を探る —NHK 番組アーカイブス学術利用トライアルにおける映像解析を通じて—

明星大学教育学部 篠山 浩文

### 1. はじめに

#### (1) 日本における塩づくりの歴史

日本における塩づくり<sup>1)</sup>は、太陽光、風力、潮の干満等を利用することにより塩田等で海水を濃縮する「採鹹（さいかん）工程」と、その濃い塩水（鹹水）を煮つめて塩の結晶を得る「煎熬（せんごう）工程」の二工程を経る日本独特の方法で行われてきた。特に、前者の採鹹は、時代とともに工夫を重ね「藻塩焼き」「揚浜式塩田法」「入浜式塩田法」「流下式塩田法」へと姿を変えてきた<sup>2)</sup>。

第二次世界大戦後は、1949年に大蔵省専売局から独立して発足した日本専売公社による塩専売事業下において、食料用塩国内自給を目標とした「第3次塩業整備（1959年～1960年）」「第4次塩業整備（1971年～1972年）」と呼ばれる生産技術の改良や法的整備が進められた。特に、第4次塩業整備では、イオン交換膜の開発と塩業近代化臨時措置法の施行が相俟って、塩田による採鹹が全て廃止され（図1）、電気エネルギーを利用したイオン交換膜法による工場内採鹹が導入された。

1997年4月には、製造・輸入・流通にわたる原則自由の市場構造への転換を目的に92年間続いた塩専売制度が廃止され、生活用塩の供給や緊急時に備えた備蓄などの機能を財務大臣の指定を受けた塩事業センターが担う体制がスタートした。塩の製造・販売・輸入の自由化に伴い、第4次塩業整備において廃止された塩田法をはじめとする様々な製法による塩の製造が可能となった<sup>3)</sup>。その結果、近年、日本において多様な塩製品\*1が流通するようになった。



図1 入浜式塩田の作業風景を背景に塩田廃止を取り上げたテレビ映像

出典：NHK（BSスペシャル「日本人の味はこうして作られた～塩～」；1997年放送）

#### (2) 現在流通する多様な塩製品の例

前述した「多様な塩製品」のうち、塩製造自由化により復活し、現在市販されている塩製品例を紹介する。

##### 1) 復元された入浜式塩田による製品例

代表的な復元入浜式塩田として、塩田廃止に至るまで塩づくりで栄えた香川県宇多津町における「うたづ臨海公園」内の塩田が挙げられる。1988年11月に完成し、塩田の広さは900平方メートル、塩分がついた砂をろ過する「沼井」を4台、平釜で鹹水を煮詰めて塩を結晶化する「釜屋」がある（図2（左））。復元塩田では冬場も含め連日塩づくりが営まれ、得られた塩（図2（右）；1998年10月から販売開始）や、それを原料とした塩アメなどは町の特産品として市販されている。

##### 2) 復元された流下式塩田による製品例

伯方塩業株式会社は、1973年に塩田塩存続運動を行った消費者団体を母体に愛媛県伯方島にて誕生した<sup>4)</sup>。当時、塩田存続は叶わなかったものの、塩製造自由化後の2010年11月に伯方塩業大三島工場（愛媛県今治市大三島

Hirofumi SHINOYAMA

明星大学教育学部教育学科 教授（農学博士）

〔著者紹介〕（略歴）1989年筑波大学大学院農学研究科応用生物化学専攻博士課程修了（農学博士）。日本学術振興会特別研究員（通産省工業技術院化学技術研究所精密化学部）。千葉大学園芸学部農芸化学科助手、講師。千葉大学大学院自然科学研究科生命資源科学専攻助教授。明星大学造形芸術学部教授などを経て現職。2024年より副学長。（専門分野）農芸論、生活学

町)にて流下式塩田を復元し(図3(左)),2014年5月に製品(図3(右))の販売に至った。製品裏面には、塩田塩復活への想いが綴られている。

### 3) 山塩文化の復活と製品例

一般に「世界の塩生産量の割合は、岩塩などを原料とした塩が3分の2、海水を原料とした塩が3分の1である。日本では岩塩が採れないため海水を原料としている。」とされている<sup>5)</sup>。しかしながら、日本においても海水を原料としない「山塩文化」が存在する。

長野県下伊那郡大鹿村鹿塩地区には、標高750mの山中にありながら海水とほぼ同じ塩分濃度の塩水が湧き出る塩泉が存在する。塩泉湧出の要因として、村を南北に貫く大断層(中央構造線)構造の関わりが示唆されているが未知な部分も多い<sup>6)</sup>。塩泉は古くから村民の生活に関わり、漬物、味噌、醤油づくりなどに利用されてきた。特に、明治時代、阿波徳島藩士の黒部銑次郎は岩塩探掘を試み失敗するものの、製塩場や鉱泉浴場(現在の鹿塩温泉)の開設に尽力した。製塩は国の専売制度により廃止させられたが、塩の自由化以降、鹿塩温泉山塩館4代目が塩づくりを復活させた(図4)。

福島県耶麻郡北塩原村にも塩泉が存在する。2005年以降、地域住民の努力により、会津山塩企業組合を設立し、地域スギ材等の背板を燃料とした製塩事業を復活させた。海塩や岩塩とは異なる山塩の独特な味わいは、地域住民以外の生活者からも注目されつつある(図5)。

### (3) 本研究について

(1)(2)にて述べたように、日本における塩文化の特徴の一つとして、塩づくりに関わる“技”へのこだわりとそれに関連した昨今の塩製品の多様化が挙げられる。

著者は、上記の日本の塩文化に関わる探究を試み、このところ第3次塩業整備、第4次塩業整備における塩田



図2 復元された入浜式塩田(左)と製品(右)  
(香川県宇多津町 うたづ臨海公園内;2018年10月著者撮影;著者により解説文字を追加)

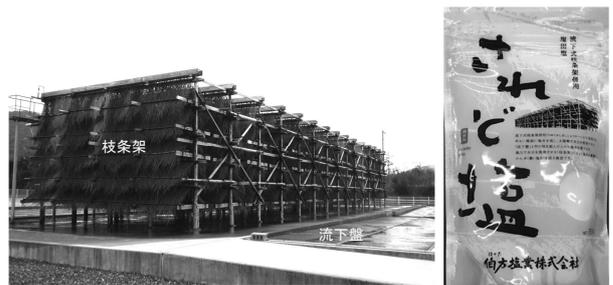


図3 復元された流下式塩田(左)と製品(右)  
(愛媛県今治市大三島町 伯方塩業大三島工場敷地内;2015年2月著者撮影;著者により解説文字を追加)



図4 塩泉を利用した鹿塩温泉の看板(左)と塩製品(右)  
(長野県大鹿村;2015年12月著者撮影)



図5 現地にて提供された塩泉水(左)と展示されていた山塩の結晶(中央)およびその塩製品(右)  
(福島県北塩原村 旅館米澤屋;2016年3月著者撮影)

廃止が及ぼした我々の生活への影響について研究を進めている。その実地踏査の過程で、旧塩田地域各地において「塩田復元と塩づくりの復活」「塩田遺構の保存と伝承」といった、いわば「塩田文化遺産を未来へと繋ぐ活動」が活発に行われていることに遭遇した<sup>2)</sup>。まさに、この「塩田文化遺産を未来へと繋ぐ活動」が昨今の塩製品の多様化に繋がる一要因と考えた。しかしながら、その活動の原動力となったものへの考察や塩田廃止当時の生活者への影響に関わる調査については不十分な状況にある。

一方、NHKは、番組や台本、番組にかかわる記録、番組を作るための素材、さらにデータベースなどその保管の仕組みや埼玉県川口市にある保管施設などを総称した「NHK アーカイブス」事業において過去の番組映像の一部を公開している。特に、研究者向けの「NHK 番組アーカイブス学術利用トライアル<sup>\*2)</sup>」といったプロジェクトも実施している。予備的に、NHKクロニクル<sup>\*3)</sup>にて、塩づくりを取り上げたNHK 番組（以後、「NHK 塩番組」と呼ぶ）を検索したところ、塩田廃止時代に放送された「NHK 塩番組」が複数存在することが明らかとなった。

そこで、本研究では、『NHKにおいて放送された「NHK 塩番組」の抽出』『「NHK 番組アーカイブス学術利用トライアル」にて視聴』『各「NHK 塩番組」の番組内容の解析』により、塩田廃止が及ぼした我々の生活への影響、塩づくりに対する視点の変遷や塩製品の多様化に至った要因等の探究を試みたので以下に紹介する。

## 2. 研究方法

本研究では、NHK テレビ放送開始（1953年）以降に放送された「NHK 塩番組」をNHKクロニクルにより検索し、「NHK 番組アーカイブス学術利用トライアル」において保存が確認された番組について視聴した。各番組の映像内容、番組構成、出演者の発話、ナレーション等から塩づくりに対する視点の変遷や塩製品の多様化に至った要因等を解析した。なお本解析において、番組内の出演者の発話やナレーション等を引用する場合は、可能な限りそのまま記述した。また、出演者名は、NHKクロニクルにて公開されている場合に限り実名で表記した。

## 3. NHK テレビ放送開始（1953年）から第4次塩業整備時（1972年）までの「NHK 塩番組」とそれらの特徴

1953年から1972年までの「NHK 塩番組」とNHKアーカイブスにおける保存状況は表1の通りであった。なお、保存状況が「○」の番組については、著者が全て視聴した。

表1 1953年から1972年までの「NHK 塩番組」とNHKアーカイブスにおける保存状況

番組名	放送年	保存状況
子供の時間 映画 塩を作る人々	1953	×
学校放送「小学校高学年」「テレビの旅」—塩田—	1956	×
今日の産業「製塩工場」	1958	×
学校放送「小学校中学年」「わたくしたちの暮らし」—塩のできるまで—	1958	×
学校放送「小学校高学年」「ほくらの実験室」—新しい製塩—	1958	×
日本の素顔 日本政府専売品	1959	○
ニュースを追って「転換期にたつ塩づくり」	1959	×
学校放送「中学校」「世界と日本」—四国地方—（流下式塩田）	1959	×
婦人グラフ「塩田をゆく」	1959	×
日曜家庭教室3 塩のできるまで	1960	×
茶の間の科学「科学の話題」2 塩づくりの革命	1961	×
村の記録「消えてゆく塩田」—香川県坂出市 ほか—	1961	×
続日本横断 讃岐平野 四国編（2）	1963	○
日本の伝統 塩	1966	○
明るい農村 新・産物風土記 —塩—	1967	×
新日本紀行 西讃岐	1968	○
教養特集「白い革命」—日本塩業の課題—	1969	×
スタジオ102 「消えゆく塩田」～兵庫県赤穂市西浜から中継～	1969	×
スタジオ102（松山）「消える塩田」	1971	×

### (1) 第3次塩業整備時の番組の特徴

1959年～1960年に行われた第3次塩業整備は、入浜式塩田から流下式塩田への技術革新に伴う塩の過剰生産に対応するもので、瀬戸内十州塩田として日本の塩業を支えてきた多喜浜（愛媛県）、波止浜（愛媛県）、三田尻（山口県）、竹原（広島県）など約2,000ヘクタールの塩田が姿を消している。上記した番組名に見られるように、当時『ニュースを追って（1959年）「転換期にたつ塩づくり」』、『茶の間の科学 科学の話題2（1961年）「塩づくりの革命」』、『村の記録（1961年）「消えてゆく塩田」』などが放送され、塩田の見直しや廃止が話題となっていることがうかがえる。

特に、著者が視聴した『日本の素顔「日本政府専売品」（1959年1月25日放送）』における「塩」のチャプターでは、「流下式塩田の風景→塩の袋詰め→倉庫への搬入→倉

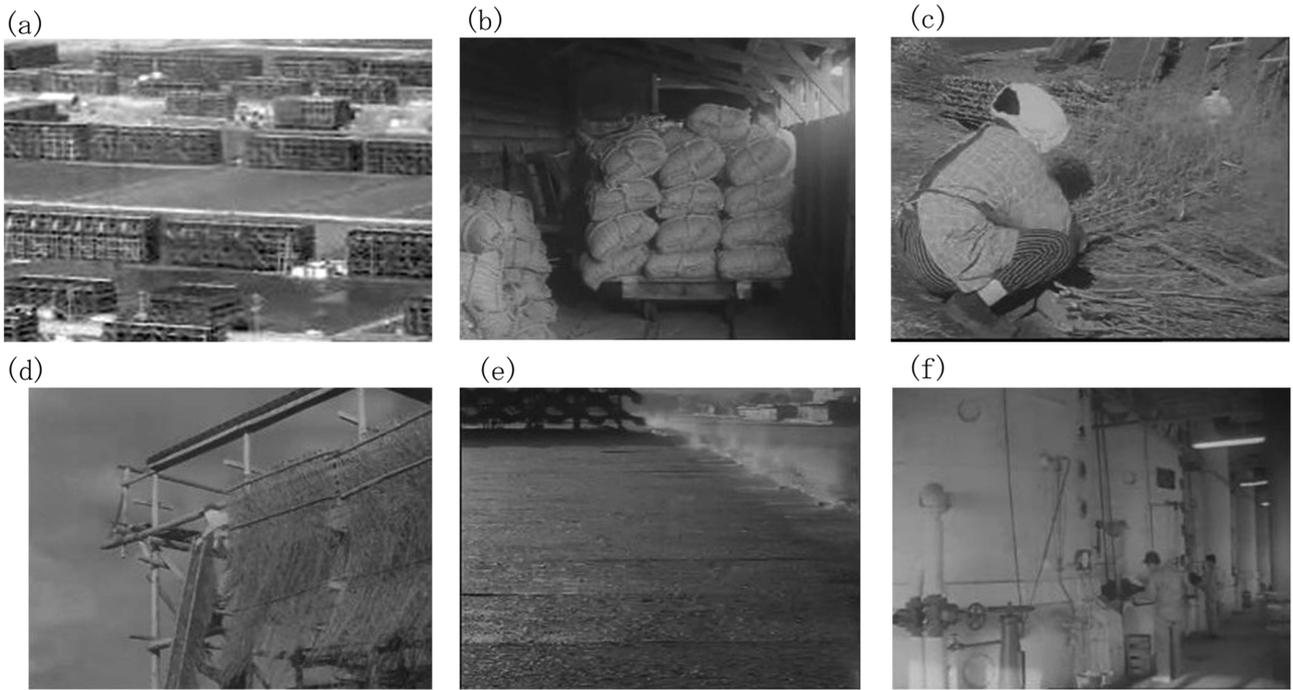


図6 流下式塩田に関わる映像

出典：NHK（日本の素顔 日本政府専売品；1959年放送）

(a), 流下式塩田全景；(b), 塩の倉庫への搬入；(c), 竹を素材とした枝条架部品づくり；(d), 枝条架の組立て・稼働；流下盤で濃縮された鹹水を上部から流す；(e), 流下盤：傾斜のある黒色地盤に海水を流すことにより水分を蒸発させる；(f), 立釜による煎熬（塩の結晶化）



図7 入浜式塩田における作業の様子と構造物

出典：NHK（日本の素顔 日本政府専売品；1959年放送；著者により解説文字を追加）

庫に山積みされている塩→流下式塩田における枝条架組立・稼働→流下盤管理→立釜による煎熬（塩の結晶化）等の流れで構成され（図6），江戸時代より行われてきた人力を中心とした入浜式塩田（図7）とは全く異なる方式により効率化された流下式塩田による塩づくりの様子が紹介されていた。さらにNHKクロニクルにおいて公

開されていた本番組内容（2018年閲覧；現在は閲覧不可）では、『タバコ、塩、ショウノウは、現在は専売公社が一手に取り扱っているが、タバコは年間1,200億円の専売益金をあげている。塩、ショウノウは赤字になっており、特に塩は、流下式塩田に切りかえたため、生産は増大したが、かえって塩が倉庫にあふれるほどの状況のため公社は塩田整理・縮小を計画している。塩業者は、これに対し、激しく反対、政府もその解決に悩んでいる現状である。』のように紹介されており、塩業の現状と塩田見直しの必要性を視聴者に伝える番組となっていた。

## (2) 第4次塩業整備時の番組の特徴

第4次塩業整備（1971年～1972年）は、第3次までの整備とは異なり、2,200ヘクタールの塩田全てを廃止し、採鹹工程を工場内イオン交換膜方式とするといった整備、すなわち、製塩工程全体を装置産業化するという日本の製塩史上例のない大改革だった。「NHK塩番組」としては、塩田廃止に関わるものと思われる『教養特集（1969年）「白い革命—日本塩業の課題—」』『スタジオ102（1969年）「消えゆく塩田」兵庫県赤穂市西浜から中継』などが放送されている。

著者が視聴した『新日本紀行「西讃岐」（1968年1月22日放送）』における塩田に関わるナレーションでは、流下



図8 流下式塩田における枝条架の手入れ  
出典：NHK（新日本紀行 西讃岐；1968年放送）

式塩田からイオン交換膜法による塩づくりへの転換が次のように語られている。『坂出は徳川時代から塩田の町として広く知られていますが、この10年の間に塩田の風景はすっかり変わりました。（中略）枝条架のある塩田には人影がほとんど見えません。枝条架の具合を点検する人がいるだけです（図8）。Yさん（元オリンピックマラソン選手）は塩田一筋に生きてきた人です。枝条架のできる以前のYさんは12,3キロもある重い馬鍬を引きずって果てしなく広がった塩田の砂を一日中かき回し続けていました。枝条架が人間の代わりをしている今の塩田しか知らない人には信じられないくらい原始的な方法だったわけですが。（中略）それに最近では海水から直接に塩を取る化学製塩法が進んで塩田は次第に取り潰されていく運命にあります。こうした時代の動きは、塩田一筋に生きてきたYさんには心寂しいことでしょう。』

以上のように、本番組における塩田法による塩づくりに対する視点は、化学製塩への流れの中で「原始的な」「取り潰されていく」存在として向けられており、「塩田文化消失」による課題やその食文化への影響等については語られていなかった。新聞における塩田に対する視点も、1968年8月19日朝日新聞社説「製塩事業を合理化せよ」、1969年11月26日日本経済新聞社説「製塩の技術革新を育てよ」、1971年1月27日毎日新聞記事「塩田に見切りを」といった論調が一般的であった状況の中で、本番組は塩田従事者に寄り添いつつも「日本の近代化には塩田廃止はやむなし」を我々に伝えていた。

#### 4. 第4次塩業整備以降（1973年以降）の「塩番組」とそれらの特徴

1973年から2015年までの「塩番組」を検索し、NHKアーカイブスにおける保存状況○の番組（表2）について視聴した。

表2 1973年から2015年までの「NHK塩番組」とNHKアーカイブスにおける保存状況

番組名	放送年	保存状況
くらしのけいざい 塩	1973	×
明るい農村 塩	1975	×
みんなの科学 技術のあゆみ 塩をつくる	1976	×
NHK文化シリーズ 生活の中の日本史「瀬戸内今昔」(1) 一塩田の浜一	1977	×
昭和回顧録「浜子はマラソンランナー」～瀬戸内塩田の記録～	1978	○
高校生の科学 化学「塩と生活」 製塩の歴史と化学の発達	1980	○
昭和回顧 一私たちの昭和・列島中継 一香川県宇多津町・産業資料館（ラジオ）	1989	○
レポートにつぼん 町並みを保存する 広島県竹原市	1991	○
クイズ百点満点 不思議“塩”の七変化	1992	○
くらしの経済「塩も自由化・どう変わる家庭の塩？」	1993	×
ふるさとおもしろ博物館 三田尻塩田記念公園～山口県・防府市	1995	○
BSスペシャル 日本人の味はこうして作られた 塩	1997	○
ひるどき日本列島「岩手三陸海岸の製塩」	1997	○
ためしてガッテン 塩のヘルシー活用術 天然塩 VS 精製塩；おいしく減塩	1997	○
ふれあいラジオパーティー「塩の科学・塩の文化」(1)	1997	×
生活ほっとモーニング 女の大研究 おいしく健康に！これであなたも塩の達人	1998	○
食卓の王様 塩	1998	○
日本 映像の20世紀 製塩業の歩み	2000	×
たべもの新世紀 食の挑戦者 海と太陽の恵み 沖縄の塩を売り出せ	2001	○
ごちそう賛歌 万葉びとの贈りもの 藻塩 広島・上蒲刈島	2002	○
生活ほっとモーニング“魔法”の調味料！“塩”の最新活用法	2002	○
たべもの新世紀 海の恵みの結晶 手づくり塩 長崎県平戸市	2006	○
生中継 ふるさと一番！黒潮の天日塩に魅せられて 高知県黒潮町	2006	○

くまもとの“風”—ふるさとから、あなたへ—「一歩 踏みだせ～塩作りから始まる挑戦～」	2008	○
新日本風土記 塩 いのちと心の物語	2010	○
ニッポンの里山 ふるさとの絶景に出会う旅「塩づくりとつながる雑木林 石川県珠洲市」	2012	○
COOL JAPAN ～発掘！かっこいいニッポン～ 塩	2013	○
あしたをつかめ～しごとでもくらしも～「塩職人」	2014	○
ひるブラ「南アルプスが育む“手作り塩”～長野・大鹿村～」	2015	○
もういちど、日本「奥能登の塩」	2015	○
ひるブラ「結晶を極める！300種類の手作り塩～高知・田野町～」	2015	○

### (1) 塩田廃止以降1980年代までの番組の特徴

塩田廃止以降、『昭和回顧録「浜子はマラソンランナー」～瀬戸内塩田の記録～』『高校生の科学 化学「塩と生活」製塩の歴史と化学の発達』『昭和回顧—私たちの昭和・列島中継—香川県宇多津町・産業資料館』のような塩田を過去のものとして回顧・紹介する番組が放送されている。

『昭和回顧録「浜子はマラソンランナー～瀬戸内塩田の記録～」(1978年7月26日放送)』では、「多喜浜塩田(1935年)→通俗科学映画「塩の話」(1935年)→三田尻塩田→宇多津塩田(戦後)」といった番組の流れの中で、入浜式塩田を紹介する映像が多用され、元扶桑塩業(宇多津塩田)組合長黒田忠雄氏がそれらを解説していた。例えば、塩田の砂を集める入鋏作業の過酷さについて、『これが我々の激動と言いましょか。普通の人ではできませんよ。重労働ですから。俗にいう脂汗が出るような仕事なんです。3時が塩の最高の付着の時ですからね。その土を入れるために急いでやらないかんから。重労働ですよ。死ぬか生きるかのくらいまでやる激動です。苦しい作業です。』と塩田作業の過酷さが強調されていた\*4。これに対し、「塩田がなくなるとは考えていなかった。」との塩田を懐かしむ黒田氏の発話で番組が終了していた。

『高校生の科学 化学「塩と生活」製塩の歴史と化学の発達(1980年4月22日放送)』は、高校生向けの放送であるが、日本における製塩の歴史がコンパクトにまとめられている貴重な内容となっている。

また、平成初日となる1989年1月8日に放送された『昭和回顧—私たちの昭和・列島中継(ラジオ番組)—』では、香川県宇多津町・産業資料館から塩田従事者のイ

ンタビューが放送された。「ほんの十数年前は塩田だった」「塩田作業は辛かった」「夏は朝4時から夕方まで家族総出で作業した」「昔の入浜式の風景を見ると感無量」といった塩田作業の過酷さとともに塩田を懐かしむ発話がなされていた。

### (2) 塩専売制廃止(1997年)前後およびそれ以降の番組の特徴

塩専売制廃止前後から、塩の“味”や製品の種類を意識した番組が多く見られるようになった。以下に、代表的な番組を取り上げ、それらの構成や出演者の発話内容等を示す。

#### 1) 番組例1『クイズ百点満点「不思議“塩”の七変化」(1992年6月28日放送)』

番組における4つのキーワードの一つとして「最後の専売品」が取り上げられ、司会者から「まもなく塩専売制が廃止されること」「塩製品の種類が増え、その製品が専売から購入した塩を加工したものであること」「消費者の好みが多様化しつつあること」「好みの多様化が価格上昇につながること」「消費者の塩を選ぶ知恵が必要となること」などが述べられていた。1992年において、多種類の再生加工塩\*5が出回っていることや、塩製品に対する消費者の好みが多様化が示唆された番組であった。

#### 2) 番組例2『BSスペシャル「日本人の味はこうして作られた～塩～」(1997年2月5日放送：専売制廃止直前)』

本番組では、塩田廃止後も能登半島で揚浜式塩田による塩づくり(図9)を守り続けてきたK家の紹介に加え、出演者、ナレーターにより次のような発話がなされていた。



図9 揚浜式塩田における採鹹作業

出典：NHK(BSスペシャル 日本人の味はこうして作られた(3)「塩」；1997年放送)

塩のついた砂が集められた組立式沼井(ぬい：中央の構造物)の上部から海水を流し込み、下部より鹹水(濃い塩水)を回収する様子

た。『(K氏) 私の作った塩は、一口に言えば昔ながらの塩の味で、(中略) 本当のミネラルの含んだもったりしたと申しましょか、まあ、私の手前味噌になりますけれども甘塩、そしていまの塩は辛いばかりの塩に変わってきました。』『(ナレーター) イオン交換膜法で作られた塩は一般に精製塩と言われ、塩化ナトリウムが99%以上でマグネシウムなどのにがりをほとんど含んでいません。そのため塩辛いだけで味が無いという意見も多く、昔の塩を求める動きも始まっています。』『(JT (旧専売公社) 関係者) イオン交換膜法の一番いい点というのは、海水の多少の汚染にも耐えて衛生的な塩が作れるというのを第一に考えています。(中略) 民間からはですねこういう塩は良くないとかいふ批判を受けた時期もありました。やはり味が悪いというようなことですね。(中略) にがり分の多い塩とにがり分の少ない専売が出している塩などとどちらが美味しいのかという問題をよく問われるのでございますが、私らは基本的そういう味の問題というのはそれぞれの人の好みによるという風にお答えしています。』『(民族学者 石毛直道氏) 確かに極度に精製された塩だからまずいと断言できません。でもご承知のように精製塩以外にもいろんな種類の塩が売られています。』『(塩売り場におけるAさん) お漬物にはただNaCl以外のマグネシウムとかミネラルの入っている方が味がよく漬かる。(塩売り場におけるBさん) やっぱし、天然の方がいいと思って、できるだけ自然のものが欲しいから。』『(大蔵省担当者) 塩専売制度の廃止の一番のメリットは消費者の方のニーズにマッチしたような商品が出てきうることを個人的に考える。地ビールのように、地域おこしの観点から塩田の塩など見直されて、「地塩」のようなものが登場するかもしれない。』『(ナレーター) 専売法の廃止によって、私たちは味覚の原点である塩を自ら選ぶことができるようになります。そのことがやがて多様で豊かな塩の食文化を作っていくことになるかもしれません。』

以上のように、本番組では、先述した第3次、第4次塩業整備前後の番組とは異なる塩田や塩に対する視点、すなわち「工場製塩による精製塩に対する生活者の不満」「昔の塩を求める動き」に加え、「塩田塩の復活」「多様で豊かな塩の食文化への展開」といった現在の塩文化を予言するような視点が示されていた。

### 3) 番組例3 『ためしてガッテン「塩のヘルシー活用術」天然塩 vs 精製塩；おいしく減塩 (1997年9月3日放送：専売制廃止後)』

番組冒頭で「なぜ塩(製品)に多くの種類があるのか」との司会者による提起ののち、4月(1997年)の専売制廃止との関わりが触れられていた。次に、精製塩と非精製塩の味比べをし、出演者より非精製塩の“甘さ”が強

調されていた。さらに、いわゆる不純物であるミネラル分の味と機能(パネルによる説明「カリウム分=酸味：血圧を下げる；カルシウム分=甘み：骨をつくる；マグネシウム分=苦味：血管をやわらかくする；ナトリウム分=塩辛さ：体力、持久力」)が紹介されていた。このほか『生活ほっとモーニング「女の大研究 おいしく健康に！」』これであなたも塩の達人(1998年3月18日放送)』等も『ためしてガッテン』と類似した番組構成であった。

以上の番組例1~3のように、塩専売制廃止が周知された時期を含めた塩専売制廃止前後の番組、特に、幅広い年齢層の視聴が期待される「ためしてガッテン」や平日朝8時台の視聴者層向けに放送された「生活ほっとモーニング」といった生活情報番組において、「イオン交換膜法で作られた塩(精製塩)は、塩化ナトリウムの純度は高いが美味しくない」「K家の塩のような昔ながらの塩田法による塩(非精製塩)は、ミネラル分が含まれ甘さがあり美味しい、健康にもいい」といった方向性が感じられる構成の番組が放送されており、塩田法による塩を「美味しいもの」「体にいいもの」といった視聴者へのイメージ形成に影響を及ぼした可能性を否定できないものと考えられた。言い換えれば、上述したNHKテレビ番組が、生活者の感性と相俟って、塩田による塩づくりの復活、現在の塩製品の多様化に繋がる一要因となることが推察された。

### 4) 番組例4 『たべもの新世紀「海の恵みの結晶 手づくり塩 長崎県平戸市」(2006年3月19日放送)』

本番組の特徴を示す発話内容は次のとおりである。

『(アナウンサー) 海水のミネラル分のうち塩の味を決めているのは主に3つの成分です。塩辛さの塩化ナトリウム、甘さを引き出すカルシウム分、苦味のマグネシウム分です。今井さんは、ただ海水を煮詰めるだけでなく、次第に結晶化して現れる味の成分のうち、いらないと考えるものを取り除きます。そして辛さが効いた今井さんならではの塩味に仕上げていくのです。(中略) 炊き上げには薪が使われています。火力が一定のガスや石油と違って、薪を使うと火の強さにムラができます。それが、結晶の形や大きさにばらつきを生み、独特な舌どけとまろやかな味わいを作り出すと今井さんは考えています。』『(生産者今井弥彦氏) 化石燃料で炊くのと全然違いますね。終盤どんどん苦味がきつくなってくるんですね。マグネシウム分も結晶化してくるんですよ。そういったものが舌に強く感じられるようになった時に炊き上げる。理想を求めていった結果、この数字(塩化ナトリウム93%)になった。ミネラルをたくさん含んでいる塩が僕も最初いいものと思っていたんですけど、実際に塩が効かないお塩があるんです。輪郭がないというか、いつまでたっても塩味が効かない。いつの間にか使い過ぎてし

まう。そうじゃない、素材の味を引き立てるには、やはり塩味が前面にパッと出てきた方が僕はいいと思っているんですね。』

以上のように、本番組は、「ミネラルが含まれる非精製塩＝美味しい」といったレベルではなく、塩を構成する成分が結晶になるのには時間差があり、火加減には特に気を配りながら最高の塩を追求しようと挑戦し、今井氏が辿り着いた塩へのこだわりや製品の個性を伝えようとする番組であった。

このほか『生中継 ふるさと一番！「黒潮の天日塩に魅せられて 高知県黒潮町」（2006年10月12日放送）』『ひるブラ「南アルプスが育む“手作り塩”～長野・大鹿村～（2015年5月12日放送）』『ひるブラ「結晶を極める！300種類の手作り塩～高知・田野町～（2015年10月28日放送）』なども塩職人の想いと製品の個性が伝わる内容となっており、これらは、番組例1～3における「精製塩 vs 非精製塩」の捉え方とは一線を画す番組として“塩製品の多様化”を視聴者に伝える役割を担ったものと考えられる。

## 5. 結 び

「新日本風土記 塩いのちと心の物語（2010年3月20日放送）」のNHKクロニクルにおける番組内容紹介文に「かつて日本人は塩を得るために途方もない努力をしてきた。塩の品質を高め、大量生産するための絶え間ない技術革新。」との件がある<sup>7)</sup>。番組では元専売公社塩事業本部M氏が「塩田製塩でしたらいくら流下式になっても合理化しても大体限界があるわけです。お天気仕事ですからね。不作の年もあります。外国塩の方が値段が安いんですよ。日本で国内で塩を作りたいというのが専売だろうがなんだろうが日本国民の願望ですよ。」と自身が関わった1960年代のプロジェクトを振り返っている。

1960年代の高度経済成長期における日本では、自動車産業、電気機械業、化学工業をはじめとする製造業において、「低コストで効率良く、高品質の製品を大量かつ安定的に生産する」といった技術革新が進んだ。塩業においても、上述した「日本国民の願望」を果たすべく、「塩田を廃止し、工場内で天候に左右されずに、高純度の塩を効率良く生産すること」を目標とした技術革新が試みられ、先述したように「第3次塩業整備（1959年～1960年）」「第4次塩業整備（1971年～1972年）」にて生産技術の改良や法的整備が進められた。その結果、イオン交換膜を利用した工場内製塩により、原料となる海水の地域性に関係なく、高純度（99%）の塩化ナトリウムからなる食塩を、効率良く大量に生産することに成功した。言い換えれば日本の食塩はイオン交換膜法による品質の安定した“一種類の食塩”に統一されたのである。『新日本

紀行「西讃岐」（1968年放送）』における「最近海水から直接に塩を取る化学製塩法が進んで塩田は次第に取り潰されていく運命にあります。」との塩業の位置付けは、当時の技術革新の時代の中で、多くの視聴者に違和感なく受け入れられたことが推察される。

ところが、1990年代に入り、上記の技術革新がもたらした“究極の食塩”に対する、消費者による“想定外の反応”が示された番組が登場する。その一つが1992年放送の『クイズ百点満点「不思議“塩”の七変化』』である。1992年当時、塩製造の自由化に至っていない状況の中で「再生加工塩<sup>8)</sup>」を求める消費者、すなわち、「味」に関してイオン交換膜法による精製塩を敬遠する消費者の存在を示唆した番組であった。さらに、『BSスペシャル「日本人の味はこうして作られた～塩～」（1997年放送）』では、「塩辛いだけで味が無いという意見も多く、昔の塩を求める動きも始まっています。」といったナレーションや旧専売公社関係者の「やはり味が悪いというようなことですね。」との発話の紹介等により、明確に精製塩の「味」に関する消費者の不満が取り上げられた。また、大蔵省担当者による『地域おこしの観点から塩田の塩などが見直されて、「地塩」のようなものが登場するかもしれない。』や、エンディングにおける『専売法の廃止によって、私たちは味覚の原点である塩を自ら選ぶことができるようになります。そのことがやがて多様で豊かな塩の食文化を作っていくことになるかもしれません。』との予言は、現在の塩田による塩づくりの復活や塩製品の多様化とほぼ合致している。

本研究における「NHK塩番組」の解析から、「日本における塩製品の多様化に至った要因は、塩田塩に対する日本人の“味の記憶”が、高度経済成長期の技術革新がもたらした高純度の塩化ナトリウムからなる精製塩を敬遠したことによるもの」との一考察を示すことができるかもしれない。しかし、次のように考えられないだろうか。「日本人は塩を得るために途方もない努力を重ね、過酷な塩田作業を廃し辿り着いた究極の精製塩が、味覚の原点である塩に対する我々の新たな感性の扉を開いた」と。今後もその感性を活かした日本人の“技”による多様な塩製品の登場が新たな食文化を演出し続けるであろう。

## 付 記

本研究は、2018年、2019年NHK番組アーカイブス学術利用トライアルにおける研究成果の一部である。NHK関係者各位に、この場をお借りして心よりお礼申し上げます。塩製品の情報収集にあたりご協力いただきました伯方塩業株式会社大三島工場山岡雄二氏、福島県北塩原村会津山塩企業組合五十嵐秀二会長に感謝申し上げます。

本研究の一部は、2023年度日本生活学会第50回大会において発表したものである。

## 脚注

- \*1 ソルトコーディネーター青山志穂著「日本と世界の塩の図鑑」。2016。あさ出版」では、日本で購入できる4,000種類を超える塩製品の中から選ばれた245種類の塩の味、合う食材と料理などが紹介されている。
- \*2 NHKがこれまで放送し、NHKアーカイブスで保存している番組を学術的に利用する方法を検討する公募型プロジェクト。
- \*3 NHKアーカイブスが保存する番組情報とNHKが放送した番組表を検索できるサービス。
- \*4 塩田作業の過酷さは様々な文献からうかがい知ることができる。例えば、「入浜式塩田作業関係者座談会」（日本たばこ産業高松塩業センター。香川の塩業の歩み。日本たばこ産業。1991, p. 117-155）では、元塩田従事者が『（入鋸作業に使用する）柄振にかかる重さは大変なものだった。昔、相撲取りが柄振を使って沼井台の中に砂を入れることができなかった。重さがあるので、柄振を使うコツ（経験）が必要だった。』と述べている。さらに角田（角田直一。元野崎浜風土記。財団法人 龍王会館。1998, p. 74）も『砂をもち上げることが浜子にとって一番つらい労働である。（中略）それに真夏の午後、一番暑い時刻の労働であることを思えば、「すくい込み（入

鋸）」が浜子泣かせの山場であることは間違いない。』と入鋸作業の過酷さを述べている。

- \*5 精製塩や輸入塩などに、にがりや海水あるいは食材やエキスを添加して再生成したもの。

## 文献

- 1) 公益財団法人塩事業センター。 “日本の塩づくりの歴史”。 <https://www.shiojigyo.com/siohyakka/made/history.html/> (閲覧 2024.3.10)。
- 2) 篠山浩文。 「塩」を子どもたちと考える—塩田文化を未来へ繋ぐ科学コミュニケーション—。 明星大学教職センター年報。 2019, No. 2, 25-35。
- 3) 公益財団法人塩事業センター。 “塩の制度と歴史”。 <https://www.shiojigyo.com/siohyakka/number/history.html/> (閲覧 2024.3.10)。
- 4) 伯方塩業株式会社。 “伯方の塩誕生物語”。 <https://www.hakatanoshio.co.jp/history/> (閲覧 2024.3.10)。
- 5) 公益財団法人塩事業センター。 “塩のつくり方”。 <https://www.shiojigyo.com/siohyakka/made/> (閲覧 2024.3.10)。
- 6) 風早康平。 鹿塩温泉の水と塩はどこから来たのか—山奥で湧き出る塩泉のヒミツとは？！—。 大鹿村中央構造線博物館, 2014。
- 7) NHKクロニクル。 “新日本風土記 塩 いのちと心の物語”。 <https://www.nhk.or.jp/archives/chronicle/detail/?crnid=A201003202010001301000/> (閲覧 2024.3.10)。