

塩守

もうもうと湧き上がる湯気、滴る汗、パチッパチッと燃え上がる薪の音。鉄釜の中の濃縮された海水はブクブクと音を立てながら琥珀色に煮詰まっている。鉄釜に向かって、ゆっくりゆっくり丁寧に琥珀色を攪拌するその姿は、何人をも寄せ付けぬ近寄り難いオーラを感じる。1 リットルの海水からわずか1グラムほどしか採れない塩。そのわずかな変化を見逃すまいとする鋭い眼光は、瞬きを忘れたのかと思わせるほどだ。

改築して10年ほどの工房の壁や天井に目を向けた。見た目では数十年経過していると思えるほど傷んでいる。愛用している鉄釜も所々に錆の跡。それでも、この鉄の平釜で塩を作る事を変えようとはしない。「海の近くで塩を作っている訳ですから、建物や道具への負担は大きいです。ただ、それは自然の摂理ですから抗うよりも受け入れるようにしています。釜もステンレス製などを試した事もありましたが最終的には鉄釜が良いという事に至りました。鉄瓶で沸かしたお湯で、飲むお茶は柔らかいですよね。塩も同じです」。

「ずるをしない」。そうやって塩を作ってきたと、その塩守がおもむろに語った。その言葉は、目の前の一挙手一投足を暇に刻むうちに、揺るぎない信念として、彼の頭のとっぺんから爪先まで貫かれているものと確信した。平川秀一さん(44歳)。“またいちの塩”として、糸島市芥屋地区、糸島半島の西の突端で塩作りを始め19年目を迎える。

塩作りの変遷

日本は四方を海に囲まれている為、塩作りに適した土地である。正か否か？答えは否である。恥ずかしながら、私もこの特集を組むまでは正だと思っていた。世界の塩生産のうち海水を原料としているのは全体の約25%である。残り75%は岩塩と湖塩だ。世界中には至る所に岩塩や塩湖が存在する。世界一美しい景色として一躍有名になったボリビアのウユニ塩湖はその一つだ。日本には残念ながら塩湖は存在せず、岩塩もほとんど産出されない。海水を濃縮し結晶化させる事で塩を作るしか方法が無い。もちろん日本以外でも海水から塩を作っている国はある。しかしそれらの国々は日本と違い、海の側に広大な平地があり雨も少なく乾燥している。その為、汲み上げた海水を広大な塩田に引き込み1~2年天日に晒す事で塩が結晶化する。つまり低コスト、少ない労働力で塩が作れるのだ。これに対し日本は雨が多く土地も狭い為、天日に晒す方法は取りづらい。海水を濃縮し煮詰めて結晶化させる為に大量の燃料と労働力を必要とする。つまり高コストで手間もかかるのである。

こうした、塩作りには不利な環境下にありながらも日本の塩作りは工夫を重ねてきた。中世に行われていた揚げ浜式塩田では人力で海水を汲み上げ、それを塩田に撒いて天日乾燥させる方法が取られていた。その後、潮の干満差を利用して塩田に海水を引き込む入浜式塩田という方法が普及し、これによって海水を汲み上げる労力が不要となった。この入浜

式は室町時代後期から昭和30年頃まで約400年に渡って盛んに行われていた。昭和20年代後半から入浜式に代わり導入されたのが流下式枝条架式塩田と言われるもので、ポンプで汲み上げた海水を、竹の枝を組んだ「枝条架」の上部から滴らせ、太陽と風によって水分を飛ばし塩分を濃縮させる。日差しの弱い冬場でも安定生産でき、砂を動かす重労働の必要もない為、入浜式塩田と比べ生産性は飛躍的に改善した。そして、昭和47年(1972年)以降はイオン交換膜法と言われる、ナトリウムイオンと塩化物イオンの特性を利用して海水を濃縮させ、真空蒸発釜で煮詰める方法に統一された。この方法によって広大な塩田は不要となり、地面の占有面積は従来の1万分の1で済み、生産量は7倍になったという。つまり、一定の品質の塩を安価に安定的に供給できる体制が整えられた。現在でも国内で生産される塩の約90%がこの方法で生産されている。

1905年から実施された塩の専売制度のもと、70年近くかけて国産の塩が安価に安定的に供給される事が実現した。そのメリットは消費者にとって大きく、家計を助けた事は間違いない。一方で安定供給できるという事は、味などが画一的にならざるを得ないという側面がある。昭和から平成に時代が変わる頃、時代は自由化、多様化が求められるようになっていた。かくして1997年、92年間続いた塩の専売制度は廃止され、誰でも自由に塩が作れる時代が変わっていった。

異質に触れる旅

国産の塩が安定的に供給され始めた、昭和50年(1975年)平川秀一さんは福岡市城南區で、会社員平川又一さんの長男として生まれた。新興住宅地で育った秀一さんではあったが、アウトドア好きの父、又一さんが早良区の山村で作ったログハウスで遊びながら、壊れたウッドデッキの修理などを手伝っていた。その時の経験は今の原点になっているという。「物の構造に興味を持ちましたね。なぜ壊れるのか？どうすれば壊れないか？を子供心に真剣に考えていました」。その後、高校に進学した秀一さんは建築を学んだ。ところが、ある友人の死をきっかけに高校に行くのがしらけたという。「本ばかり読んでました。司馬遼太郎から始まって、罪と罰まで。司馬遼太郎って現実逃避するにはちょうどいいんですね。読んだらスカッとするし。でも、罪と罰を読んで現実を噛みしめる事も学びました。自然とバランス取ってたように思います」。

高校を中退した秀一さんはホームセンターでアルバイトをしながら資金を貯め、ログハウス作りを学ぶためワーキングホリデーを利用してカナダに渡った。ところが言葉の壁は重く伸び掛かり、希望していた仕事にはつげずにいた。そんな矢先、友人と一緒に面接した寿司レストランでの採用が決まった。「一発採用でした。僕の顔を見るなり『OK、採用』と言われたんです。見るからに“日本人”という風貌の秀一さんは、カナダ人を相手にする寿司レストランにとって格好の人材だったようだ。元々器用だった秀一さんは、ねじり鉢巻き姿でカウンターを

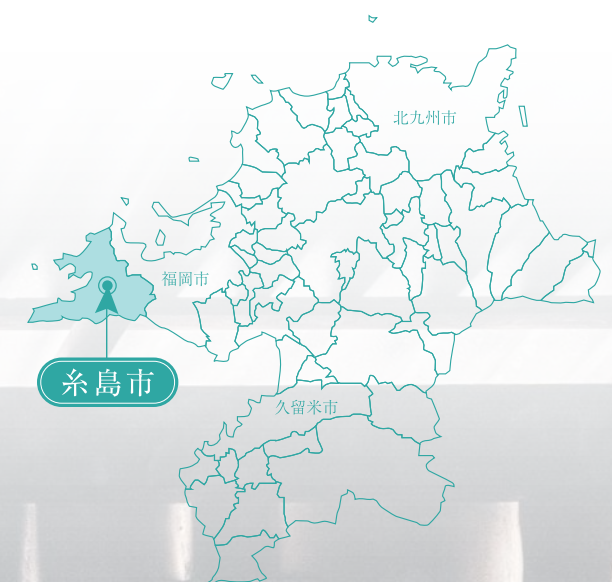
任され、そこでの包丁さばきや握りをカナダ人客に披露し、喝采を浴びていた。「この時に、単に作るだけでなく、見せる事の大切さや、見せ方について学んだように思います」。この時の“見せる”経験は今の塩作りにも生かされているという。その後、スウェーデン、ロンドンで料理の経験を積んだ秀一さんは日本に帰国し懐石料理店の料理人としての人生をスタートした。

塩作りとの出会い

秀一さんが料理人としての人生をスタートした頃、時をほぼ同じくして塩の専売制度が廃止された。ヨーロッパではサラダにドレッシングではなく、塩とオリーブオイルをかけて食べる。この習慣を体験していた秀一さんは塩の持つ可能性に気付いていた。そんな中、あるご縁から熊本県の天草で塩作りをしている人に出会い、その人の元を休日の度に訪れていた。その時の印象は今でも忘れられないという。「塩でこれだけ変わるのか！という衝撃でした。塩でここまで料理の味に変化が表れる事に驚きました。塩自体も単に塩辛いだけでなく旨味や甘味があるんです。こんな塩を作ってみたくて素直に思いました」。

その想いは膨らみ、塩作りに最適な海水を求めて放浪。辿り着いたのが現在の糸島市、糸島半島の西の突端だった。「ここは玄界灘の外海と内海がちょうどぶつかりあって、山からの栄養も期待できるミネラル豊富な場所なんです。また、辺りに民家も少

なく生活排水の影響もほとんどない」。今でこそ糸島市と言えば移住者も増え、人の交流も盛んな土地だが、当時はまだまだ地元の人が慎ましく暮らす土地。しかも、この辺りは人家もまばらの竹やぶ。福岡市内から20代の若者が急に来て「土地を貸してくれ」と言って、首を縦にふる人はそういない。秀一さんはこの土地の地主に何度も直談判に行った。そして、自らが開墾する事を条件によりやく貸してもらえたという。「当時は今の3分の1くらいの広さで竹やぶだらけ。海も見えませんでした。」知人の助けを借りながらもほぼ一人での開墾作業がまった。



摂理に抗わない 装填された信念の結晶

特集

塩

平川 秀一

文：梶原圭三
写真：川上和積