

干潟 漁法・製塩技術で見る 漁村生活

A Study on Fishing Communities Focused on Fishing Methods and
Salt Manufacturing Technique at mud Flats

鄭 然鶴 (金 泰順 訳)

JUNG Yonhak (Translated by KIM Tae Soon)

1. 序文

干潟の発達に有利な条件は大きい潮差、浅い海、河川から運搬される多い土砂、複雑な海岸線と多い島などである。韓国の潮差は仁川湾と牙山湾が8.6 mで最大であり、群山6.6 m、木浦4.1 m、麗水3.3 m、釜山1.2 mである。東海岸の場合、潮差の幅は0.5 mに過ぎない。

西南海⁽¹⁾の漁民たちは朝夕の干満の差で形成された干潟に応じ、魚、海藻、貝などを採取して生活している。さらに塩田や養殖場の開発もした。

本稿では、西南海地域の干潟で行われる多様な漁法と漁具、製塩技術などについて現地調査内容を中心に探ってみる。

干潟の漁労は潮間帯に生息する多様な魚介類と海藻類を素手や簡単な道具で採取する場合と干満の差を利用してサル(箭)バル(簾)などの定置網で魚を捕る場合の二つに大きく区分される。むしろ、干潟で一定の養殖施設を設置してノリ、ワカメ、コンブ、ヒジキなども生産するが、これは近代以降、改良された養殖道具によるものであり、日本から伝わったもので短期間に成し遂げられた商業性の強いものである。したがって干潟漁労のように日常的な漁労行為が見えないため、誌面の関係上、養殖業は本稿では除外する。

韓国の製塩技術は煮塩と天日塩で大きく区分される。韓国の伝統的な塩の生産方式は煮塩方式であった。しかし1900年代中国から天日塩の輸入が徐々に増加し、1907年韓国で天日塩方式の塩が生産されてから生産量が次第に減少して1960年代半ばには完全にその姿が消えた。

天日塩は日帝統監府により1907年仁川の朱安で天日塩田の試験に成功しその後、平壤、光陽塩田(1913年)をはじめ、南洞塩田(1921年)、群山塩田(1925年)、仁川の蘇萊塩田(1935年)などを造成した。天日塩は、国家転売制として運営された。しかし朝鮮戦争(1950年)以降、南韓の塩が乏しくなってきたからは民間中心の開発が行われてきた。塩の生産量が多くなった1960年代には民営化され現在は、蔚山の精製塩を生産するハンジュ塩以外は全てが天日塩である。

本稿では過去の韓国の煮塩に関する紹介と天日塩の歴史と変遷、現在の塩田の現況などを中心に探ってみる。

2. 干潟に順応する

漁民たちは干潟を「畑」として見る。畑で農作物が育つように干潟でも漁民たちに必要な各種の魚介類と海藻などが育っているからである。塩を生産する干潟を「塩田」としたのも同じである。干潟では海が引き潮のときその姿を現す。砂と砂利の成分の高い干潟では漁民たちが自由に歩き回

りながら貝類を採取する。さらに耕耘機の出入りもできる。ポル⁽²⁾の堆積物の多い全羅道の汝自湾の場合は、人がポル中に陥って歩みにくいので「ポルペ」⁽³⁾を利用してコマク（ハイガイ）を採取する。仁川の蘇菜の干潟は一名泥干潟と呼ばれ、男子たちは「女房なしでは生きても長靴なしでは生きていけない」という話も生じるほどである。しかし、砂が混ざった西海岸の干潟では海水が抜け引いて道ができると数多くの人々の往来する姿が見える。

干潟の大小の穴は、生物体の酸素供給やえさを摂取するため、あるいは身を隠すため干潮の時でも生命維持のために水を蓄えておく空間として使われる。干潟の穴は漁民たちに多様な生物がそこに住んでいるということを知らせている。

韓国の干潟に生息する主な貝類ではバジラク（アサリ）、カキ、コマク（ハイガイ）、サザエ、コドン、バクハブ（ハマグリ）、ドンジュク、カムラクなどがある。軟体類ではタコ、ゴカイ、マテガイ、ユムシなどの魚類と甲殻類ではハセ、ムツゴロウ、ウナギ、カニ、ソックなどがある。海藻類ではノリ、青ノリ、ワカメ、メセンイ（カブサ青ノリ）、トントンマディ（ハムチョ）などを採取した。

魚介類と海藻などは季節によって採取時期が異なる。産卵期の夏季を除き年中干潟で操業をする。冬にはカキ、青ノリ、メセンイ（カブサ青ノリ）などを採取して他の季節には魚介類を採取する。つまり、漁民たちは干潟の条件に順応し、依存関係を形成している。海藻と貝類の養殖が拡大されることにより農業生産の形でちかづく。

干潟の生産的利用は、国家と村共同体の統制下にある。国家は漁業権を統制して、村の共同体では漁場利用を統制する。干潟の海藻と魚介類の採取は村の共同体の許可を取らなければならないし、村民たちも共同体に組織されている漁村系の規則に応じるのである。韓国の漁村系は1962年、水産業協同組合法制定及び同法施行規則により成立された。水産業協同組合法が制定される以前、漁村の村共同漁場は、村の共同体が主になり管理及び運営をした。共同漁場管理は構成員の数を制限して水産物の乱獲を防止して持続的な生産をしてきた。済州島は今もその形を維持している。干潟の貝採取を許諾するのを「ツング」（開く）、禁止させるのを「マヌンダ」（防ぐ）という。干潟の海藻類の養殖業と定期網の漁業は、免許漁業である。韓国の海藻類の養殖は、ノリ、ワカメ、ヒジキ、コンブが中心である。

1) 貝採取と道具

貝類や海藻類採取は潮流と関連性がある。干満の差の少ない小潮のときには干潟や岩に自生する貝やワカメが引き潮でも水に浸って、採取が難しい。大潮のときには水が抜けるので干潟の水面上に現れた貝類と海藻類採取が簡単である。西海の潮流は陰暦の正月1日が7ムル⁽⁴⁾であり、23日は小潮である。潮は一般的に5ムルから10ムルであり、7ムルを基準として前後3日を指す。韓国の貝採取はこのとき行われるので1か月の間、12日間行われる。本稿では韓国の代表的な貝採取の対象であるアサリ、ドンジュク、カムラク、ハマグリ、ハイガイ、カキ、などを中心に探ってみた。

(1) バジラク

バジラクは、西・南海漁民たちが最も楽しんで捕る貝類の一つである。産卵期の7月初旬から8月中旬を除いて春と秋にたくさん捕る。ところが産卵期には身が少ないため商品的な価値は下がる。

バジラクは、干潟の浅いところにいるためホミで簡単にとれる。「バジラクホミ」は畑で使用するホミを変形して作ったものである。畑のホミと大きさは同じであるが、砂と砂利の中にあるアサ

りを簡単に採取しやすくするもので刃の先が尖っている。「バジラクホミ」の値段は3,000ウォンだが、手入れが必要であり、維持費がかかる漁具である。刃を尖らせる費用は1,000ウォンである。バジラクは大潮の期間である3～10ムルの間に捕るため、小潮の期間である11～2ムルの間には「バジラクホミ」に刃をつけるため鍛冶屋は忙しい。「バジラクホミ」の値段に比べて刃をつける値段は高い。しかし、漁民たちは慣れている方がより好きであるため、高くても「バジラクホミ」の刃をたてる。島のどの家庭でも家族の数くらい「バジラクホミ」を持っている。

バジラクの貝殻を剥く「バジラクカル」は10cm程で一般の刃物に比べ小さいが、刃の幅は狭くてかたい。

(2) ドンジュク

最も美味しいときは5月で、卵が豊富に入っているときである。ドンジュクの貝殻を剥がすときは「ドンジュクカル」という小さい刃物で剥がす。ドンジュクの殻を刃物でねじると口が開く。貝の身は刃で剥がして取る。

ドンジュクは卵が多くなると貝殻が薄くなり剥きやすいというが、実際はすべての貝が同じである。ドンジュクは6本足の「ドンジュクホミ」という道具を使って採取する。しかし、西海岸の一部では「ドンジュクホミ」でバジラクも捕る。

干潟で採取したドンジュクなどの貝類は人や牛が往来しやすくして固められた干潟道を通して牛車で運搬したが、1970年代に耕耘機の普及に伴い耕耘機に替った。一時的に干潟がもろくなって耕耘機の出入りができなくなったときは、そのまま担って運んだり、スチロフォームで作ったポルペを利用したりして運搬した。現在も干潟では貝を運搬するポルペが見られる。



写真1 バジラク採取



写真2 バジラクとバジラクホミ

(3) モシジョゲ

貝殻が黒いので漁民たち間には「カムラク」と呼ばれる。西海の島地域で4～6月まで捕る。6～7月中には産卵期なので採取を禁じる。モシジョゲの採取は1人が4～5時間作業をすると6万～7万ウォン（日本円で6,000～7,000円）の収入になる。モシジョゲはバジラクやドンジュクのように貝殻を剥くとき「バジラクカル」を利用する。「バジラクカル」は全ての貝殻を剥く代表的な道具である。



写真3 貝の身を取るおばあさん

(4) ベクハブ (ハマグリ)

ベクハブは、「デハブ」、「サンハブ」とも呼ばれる。1970～1980年代まで日本へ大量に輸出した。貝類の中で漁民たちに最も収益を上げたものでもある。1970年代には1世帯当りベクハブの収益は4千万～5千万ウォンで現在(2016年)韓国の中産層の1年間の収入に当てはまる。ベクハブを捕る道具は2等辺三角形の形の「クレ」というものである。ベクハブは砂干潟が形成された地域である川河口に隣接する干潟地域にたくさん棲息する。

(5) コマク (ハイガイ)

コマクは全羅南道寶城郡筏橋の近隣ヨジャ湾、トッリョン湾などで80%が捕れる。コマクの種類は3～4種類である。コマクは、年中採取が可能である。美味しい時期は10～5月である。産卵期の7月20日～8月20日は、種を保護するために採取を止める。品の良いコマクは赤色で長い形であり、品の悪いコマクは白色で短くてまる形である。

冬のコマク採取は上衣がついているゴム長靴を履く。夏はゴム長靴の代わりにストッキングを履く。そのほか軍手、ゴム手袋、トシ(腕貫)なども着用する。作業時間は、作業位置によって異なるが、短くて2時間、長くて5時間程度である。主に大潮の前後に作業するが、夏には20日、冬には10日前後である。過去には1人が1日で20kg袋で79袋を採取したという記録があるほどコマクが多かったが、現在は一般的に1人が1日30kg程を採取する。コマクをたくさん採取しても60～80kg程度である。採取したコマクは過去にはノルペ(筏)を利用して陸路に移動したが、今は周辺の漁船にのせて移動する。現在、コマクの相場は1kg当り15,000ウォン(日本円で1,500円)程である。

(6) カキ

カキの採取は秋夕(旧8月15日)の前後から3月まで行われる。カキの美味しい時期は冬であり、値段も高い。カキは尖った刃がついている「ジェ」という道具で捕る。貝殻は捨てて身だけを取ってバグニ(籠)に入れて運ぶ。しかし潮が上がって作業が困るときは殻のついたままで家に運んで作業をする。夏のカキはおいしくなく毒性もあるので食べられないといわれているが、最近は冷凍技術により年中食べるようになった。「ジェ」は車両用スプリングで作る。過去には車両用スプリングが多くないためレールで作った。「ジェ」の刃は西海岸は両刃、南海岸は片刃で地域的な特徴が見える。

籠は竹を編んで作るが、取っ手と下敷きはよく曲がるヤマブドウのつるで作る。現在は電線やナイロンを利用して作ったりもする。カキ籠を昔は家庭で作ったが、現在は市場で購入して使う。



写真4 カキ籠

2) 軟体類

(1) ナクジ (タコ)

貝採取は女性の仕事だが、ナクジは男性も女性も捕る。ただ女性はホミを利用し、男性はホミとともに農器具の「カレ」の形の「ナクジカレ」を使用する。最近は「ナクジカレ」の代わりにスコップを利用する。「ナクジホミ」は韓国のホミの中で最も値段の高いホミである。使

用する人により値段の差があるが、大きいほど値段が高い。女性用は刃の長さ 25 cm 幅 6 cm 柄の長さ 15 cm であり、値段は 2 万～3 万ウォン。男性用は刃の長さ 30 cm 幅 7.5 cm 柄の長さ 19 cm であり、女性用より大きくて重い。値段も 4 万～5 万ウォンで女性より高い。「ナクジホミ」は一度買うと数年間使用する。刃をつけるのも年 1 回だけである。過去には捕ったナクジを木の枝に 20 匹ずつつけて運搬した。これを「コ」といい、ナクジの数を数える単位である。つまり、1「コ」は 20 匹であり、2「コ」は 40 匹である。

ナクジはナクジ穴とナクジの生態を理解する人がよく捕れる。夏の産卵期を除外すると年中捕れる。ナクジはさしみ、鍋、炒め物として調理して食べる。



写真 5 タコ穴を掘る

(2) マツ (マテガイ)

マツは、7 月初めから秋夕の前まで捕る。

「マッテ」あるいは「ソゲ」という長い木やスコップを利用して捕る。マツはふるい (篩) のような穴の多いところに生息する。その穴の中に「マッテ」を入れるとマツは自分を攻撃する相手が登場したと誤認して「マッテ」をつかむ。そのとき「マッテ」を上にあげて捕ることができる。マツは収益のためより食べるために捕る。主に鍋や汁の調味料として利用される。

3) 魚類と甲殻類

西海岸の干潟の溝では水が流れている。左右の壁面の穴にはハゼ、カニなどが身を隠している。干潟には数多くの穴がある。ここに生息する代表的なものが小さいカニと「チャントンオ」(ムツゴロウ) である。南海の漁民たちはえさをつけない釣りで「チャントンオ」を捕る。その数が多いので短い時間にたくさん捕って、鍋料理をして食べる。京畿・忠清道一帯ではエビ、ザリガニとも似ている「ソックク」という甲殻類を捕る。「ソックク」を捕る方法は、笹竹の片方に犬の毛を縛った「ソッククデ」という長柄を「ソックク」の穴に入れ、上下に動かすと「ソックク」は自身の家が攻撃されたと思込み、犬の毛をつかむ。このとき、「ソッククデ」をひっぱると「ソックク」が捕れる。

4) 海藻類

海藻類の採取は島の女性たちの重要な日課である。海藻は販売するよりは家庭のおかずになった。代表的なものはノリ、青ノリ、ワカメ、コンブ、ヒジキ、メセンイ (カブサ青ノリ) などである。ノリは韓国人の全てが好む海藻類であり、青ノリは京畿・忠清道の漁民たちが、メセンイ (カブサ青ノリ) は全羅道の漁民たちが好んで食べる。メセンイ (カブサ青ノリ) が韓国全域に流通してから 10 年あまりである。ワカメは、人生儀礼の中の出生儀礼として産婦の主な食べ物である。海藻類の中で消費量が一番多かったといえる。ヒジキとコンブは高級な海藻類で生産量が多くないので



写真6 メセンイ（カブサ青ノリ）養殖場



写真7 メセンイ（カブサ青ノリ）簾降ろす



写真8 ノリ簾



写真9 ノリ簾乾燥

韓国内の一般的な海藻類の中には位置づけなかったという。

韓国では干潟の石についているノリ、青ノリ、ワカメなどを随時素手や鎌で刈り採った。しかしその量は多くなかったので販売用よりは家内の消費で利用された。日本の改良養殖法が普及すると、専門の海藻類生産漁民たちが増加するようになり、生産量も増加するようになった。ところが輸出を基盤にしたノリ、ワカメ、ヒジキなどの養殖業は、輸出ができなくなると業種が変わる結果を生み出した。例えばワカメ養殖は1960年代後半、日本の種苗と養殖技術を導入して始まった。しかし1970年代半ばになってから種苗培養技術と栽培技術の発達により過剰生産になり、海にワカメを捨てる状況に至った。このとき登場したのが塩漬け加工ワカメである。塩漬け加工技術は1970年代末まで日本に依存したが、1980年代に入ってから技術開発を通して輸出製品が加工され、加工工場も盛んになった。しかし、1990年代中期以降ワカメ輸出も衰退し始めた。また日本の自国漁民を保護するためのクォーター制限と中国産ワカメの登場は、ワカメ養殖と漁村共同体に大きな変化をもたらした。ワカメ養殖が沈滞しながら一部の地域ではワカメ養殖免許権をもらってヒジキ養殖をする場合も現れ始めた。ヒジキ養殖を好む理由は、水産業協同組合が海外の輸出のために収穫されたヒジキの全量を買取るからである。したがって漁民たちは5～6月の収穫だけで高い収益を上げることになるからである。また養殖の時期においてもノリとワカメは時期が重なる反面、ヒジキは重ならないので労働力の分散ができるからである。

3. 干潟に漁具を設置する

1) トルサル (石箭)

韓国の西南海地域は、潮の干満の差が4～8m程度で、干潟が発達したリアス式海岸である。南海岸の場合、巨済島を基準として東の海と東海岸(40～50cm)は、潮の干満の差が少なく干潟の発達がなかった。潮の干満の差を利用して魚を捕るトルサルが巨済島の東側の海岸で見られないのはそのためである。

西南海地域では過去、石を積んで魚を釣ったトルサルがどの島に行ってもその痕跡が見えた。トルサルとは海岸に石を積み、潮によって入ってくる魚を閉じ込めるために積んだ石垣の一種である。トルサルを設置する所は、満ち潮と引き潮の差が激しく、水の水速が速くて、簡単に石を得ることができる所であればならない。地形的には海岸線が陸地の方に深く入った地型が良い。その上、村と近ければ便利である。

トルサルで捕った魚は太刀魚、ボラ、ニベ、エビ、ハゼ、などである。トルサルで閉じこめた魚は2人用バンド⁽⁵⁾(すくい網)で捕まえ、チゲ⁽⁶⁾で運搬する。トルサルは全ての漁民たちではなく、一部の経済力を持っている漁民たちが設置するわな漁具である。トルサルを造るためには必要な石を裁断して運搬するために一定の費用が必要である。しかし、トルサルは一人で運営するものではなく、大勢がともに魚を捕ってトルサルを修理するので分配が形成される。もし運搬が難しいくらいたくさん魚が捕れた場合、村の漁民たちにも自由に魚を捕らせて再分配を可能にした。むろん現在トルサルは消滅した漁労方式であるが、地域自治団体が観光商品の一環として復元した所も多い。テアンにはトルサル専門博物館も建てられている。



写真10 トルサル (石箭)

2) フッサル (土箭)

仁川市ジャンボンドではトルサル以外にフッサル(土箭)を設置して1930年まで魚を捕っていた。フッサルは、半月型で海辺の干潟を高さ40cm、下幅100cm、上幅70cmになるように土を集め、その上に高さ1m程のハギの簾を設置する。ハギの簾は1mの間隔の網棒に結ぶ。干潟の幅を広くし、高さは低く積むことにより海水に耐えることができる。干潟自体の粘り気も役に立つ。フッサルの修理は魚を捕った後、崩れた干潟を整えれば良い。『韓国水産誌』のトバンリョム(土防簾)というのが同じではないかと思われるが、確実ではない。

京畿・忠清道の島地域ではトルサル(石箭)やフッサル(土箭)で魚を捕った漁夫は「ブ



写真11 ブゲ

ゲ」というチゲを使用した。「ブゲ」は籠の下に桐または松に溝を掘った「ムルバチムデ」あるいは「ウッケホム」を付着させた姿で籠に魚を入れると左右に水が抜けるようになっている。「ブゲ」はチゲより軽くて、遠距離を移動するとき便利なものである。しかしチゲのような脚がないため漁民は、常に「ブゲ」を担ぐ不便さがあった。

4. 干潟を開拓する「塩田」

1) 煮塩

1907年、朱安で天日塩が始まる前まで韓国の塩生産は、煮塩方式だった。煮塩生産方式について『世宗実録』には「海水直煮式」と「塩田式」の説明がある。煮塩は塩釜で塩水を煮る方式である。最も重要な生産道具は塩釜である。塩釜は材質によって土釜、石釜、鉄釜に分かれる。土釜は貝類を粉碎してにがりと混ぜて焼いた釜であり、石釜は小石に石灰を塗ってから固定させ作った物である。鉄釜は鉄で作った釜であり円形と方形がある。方形は仁川（インチョン）、木浦（モッポ）、釜山（プサン）で製作されて円形は全羅道と済州島の一部地域で製作使用されたという。

人工的に煮塩を作る製塩方式は直煮式と塩田式に区分される。直煮式は海水を直に煮る方式であり、塩田式は海岸の干潟を耕して塩分の含まれている土を海水に浸透させ、塩度を上げ煮る方式である。直煮式は煮る時間が長く、多くの燃料が消費される。これは初期の方式であり、次第に塩田を利用した方式に発展したと思われる。『韓国水産誌』（1911年）には海水を直に煮て塩を結晶させる直煮式の製塩方式は歴史の長い方式であり、咸鏡道を中心に分布されたと書かれている。当時、咸鏡道の塩釜は185釜だった。

西南海地域では塩田式を利用して塩を生産したが、1910年前後、我が国の煮塩総生産量は約2億8,000斤中で全羅南道地域は1億400万斤で全国の生産量の約37%を占めている。1905年に設置された日帝統監府が1907年、塩業に関する全面調査を始め1911年に調査を完了した。当時、塩幕⁽⁷⁾は全羅道が最も多く、その次の順が京畿道、忠清道だった。

伝統塩を作るとき使用する道具は農器具をそのまま使用するか、改良して使用したものもある。田んぼでは稲作、畑では畑作、干潟では塩農業をした。昔の人はなぜ塩作りを農業といったのか。まず、牛で干潟を耕して粉のように土をかきならした。それから塩水を注ぐ。最後に釜に入れ煮て塩を作った。まるで田畑を耕して水をあげ実をとるのと同じように、干潟を耕して海水を注ぎ、塩



写真12 塩田を耕す

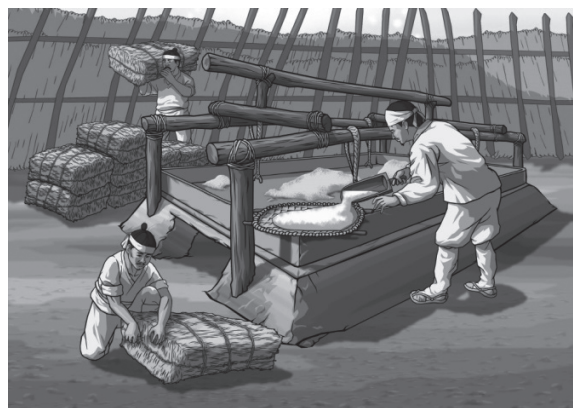


写真13 煮塩の完成

をとる。そのため「塩農業」といったのである。

解放以降は煮塩施設を禁じ、山林の乱伐を防ぐため、石炭の利用と天然塩田へ転換政策を広げた。1956年、慶尚南道金海郡とウィサン郡に約150町歩⁽⁸⁾の改良式煮塩のみ残したが、1960年塩業臨時措置法を公表して煮塩132町歩に1,070万ウォンを補償して煮塩生産の終止符を打つことになった。今日、天然塩の場所は過去の煮塩の場所であった所が多い。

2) 天日塩

(1) 天日塩の歴史

仁川の南区朱安洞一帯は韓国最初の天日塩が試みられた所である。1907年朱安に1町歩程の天日試験塩田を作り、成功して1912年まで朱安に88町歩の塩田を造成した。仁川付近の海岸は、干潟地が広くて土質が天日製塩に適当な場所である。1918年には朱安塩田の総面積が212町歩に増えた。塩田は他の地域に広がって1933年頃には朱安、南東、君子の3塩田の総面積が1,115町歩に至った。仁川は塩田畑だらけになり、1932年仁川で生産される塩の量は全国生産量の半分程である15万トンに至った。仁川の人々を「塩辛い者」という話が生じるようにもなった。初期の塩田は、京畿湾一帯の朱安・君子・南洞・鎮南浦付近と光陽湾のトクドン、キソン及び平安北道のナムジャなど7か所である。この地域が天日塩の適地として開発された理由は、まず、干満の差が大きくて塩田構築に当てはまる干潟地だったことである。2番目の理由は、降雨量が年間500～1,200mm程度で少ないことである。3番目の理由は、湿気のない風が吹き蒸発が旺盛であり、夏に日照時間が長くて日射量が多い。4番目の理由は、海上交通が便利であり、背後地に人口密集地域があり、製塩輸送と消費面で適切な環境を持っている。また安くて豊富な労働力があるからである。一方で、この地域は、輸入塩のために既存の煮塩生産にひどい打撃を受けた地域でもある。

塩田は、避難民たちの生計を維持させた。韓国戦争時期に南へ下りてきた失郷民（避難民）たちが干潟を利用して塩田を作り、塩田に依存して生活した。南北が分断され、中国からの塩輸入が不可能になった。南韓には年間13万トンを生産する国有塩田があったが、南韓人口の塩需要を適えなかった。民軍政庁は、民間企業に天日塩田の開発を積極的に勧奨した。そのとき避難民たちが動員された。全羅道のズンド、靈光、京畿道の華城塩田がその代表的な例である。しかし塩増産計画は、むしろ過度な塩生産で成り立って1961年には塩田を廃田（1,195ha）し、1963年には国有塩田1,897haを大韓塩業株式会社に移管した。また塩田開発を許可制に転換した。1997年には塩の輸入自由化を推進しながら、1997～2002年まで塩田廃典政策を施行して相当数の塩田が廃田された。現在、残っている天日塩田は、その政策に賛同していない塩田である。塩は2008年、鉱物から食品に変わった。その後、塩に関する関心が高まることになった。韓国の塩田で生産される塩は、相当量が加工せずにそのまま食用するものである。

(2) 天日塩の構造と生産過程

塩田は、貯水池、蒸発地、結晶地に区分される。貯水池は海水を保存する空間であり、蒸発地は太陽熱を利用して塩度を上げる所で第1蒸発地（ナンチ）、第2蒸発地（ヌテ）で構成されている。ナンチは貯水池の水が直接入る所で1



写真14 塩田の全景

段階から4段階に分かれている。ヌテはナンチの過程を通して高まった塩度を再び蒸発させる過程でさらに4段階に分かれている。この過程をたどって海水は結晶化し塩が生産される。ナンチは塩田面積の20~30%、ヌテは40~60%、結晶地20%程度である。貯水池は数箇所の塩田が共同で利用、管理する。

塩生産は、風、日照量によって違う。一般的に海水の塩度は2~3度ぐらいであり、ナンチで海水の塩度が13~15度程になるとヌテへ移す。ヌテでは22~25度の水を結晶地に移す。結晶地で2日程経つと塩度が28度に到達して塩を生産する。最初の海水を貯水池に溜めて塩で生産されるのに25日程が必要である。ナンチからヌテへ移動するのに夏には2日、春には3~4日、秋には5日程で季節によって差がある。塩生産は、3月から10月まで行われる。良い塩は5月末から6月初めに生産される。塩生産の最適の温度は24~27度であり、風は西方からくる美風が良い。結晶地にて塩水を投入することを「塩水を座らせる」といい、塩が結晶体を作り始めたことを「塩花が咲く」「塩がくる」「塩が浮かぶ」と表現する。塩夫たちは25度の水を乗せ、塩度が28度で塩花が咲くのを最も良いものだと思う。

現在天日塩は、京畿道、忠清道、全羅北道、全羅南道一帯で行われているが、全羅南道は、国内の天日塩生産量の87%に当る26万トンを生産する。全国塩田の76%を占めている塩田の主産地である。全羅南道の内でも新安郡の塩田許可面積は2,407 ha（休業254 ha）で、栄光581 ha（休業13 ha）、海南144 ha（休業13 ha）、ムアン80 ha（休業2 ha）、木浦52 ha（休業14 ha）などと比べて非常に高い。

（3）塩田の作業用語と道具

塩田で使用する用語は日本語と中国語が混ざっている。作業に関連した用語は主に日本語の方が多。しかし、道具の用語は中国語が多い。これは塩田の運営が日帝時代、日本人によって始まり、作業人夫と道具は中国から入ってきたためである。塩田作業に関連して塩田の組織内の班長を「パト」と呼んだ。「大韓塩業株式会社」が1990年代に廃業するときまで、その用語は持続されたといわれている。

塩田作業に関連して塩田を平らにするために水平を測定する行為を「ムルならし」といい、水を抜き出し乾かした状態で土を削ったり、つけたりして平らの状態にさせることを「メンならし」という。道具の中で塩を押し集めるのに使用した道具を「シオカッキ」という。韓国塩田の中で日本的な要素が最も目立って現れるのは塩倉庫である。塩倉庫は塩を集め、塩水が落ちる空間である。塩田倉庫を木で作る理由は塩水で腐らないようにするだけでなく風通しをよくし、塩がきれいな状態のまま溶けずに長い時間を維持させるためである。塩倉庫の壁面は板を積み重ねるが、これは雨漏りや雨がしみこまないようにするためである。日本の民家の壁作りと同じである。塩田の道具中、塩水を汲みあげる揚水機は日本時代に日本から流入したものである。塩を楽に運搬するため塩田の結晶地まで鉄道レールを敷いたことも日本の技術である。仁川蘇萊鉄橋は水仁線を通して塩を運搬するために1937年に造られた鉄橋である。鉄道は隣近群山塩田、蘇萊塩田、南洞塩田と連結していた。これは塩が食用はむろん化学・建設などの多方面で使われるためであり、転売制に運営されたためである。実際に人間の食用のために生産される塩は全世界塩生産量の3%程度に過ぎない。

塩田の道具中、テパ、ソパ、カンゴ（かご）などは漢字の韓国語式の発音であり、木刀、ソクムサップ、ムルコマギなどは中国方式である。塩山をピラミッドのように積んでその中に中心的な役割をする木を立てることも中国式の塩積み方法である。塩を山のように積むのはにがりがよく抜

け、塩を軽くして運びやすくするためである。全世界の塩田で塩山を作るのはにがりを抜くためである。

(4) 塩田の変化

塩田空間は、1980年代以前にはナンチの面積が広がったが、最近ではヌテと結晶地の面積が広がった。過去、労働力の豊富だった時期には結晶地に投入する水を作る仕事を中心として塩農業を行った。しかし、現在は結晶地を中心として家族中心の労働力で運営する。

塩田に使用する道具も変化した。塩生産過程には変化がないが、塩田底の材質、溝の締切り材やにがりを移動する動力、塩の運搬道具、塩倉庫と塩積み方法などで変化が大きい。塩田底の材質は、干潟を固めた状態で（土版）、1970年代にはオンピョン（陶器破片）とタイルを使用した。1980年代半ばからはビニールチャンパン（ビニールの敷物）などにしだいに变化した。特にチャンパンは塩生産に便利であり、材質自体が黒色であるためにがりの蒸発量が多い。塩版間のケッコラン（溝）も干潟で板をつけ塩水が良く抜けるし、掃除もしやすくなった。にがりを移す動力も揚水機から自動ポンプに変わった。一時期は耕耘機を動力で利用した。塩の運搬道具は木刀からウェバル車、現在は運搬箱を鉄道レールに乗せ素早く運搬することになった。運搬箱の下部はにがりがよく抜けるようにホームを作った。塩倉も現代式に改造した場合もあり、塩を積むことも手作業からリフト



写真 15 塩集め（ハカキ）



写真 16 塩運搬車



写真 17 塩田に敷物を敷く



写真 18 塩倉庫

を利用して自動的に上がるようにした。塩田の運営も持ち主が直接運営するか他人に賃貸する。持ち主が直接運営する場合は家族単位になっている。賃貸するのを「ワリ」という。

(5) 「塩告祀」をする（祭祀を行う）

塩田は干潟に作る。干潟の神を韓国では「トケビ」という。干潟で魚介類と海藻を採取する他地域でも網を打つ地域では「トケビ祭」を行う。西海岸地域では「トケビ」が魚をもたらすとされ、夜に火の玉を見た所に網を打つと魚がよく捕まると信じられている。蕎麦餅を海に投げ、魚がたくさん捕れることを祈願した。昔から干潟の「ポル幕」では塩生産の豊年を祈願する意味の祭祀を「トケビ」に挙げたといわれている。このとき特別に準備する食べ物が蕎麦餅と豚頭である。蕎麦餅は「トケビ」が好む食べ物として必ず供えた。祭祀が終わると蕎麦餅を「ポル幕」付近に撒いて豚頭は皆で分けて食べた後、骨を左側に編んだ縄でしばり、ポル幕の柱につける。これは厄払いの行為である。塩田で最も大きい厄は火災である。海水を釜に入れ12時間程、火に焚き木をくべるので少し放心すると「ポル幕」に火がうつる恐れがあるからである。干潟の神であるトケビにささげる「トケビ祭」は「ポル幕」では欠かせない祭りである。

大韓塩業株式会社の塩田でも春季に行う重要な年中儀礼が「塩告祀」だった。毎年、最初の塩が出ると塩夫長が御馳走する程度の簡単な「塩告祀」を行う。焼酎と簡単な食べ物を供え塩夫長が代表で「今年も塩がたくさん出るようにしてください」といってお礼をする。他の塩夫たちも参加して簡単にお礼をする。「塩告祀」が終わると酒を分けて飲む。最初の塩の祭儀である「塩告祀」は非常に意味のある行為であり、日本時代から行われてきた儀礼であるが、その後、簡素化した儀礼として定着した。

現在、天然塩でも「塩告祀」が行われる。大部分の塩田では初塩を収穫すると塩倉庫で祭物を供え「塩告祀」を行う。京畿道の一部地域では塩生産が盛んになる端午節に「塩告祀」を行う。ある地域では塩田の結晶地の数ほど塩サムテギ⁽⁹⁾を置いて行う所もある。現在、供物は豚頭、ブゴ(干し明太)、マッコリなどがあり、祭祀後、余興用で利用される。

3) 魚捕りと余暇生活

塩田では、塩だけではなく魚も捕った。魚捕りは生業というより暇つぶしで一時的なことである。塩田の中で塩田ケッコランと貯水池は魚を釣る場所として活用された。海に流れ入ったボラ、メナダ、スズキ、エビ、ウナギ、コウナギ、イシモチ、コノシロなど多様な魚を捕った。塩田には月2回満ち潮のとき、海水がケッコランを通して貯水池に閉じ込めるとき、魚も流れてついてきたのである。魚は種類によって捕れる場所が異なる。ウナギ、イシモチ、コノシロなどは貯水池で他の魚は水門の前のケッコランで捕った。ケッコランと貯水池における魚を捕る方式は、いくらかの差が見えるが、ケッコランは、水が流れる所なので「ケムジ網」を利用して魚を捕る。「ケムジ網」は満ち潮のとき、海水がケッコランへ流れ入る前にケッコランの底に網を隠しておく。それからケッコランの中に水がいっぱいになり流れが止まると、ケッコラン入口の網の周りからつなを両側から引っ張って網を立てる。それから引き潮のときケッコランの水がある程度抜け出ると、わら束2本で干潟を押しながら入口の網の方向に魚を追い込む。網の前に集まった魚を手でつかんで籠にいれチゲで運搬する。このとき主に捕れる魚はボラ、スズキ、エビなどである。

貯水池にはケッコランについてきたイシモチ、コノシロが群れを成して回る。底にはウナギがいる。魚の稚魚は盆を過ぎるとコノシロくらいに大きくなる。気温が零下5度以下になると魚は寒さに耐えられず水の上に浮かんで回る。このとき、投網をかけ魚を捕る。

冬季に貯水池が凍るとウナギを捕る。まず、20 cm 程の直径の穴を開ける。その中のウナギをもりで突き刺す。一つの穴に何回ももりを入れるとウナギがいなくなる。すると他の場所で前の方法を反復する。通常1日に1人当たり2貫程のウナギを捕る。

夏季にも投網、三枝槍を利用して魚を捕る。夜行性のウナギが夜、カーバイド明りの前に集まってくる。集まってきたウナギを三枝槍で刺して捕る。ウナギは穴をあけて、隠れる習性があり、塩田の最大の敵である。貯水池のウナギが蒸発地へ流れて行き、あちこちに穴をあけると塩度の上がない塩水が次の段階に流れるためである。

5. 結論

西南海漁民たちは干潟という自然空間に順応し、時には干潟を新しく創造しながら生きていく。しかし干潟は「開発」という難題に悩んで、時には再生する能力を見せている。干潟は人間の生活はもちろん多様な道具を創造させる。干潟に関わる伝承知識は漁民たちを通して伝えられている。

漁民にとって干潟は魚介類と藻類を採取及び養殖をする空間であり、労働現場である。季節によって採取する対象は異なる。春と秋にはバジラク（アサリ）、コマク（ハイガイ）、ドンジュク、マツ、サンハブ、タコ、ハセ、ハモ、青ノリなどを、冬にはカキ、ノリなどの海藻類を採取して収益を上げた。干潟では7～8月採取を禁じる月を除いて1年中作業がなされる。もちろん毎日、採取が成り立つわけではない。1ヶ月のうち、2回ほど繰り返される潮の状況を見て7ムルの前後3～4日間だけ作業をする。結局、自然に順応することである。

干潟に頼って生活する漁民たちの主な仕事は農業である。干潟での様々な採取は兼業に過ぎないが、平地に比べ労働時間が長くて重過ぎる仕事である。しかし、自然から与えられた収益が家庭生活に大きな助けになり、魚介類の豊かな地域では農業で稼ぐ収益を追い抜くことになる。したがって干潟での作業を止めることはできない。各村では干潟を保護するための様々な保護措置を取る。

潮の干満の差を利用して「塩田」を作って塩を生産した。海水が陸地側に多く入ってこない「潮」の時には、干潟をすきとソレなどの様々な道具を利用して平らに耕す。干潟を壊す作業などを何度も繰り返して砂に塩基がつくようにする。この過程はまるで畑を耕して作物を耕作する作業と似ているため、韓国では干潟を「畑」とも称する。潮の時、海水は塩基の含んでいる砂に水を濡らして塩度が高い塩水を生産するようにする。その塩水を釜で煮て塩を生産した。これが韓国の伝統的な塩作りの「煮塩」方式である。煮塩は温度、風など気候に敏感なので自然に順応しなければならないが、人間の多くの労働力が充当されてこそ塩生産が可能になる。伝統的な煮塩は輸入された天日塩と国内で生産された天日塩の競争争いに負け1960年代以後はその姿が消えた。いくつかの地方自治体で観光商品開発の次元で再現をしたが、塩価格より労働力の費用の方が上回るの、現在はほとんどその姿が消えている。

韓国の天日塩の生産は韓国人でなく日本帝国主義によって始まった。1907年仁川朱安塩田の成功的な試験を通して京畿道蘇萊、君子、南東地域と平壤クワンリャン地域に造成された。その上、国家専売制を通して塩の価格と塩の需給を調節したが、中国の大量密輸塩により大きい成果は挙げられなかった。天日塩が韓国の塩生産に寄与したことは事実だったが1945年解放以降、政策の混線により、塩田の造成と破戒の過程が何回も繰り返された。現在は全羅南道新安郡地域を中心に伝統的な方式によって塩を生産しているが、これが可能になったことは塩民の塩生産のための絶え間ない努力と豊かな自然条件が結びついた結果である。しかし過去には塩民の労働力に頼って塩生産をしていたが、現在は機械化を通して少数の人材で作業をする。塩の運搬も鉄道レールを通したたやすい方法で進行されている。また塩は食塩として認定されて塩に対する品質及び衛生管理が強

化されている。塩田は単に塩だけを生産する場所ではなく生態観光地として脚光を浴びている。さらに塩田に棲息する塩生植物は塩とともに健康食物として位置づけられている。

訳者注

- (1) 韓国の西側の海と南側の海を称する。
 - (2) 干潟は韓国語で「ケッポル」というが、短く「ポル」ともいう。
 - (3) いかだのような形態。ポルで物を運搬する。
 - (4) 潮の量を表す単位。
 - (5) 180 cm 程度の松の木、クヌギ、または竹の木 2 本に横 340 cm 縦 1 m 程度のある網を木の間に編んで作った漁具。
 - (6) 背負って物を運ぶ道具である。
 - (7) 塩を焼くために塩田に釜をかけて簡単に造った家。
 - (8) 1 町歩は 3,000 坪。
 - (9) なわやハギなどで作った土、ゴミなどを入れ運搬する道具。ちりとりのような形。
- ※地名の一部はカタカナで表記している。
- ※一部に差別的表現が含まれているが、学術的観点からその歴史的事実を含めてありのままに再現することが必要であると考えそのままにした。