

# 歴史 探訪

「つづくしまへ」の系譜



柵窪赤柴の石碑群

## 相馬から二本松・本宮へ 塩の道 奥州西海道 八木沢峠を往く

おうしゅうにしがいどう



奥州西海道

人が生きていく上で水の次に大切といわれる「塩」。日本では太古より主に海水から塩を採取してきましたが、製塩技術が発達して生産量が増えると、商品として塩を運ぶための道筋「塩の道」が生まれました。相馬（柵窪・鹿島）―飯樋（飯館）―山木屋（川俣）―白鬚（東和）―小浜を経て二本松や本宮へ続く「奥州西海道」もその一つです。逸話や資料の多いこの道中、阿武隈高地越えの難所であった八木沢峠までを中心に塩の道の道筋と歴史を訪ねました。旅の道連れは元原町市歴史民俗資料館長の西徹雄さん、炭焼き仕事のため、若いころは八木沢峠を毎日のように歩いていたという武田重喜さん、このお二人にお願いしました。

### 相馬藩の財政を支えた塩づくり

相馬で塩づくりが盛んになったのは、江戸時代に入り、入浜塩田法が伝わってからのことで、以来明治38年（1905）に塩の専売制が敷かれるまで、相馬の塩は奥州西海道を通り、県内の内陸部に暮らす人々の生活を支えてきました。



塩荷を積んだ馬の列も霧の中を往ったのでしょうか（助けの観音堂付近の古道）



新しい助けの観音堂(左)と地藏の碑は、これからも峠越えの人々を見守ります



手前ははるかに見える八木沢峠へと続く塩の道の道筋



真野川ペリに残る大小の石碑。「右側は水の神弁財天ですね」と西さん



峠終着に立つ六字名号碑は飢饉での死者を供養するため建立されました。台座は右原町、左中村の道標になっています 宝暦七年(1757)



本筋(飯樋-比曾-山木屋-小浜)のほかに、川俣-針道-小浜の道筋が近世まで利用されていたと推測されます

よつです。西さんは、19世紀前半には、年間の出塩量2、3万俵のうち半分は塩の道を通ったのでは」と推察します。



「塩の道」の思い出を語る武田さん

奥州西海道の起点は城下町相馬市。城下町独特のかぎ型の道を抜け、県道相馬浪江線を南下します。まっすぐに続く舗装道に当時の面影はありませんが、道はたに残る道標がわたしたちを少しずつ塩の道へと導いてくれ

### 石碑が語る「塩の道」の面影

ます。道筋が右折する鹿島町御山辻にも、役目を終えた道標がぼつんと一つ。「ここから、二宮仕法によって築かれた七千石用水路の流れを右手に西へ。道路脇には新道をつくる際に一カ所に集めた石碑群が2カ所あり、碑文を確認すると小さな石碑の多くが馬頭観音。この道を塩を積んだ馬の列が通ったことを伝えて

らる険しい道行きに気を引き締めて検断を後にしたことでしょ。柵窪検断で昼飯食えば、八木沢峠は夜になる」といざ歌も残っています。わたしたちも先を急ぎましょ。

### 霧深い八木沢峠を越える

前方右手に霧をかぶった八木沢峠が見えてきました。頂上の標高は518m、冬は深い雪に閉ざされます。相馬藩が寛文3年(1663)享保20年(1735)の間に切り開いたこの峠道も、現在は植ノ畑林道にとって替わり、時折林道と交わる古道への入り口も教えてもら

入浜塩田法  
塩の満ち引きを利用して海水を塩田の溝に取り入れる方法で、大規模な塩田が可能です。これ以前は海水面より高い場所につくった塩田まで、海水を人力などで運びあげる揚浜塩田法が主流でした。



観光名所となっている松川浦には塩ダレを貯めた穴が残っています

近世の塩づくりを振り返ってみましょ。塩田の海水が天日で干上がると、残った砂をかき集めて場壺に入れ、さらにこれに海水をかけて塩分の濃縮された塩ダレをつくりましょ。ここまですべてが春から夏までの仕事で、いったん岩穴などに保管した塩ダレを秋から冬にかけて釜で煮詰め、塩を取り出しました。塩づくりは相馬で重労働でしたが、相馬藩が塩田開発を積極的に行ったこともあり、『東奥紀行』(長久保赤水著)によれば、宝暦年間(18世紀半ば)ころには、大熊町から相馬市の海岸線に沿って塩田が続き、人々が働く風景が当たり前のように見られたようすです。

わなければまず分かりません。新しい林道と人足の遠のいた古道。対照的な二つの道は、それぞれ峠頂上にある、助けの観音堂に続きます。「ここは、山路を登り疲れきった旅人が手を合わせた場所、「助け」という呼び名が、峠越えの厳しさを物語ります。明治のころまであった茶屋も途絶え、長い間、半分欠けた地藏の碑が雨さらしとなっていました。林道開通に伴って新しいお堂が建ち、地藏も小さな屋根の下で霧雨をやり過ごしています。少しだけ木々の間に続く古道へ足を踏み入れてみました。腐葉土の感触が心地良い柔らかさ。いっそう深くくなった霧が舞台装置となり、向こうから塩荷の一行が今にも現れそうです。峠を通ったのは塩だけではありません。船で原釜(相馬市)の港に水揚げされた北海道松前産のタラ、ニシン、アワビなどの魚介類も運ばれ、ときには、相馬の殿様も参勤交代の帰路に利用しました。助けの観音堂から少し上り、林道を左に入った場所には、殿様などの行列と旅人がすれ違ったためにつくられた上下二段に分かれた道筋も残っています。

\*2 二宮尊徳が実践した農村振興策

\*1 その税(塩税)は藩の租税の半分に連している