

《第 7 回》

オカルト味噌野郎
の
勝手に養生！

富田貴史

今も続く塩の道①
塩炊きが
社会と体を養生する

最近のオカルト野郎・・・彼岸に若狭の矢代浜で海水を汲み、岐阜県恵那の飯地高原で三日炊いて塩にして、薬包紙に包んで無病息災拔苦与楽の御守りを三百八十八個作りました。

新潟の北端の山間部にある雪という集落では、昔は冬の間に木を切って川のほとりまで持っていき、雪解けで水量が増した頃に川に流し、河口に網を張って引き上げて、浜で塩を焼いて、塩ができると山の中へ持って帰っていたという。

そうしているうちに「その海岸の人に焼いてもらったらどうだろうか」ということになり、自分の家の塩を焼くための量の倍くらいの木を流し、海岸の人たちがその木を受けて、山の奥の人たちの分を焼き、残った木で自分たちの分を焼く、というようになっていく。

江戸時代になると、瀬戸内海から新潟まで塩が運ばれてくるようになり、山の人たちは、海岸まで運んできた木を薪にして売り、そのお金で塩を買うようになっていった。



参考『塩の道』宮本常一
(講談社学術文庫)

塩づくりの原料を海水に頼る日本では、古くから塩浜法が行われ、江戸時代には瀬戸内に入浜式塩田が発達し、全国の約八割の塩を産しました。

明治の開国後は日本の塩も国際市場の影響下に入りました。品質に勝り低価格な外国の塩への危機感も高まり、国内塩業の育成・保護、製塩技術の改良や価格の低廉化が急がれ、打つべき政策・施策の議論が重ねられました。さらに、日露戦争のための膨大な戦費の調達に苦慮した明治政府は、国内塩業の基盤整備と財政収入を確保する両面から塩の専売制導入を検討し、1905 年(明治38年)6月、塩の専売制度を実施したのです。WEB サイト「塩百科」(公益財団法人塩事業センター)より

それ以降、工業の発展や人口の増加によって塩の需要は増え続け、海外からの輸入への依存度は高まり、1938 年には塩の自給率は 20% 程度にとどまることになる。

第二次大戦後は、朝鮮戦争の物資供給や急速な経済発展に対応するため、軍用、工業用、医療用としての塩の需要は増え続け、効率的で低コストな塩の生産がさらに求められた。

1965 年には「イオン交換膜法」という製塩法が開発され、これを政府は奨励した。

この製法による塩は工業用には適していたものの、人体に与える影響についての議論はほとんど行われぬまま、1971 年に「塩業近代化臨時措置法」が制定され、日本の塩生産は全面的にイオン交換膜法によるものに切り換えられた。

この法律によって、企業や個人が日本で塩の製造を行ったり輸入することも禁止された。

そのような流れの中で、自然食愛好者、生活者グループ、学者たちによって反対運動が起こり、5 万人の署名による請願書が政府に提出されたが、この請願は棄却された。

伊豆大島では 1976 年に「研究会」という形で海水から塩を作る研究が行われたが、独自に海水から塩をつくるのが禁じられていたため、作られた塩は全量廃棄が義務づけられていた。

その後も、自然塩の復活

を求める運動は受け継がれていく。

市民運動や学者たちによる政治への働きかけの積み重ねによって、1997 年には塩専売法が廃止、2003 年には塩専売制が完全撤廃され、新たに塩事業法が制定され、塩の製造、販売、輸入が出来るようになった。

人びとの粘り強い行動の積み重ねが、塩の道を再生させる道を切り開いた。この流れを支えた市民団体の一つに、日本 CI 協会(※)がある。

※Le Centre Ignoramus＝無知なる者のセンター。陰陽宇宙理論、マクロビオティックを提唱した桜沢如一氏が立ち上げた団体で、その名前には「小賢しい知恵を捨て、無知であることに徹底したものが、真の幸福を得ることができる」という意味が込められている。

以下『月刊マクロビオティック 2015 年 11 月号』(日本 CI 協会会長・勝又靖彦 × 富田貴史対談)より



かつて、当協会は先頭をきって塩運動を行い、塩作りの

ワークキャンプをしていました。鍋を持って海岸に行き、流れ着いた木をくべて海水を煮詰め、テントを張って寝泊りするのですが、そうしていると若者が集まってくるのです。

天然の塩が良いということは分かっている、栄養学や分析学のトップの先生方は立場上公表できませんでした。しかし「草の根運動を続けて世の中が変わってくれば自分たちも発言できるようになっていく。」と言ってくださいました。当協会の役割は草の根的なのです。そういった先生方がやりやすい環境を作ることも仕事のひとつかなと思っています。

最近では、がんセンターで長く働いていた人や栄養学を研究していたトップの方が既存の知性的な健康観や栄養学ではもうダメだと理解しています。最前線の人は「やはり養生だよ」と言います。病気を未然に防ぐ養生が大切だよね。昔は生活そのものが養生になっていたから、病気になったら対症療法をやって元気になっていましたが、今のライフスタイルは免疫力や抵抗力の低下させ、腸内細菌の状態とかを悪くするばかりです。治療の前に養生というものを一人ひとりが考えなければいけないと思います。

勝又靖彦氏 談

