

牛とともに峠を越えて行き交い いのちをつないだ険しい道。



江戸時代から、沿岸部の野田村を中心としてつくられてきた塩と、岩手県や東北内陸部の穀物などを交換するために結ばれていた大切な交易路。それが「塩の道」です。野田

村から盛岡へと向かう約27里半（約110km）の道のりを、歩みは遅いけれど悪路には強い牛とともに、1頭あたり100kgほどの荷を背負わせ、6泊7日もの行程で盛岡城下に入ったといわれます。険しく厳しい「塩の道」は、日々のくらしを支え、いのちをつないだ道なのです。



塩の道が起源となり受け継がれた短角牛 闘牛という、雄々しい伝統の大会。



日本一の飼育頭数を誇る岩手県の短角牛は、塩を運ぶために活躍した「南部牛」が始まりとされており、明治期以降、改良が重ねられ、今日まで受け継がれています。また、毎年、久慈市の平庭高原で開催されている



有名な「平庭闘牛大会」は、当時「塩の道」の荷を背負って運ぶ隊列の先頭に立たせる一番強い牛を決めるための「角合わせ」がその起源といわれています。

海水を焚き上げ大切につくられた 貴重な塩を運び続けた道。



古くから、三陸海岸の海水を汲み上げ、薪窯と鉄鍋で数日間も丹念に煮つめてつくられている伝統の「海水直煮（じきに）製法」による天然塩。夜を徹して薪を燃やすなど手間ひまをかけた、ミネラル豊富でまろやかな味わいの塩は、とても貴重なものとして米などと取引されました。「塩の道」は、海のない地方の人々の生活に欠かせない上質な塩の素晴らしさを届ける道、そして、沿岸と内陸の歴史や文化を伝え合う道でもあったのです。

地域に根付き愛され続ける郷土食や 今も息づく宝ものを残した道。



海水を使った塩づくりの副産物であり、おもに豆腐の凝固剤として使用される「にがり」は、「塩の道」すじから内陸へと、豆腐を始めとする豊かな食文化も生みました。手づくりの味噌を塗り炭火でじっくりと焼き上げる「豆腐田楽」は「塩の道」が育んだ滋味あふれる郷土食としてさまざまな地域で愛され続けています。伝承される食、そして多彩な文化…「塩の道」が残した足跡は、宝ものように今もそこかしこに息づいているのです。

FAX 019-629-6609

塩の道シンポジウム 参加申込 (FAX でもお申込みできます)



QRコードからでも
お申込みできます!

所 属	
連 絡 先	

役 職	氏 名	シンポジウム	情報交換会
		(○ or ×を記入してください)	

※個人でのお申込みの場合は、所属・役職の記載は不要です。