

塩について調べるには



昔は市川の行徳でも
塩を作っていたよ！

まず、キーワードを見つけよう

調べたいことから連想するキーワードを探します。

塩分 / 調味料 / 製塩 / 減塩 / 料理 / 塩の道 など

市内の図書館で本を探す

図書館の本はテーマを表す分類記号で並んでいます。()内は中央図書館での分類記号です。



◎辞書や事典で調べる ⇒言葉の意味や大まかな内容を知ることができます。

- 『塩の事典 The Salt Book』橋本壽夫／著 東京堂出版 2009 (R669.0/ハ)
「海の水はなぜ塩辛い?」「塩の規格とは?」など塩に関する様々な疑問に答えてくれる事典。
- 『塩のことは辞典』日本海水学会／編 素朴社 2007 (R669.0/シ)
塩に関わるあらゆることは説明した日本初の辞典。加工や利用・文化に関する言葉なども掲載。
- 『日本と世界の塩の図鑑』青山志穂／著 あさ出版 2016 (669/ア)
日本と世界の塩245種類の味や使い方、選び方、活用術などを紹介している。

◎テーマの棚に行って探す ⇒図書はテーマを表す分類記号で並んでいます。

製塩・塩業→669 健康法―たべもの→H498.5 料理→H596 など

◎利用者用検索機 (OPAC) や図書館のホームページの蔵書検索で調べる

⇒キーワードを使うと便利です。複数のキーワードを掛け合わせて調べることもできます。

例えば、「製塩」で検索すると、380 (民俗学)、498.5 (食品・栄養・健康法)、588 (調味料)、669 (製塩)、1/L3 (市川市の水産業) など、様々な分類の本が検索できます。

- 『宮本常一著作集 49 塩の民俗と生活』宮本常一／著 田村善次郎／編 未来社 2007 (タ380.8/ミ)
塩と日本人の生活に関わる問題を取り上げた「塩の道」ほか、塩に関する論考集。
- 『塩の結晶』少年写真新聞社 1987 (A432/シ)
塩の結晶の不思議な世界を実験や工作で楽しむ。
- 『はじめての減塩』東京慈恵会医科大学附属病院栄養部ほか／著 幻冬舎 2019 (H498.5/ハ)
これから減塩生活をはじめようかなという人に向けた入門書。
- 『まずは塩みましょう。』ワタナベマキ／著 KADOKAWA 2020 (H596/ワ)
家庭内フードロスを解消し、おいしい料理が時短でできる、「塩して保存」のレシピ集。
- 『「塩」の世界史』マーク・カーランスキー／著 山本光伸／訳 扶桑社 2005 (669.0/カ)
塩をめぐる大きく展開した人間の歴史を膨大な調査をもとに描いた歴史書。



◎行徳の塩について調べる

⇒地域資料コーナーの市川市の水産業（I/L3）に並んでいます。書庫で保存している資料もあります。

行徳の製塩の起源は、『下総行徳塩業史』によると、「凡そ一千有余年前」とあり、当初は「自分遣用斗り」として始まったとされています。

戦国時代には江戸湾岸における塩の最大の生産地となっていました。行徳塩業としての発展は徳川家康の関東入部以降で、江戸時代を通じて盛衰の歴史を繰り返しながら継続されていきました。

しかし、塩田は自然の土に帰るため、砂に含む塩分が薄らぎ、やがて衰退していくことになりました。

- 『行徳の塩づくり 第2版』 市立市川歴史博物館 2002

市川歴史博物館が行徳の製塩についてまとめた小冊子で、図版が多くわかりやすい。

- 『下総行徳塩業史』 楫西光速／著 アチツクミュージアム 1941

行徳の塩業について調べるのにまず参考となる1冊。製塩方法や塩田経営、販売など詳細に記されており、索引もある。

- 『行徳塩浜の変遷 下総行徳塩の歴史と運命』 千野原靖方／著 斎書房 1978

行徳の塩業が発展した江戸時代から、明治期に衰退し、やがて消滅していくまでが著されている。



インターネットを利用する

(2020.2 確認)

- 公益財団法人塩事業センター <https://www.shiojigyo.com/study/>

「知る・調べる」の中の「塩業資料室」の頁では、塩・塩業に関する史資料・図書を収蔵・公開しています。また、デジタルライブラリーでは、100年以上前に発行された『大日本塩業全書』を公開しており、「東京塩務局行徳出張所之部（行徳）」が閲覧・ダウンロード可能です。

- 財務省・塩事業 https://www.mof.go.jp/tab_salt/reference/

日本の塩の需給量の統計が閲覧できます。

- USGS <https://www.usgs.gov/centers/nmic/salt-statistics-and-information>

United States Geological Survey（アメリカ地質調査所）のWEBサイトで、世界の塩の統計（Minerals Year Book）がわかります。（英語）

- 国立国会図書館デジタル化資料送信サービス ※中央図書館の指定端末から閲覧できます。

雑誌『江戸。1(4)(4)』（江戸旧事采訪会 1915）の「下総國行徳領鹽濱由來書」や、『大日本塩業協会会報。(32)』（大日本塩業協会 1900）の「行徳鹽」など、貴重な資料を閲覧することができます。



博物館を訪ねる

- たばこと塩の博物館 <https://www.jti.co.jp/Culture/museum/index.html>

専売品であった「たばこ」と「塩」の文化を紹介する博物館で、日本専売公社（現・日本たばこ産業株式会社）により設立されました。ホームページでは、世界の塩資源分布と主な製塩地、独自の発展をとげた日本の塩づくりの歴史を解説しています。

- 市川市歴史博物館 <http://www.city.ichikawa.lg.jp/edu15/1111000005.html>

行徳の塩づくりについて、常設展示で紹介されています。

図書館では皆様の調べ物や課題解決のために様々なお手伝いをしています。調べ方がわからない時は遠慮なくお問い合わせください。また、図書館のホームページからもお問い合わせいただけます。

お問い合わせ：市川市中央図書館 047-320-3346

<https://opac.city.ichikawa.chiba.jp/winj/reference/entry.do>