

# Sato Project

Sato Project

農業が環境を破壊するとき—ユーラシア農耕史と環境—  
「里」プロジェクト

お問い合わせ

総合地球環境学研究所佐藤研究室 (大島) e-mail:[mihosma@chikyu.ac.jp](mailto:mihosma@chikyu.ac.jp)

〒603-8047 北区上賀茂本山 457-4 Tel:075-707-2384 Fax:075-707-2508



しほみ饅頭は兵庫県の銘菓です。  
ほんのり効いた塩味がなかなかやみつきになります。

<http://www.kankawa.com/html/item.html>

「塩のシンポジウム」

大島美帆(地球研:PNL 担当)

## 「塩のシンポジウム」

去る11月11日(土)、12日(日)、我が佐藤プロと渡邊プロ、長田プロの共催によるサテライトシンポジウム「塩の文明誌」が無事に終了しました。

両日とも50名ほどの方が出席され、「塩」をテーマとした様々な講演、討論が行われました。主催者側としてはうまくいったと喜んでます。



塩、これはサラリーの語源となったほど貴重なものだったというのは皆さんご存知のことと思います。金と同等のものだったというのですから、昔は一攫千金狙いのチャレンジャーも多かったことでしょう。塩加減、いい塩梅などなど、塩は美味しいと感じる甘みを引き出してくれる一番の立役者であります。ただ一歩間違えると悲劇的なことになりませんが、私はしばしばこの塩を入れすぎて、自分の料理にショックを覚えることがあります。



初日には塩を撮り続けてウン十年、という写真家、片平孝さんの各国の塩にまつわる写真スライドを見ては幻想的なムードになり、あるいは決死の覚悟で望んだラクダの隊商を見ては手に汗握る感覚を覚え、そして背中に乗せられている塩を舐めるラクダを見てはほほえましくもなり。こういうとききれいとかすごい以外の言葉をいつも必死で考えるのですが、やがて無駄な努力と諦めておとなしくスライドを見させていただきました。ご覧になったことがない方は、ぜひ『地球塩の旅』日本経済新聞社を。

次に最近CMでよく流れていますが、たばこと塩の博物館の高梨浩樹さんが、たばこと人ではなく、塩と人のかかわりについて、持っている情報をすべて話さんばかりの勢いでお話くださいました。そして考古学者の岸本雅敏先生、最後には「今晚のおかず

はこれで決まり」の奥村彪生さん。次回ぜひキッチンを使って話していただきたかったです。

2日目は、1日目の塩は体に良いとか、塩なくして料理なし、というくらい「お塩さま」扱いだったのが一変して塩害のお話に早変わりです。

楼蘭の遺跡は塩害によるものだという説をどのように捉えるのか、あるいはトルコで行われている灌漑により、適度な水・土壌管理がなされず塩害を引き起こしている例など、塩が引き起こす害に対して、未来可能性はあるのかどうか。



総合討論では、「塩の文明誌2」の開催を希望すると共に、課題が一つ出されました。飲水思源、食物慮土、では塩嘗〇〇、の〇〇には何が入るのがいいだろうか。というものです。

ぜひ皆さんもお考えになってみてください。最優秀賞には何か出るかもしれません。



塩害という話で少し思い出したことがありました。それは2004年の12月に起きたスマトラ沖大地震・大津波によって被災した、大量の行政文書を修復しているプロジェクトに関わった際に、海水で思いっきり洗われた(流された)文書は、実は雨漏りの水よりもずっと紙に及ぶ諸影響が少ないということでした。実際に現地の海水に浸けた新しい紙と、水道水に浸けた新しい紙とでは水道水に浸けていた方に3日後、4日後、滑りを感じたのに対し、海水ではあまり滑りを感じませんでした。文化財の鉄器処理などは脱塩処理が必要不可欠ですが、紙の世界でも塩分は良くないといわれています。そんな中で海水に浸っていたお陰で、もしかするともっと酷い状況になることを避けられた、のかもしれないという結果になり、今後の勉強課題の一つになっています。確かに塩分があると、腐りにくいということがありますから、紙も腐敗の速度がいくらか遅かったのかもしれない。