「食塩」ブランドヒストリー

はじめに

現在、皆様がご家庭でお使いになるために購入する塩は、袋やビンなど、密封された容器に包装されているものがほとんどで、内容量も、容器に書かれているとおりでしょう。しかし、つい 60 年くらい前までは、家庭用の塩は、店頭で、必要な量をはかってもらって購入するのが一般的でした（いわゆる「はかり売り」）。品質面でも、塩の主成分である塩化ナトリウムの純度は、それほど高くありませんでした。

公益財団法人塩事業センターでは現在、「食塩シリーズ」として 5 商品を販売していますが、「食塩」は、家庭用の塩を、衛生的に包装され、内容量も正確で、品質面でも純度が高く、また安定的に生産されるものにしていくという流れの中で誕生したものです。そして、「食塩」は、この目的が達成されたあとも、デザインが変わったり、ラインナップが増えたりしつつ、日本のご家庭を支え続けて現在に至ります。

そんな「食塩」の歴史を、ご紹介します。

藁（わら）の袋入りから紙袋入りへ

第二次世界大戦中から戦後にかけて、日本は、燃料の不足や輸入の減少により、塩の不足に悩まされていました。塩は、私たちの暮らしに欠かせないものですから、戦後、まずは塩の不足を解消し、食用の塩を国内で自給することが目指されました。現在、日本で海水からつくられる塩のほとんどは後記する「イオン膜・立釜法」によっており、塩化ナトリウムの純度も総じて 95%以上のものです。しかしそのころは、海水からの塩づくりは様々な方法で行われており、塩化ナトリウムの純度も、90%を超えるものもありましたが、90%未満のものもあり、それほど高くはありませんでした。

塩専売事業を実施していた日本専売公社は、食用の塩の国内自給を目指す施策の一環として、昭和 20 年代後半から、当時主流であった「入浜式塩田」※から、より効率的な「流下式塩田」※への転換を図ります。昭和 32（1957）年ごろまでには、転換がほぼ完了し、入浜式塩田よりも生産性が向上しました。

入浜式塩田

流下式塩田

※　入浜式塩田：遠浅の海岸に大きな堤防を造り、満潮・干潮時の水位の高さの中位に築いた塩田に海水を導き、太陽熱と風で水分を蒸発させ、砂に塩分を付着させます。この砂を沼井に集め海水をかけて、濃い塩水（かん水）を採るものです。17 世紀半ばに瀬戸内海沿岸で開発されました。

※　流下式塩田：地盤に傾斜を付け、その上に粘土またはビニールを敷き、さらに小砂利を敷いた流下盤と、柱に竹の小枝を階段状につるした枝条架からなり、ポンプで海水を汲み揚げ、流下盤・枝条架の順に流して太陽熱と風で水分を蒸発させて濃い塩水（かん水）をつくります。曇天でも風の力で海水が蒸発するので、入浜式塩田よりも天候の影響を受けにくく、また入浜式塩田のように砂を運ぶこともないので、労働力が大幅に軽減されました。

一方、当時、一般の家庭で使われる塩のほとんどは、叺（かます）という藁（わら）で編んだ袋に入った形で小売店に納品され、これを店頭の木箱に移し、そこから必要な量をはかって販売されていました。現在のように精密なデジタル機器の無い時代であり、はかった量が正確でなく購入者の希望する量に足りないことや、叺に由来する藁くずが混入することなどもありました。なお、叺や店頭の箱で保存している間に塩に含まれる水分が抜けていき、純度も変わってしまっていました。

叺（かます）

昭和 20 年代の店舗の様子
出典：『岩波写真文庫 193　塩の話』1 頁
岩波書店　1956 年

流下式塩田への転換が進みつつあった昭和 30 年ごろから、日本専売公社は、塩の純度を上げて品質を向上することと包装の改善を図っていきます。紙袋入りで純度の高い商品が発売され、品質については純度が 95%以上の塩が主流となるとともに、店頭に納品される塩の包装も、藁で編んだ叺から、紙袋へと変わり、藁くずが混入するようなこともなくなっていきました。しかし、店頭での販売方式としては、まだはかり売りが主流でした。なお、はかった塩を渡すのには、新聞紙などを再利用した袋が使われていましたが、このころから、専用の紙袋が使われるようになります。

はかり売りから小分け包装へ

昭和 30 年代から 40 年代にかけて、醤油やみそなどの食品の販売形態が、店頭でのはかり売りから、小分け包装された商品の販売へと移り変わっていきます。そのような中で、日本専売公社は、家庭用の塩についても、小分け包装された商品を主流とすることを目指し、昭和 35（1960）年、ポリ袋入りの「食塩（家庭用）600g」（小売価格：20 円※）と、紙袋入りの「食塩（家庭用）3.2 ㎏」（同：100 円）を発売します。純度は 99%以上と、それまでのはかり売りの塩よりも高いものでした。

※ 小売価格は、平成 9（1997）年 3 月までは「販売制限（上限）価格」、平成 9 年 4 月以降は「標準販売価格」です。なお、以下、平成元（1989）年 4 月以降の小売価格は、税別で示しています。

当時、はかり売りの塩の小売価格は 20 円/kg くらいだったので、単価でみると多少割高でしたが、衛生的で、内容量も確かで、品質面でも純度が高いこれらの商品は、次第に浸透していきます。なお、昭和 38（1963）年には、内容量が、それぞれ 620ｇ（小売価格は 20 円のまま）と 3.3kg（小売価格は 100 円のまま）に変わり、実質的な値下げが行われています。

食塩（家庭用）620g

食塩（家庭用）3.3kg

ただし、これらの「食塩」は、流下式塩田でつくった濃い塩水（かん水）を密閉式の釜（立釜）で煮つめてつくる方法が主流でしたが、試験的に導入されつつあったイオン膜法※でつくったかん水を立釜で煮つめたものなどもあり、複数の製造方法でつくられていました。また、当時主流であった流下式塩田は、入浜式塩田に比べると安定しているとはいえ、天候の影響を受けるものでした。

※ イオン膜法 ： 塩が水中ではナトリウムイオンと塩化物イオンに分かれて存在していることに着目し、電気の力を利用して海水を濃縮してかん水をつくる方法

一般家庭におおむね普及したと判断された昭和 40（1965）年には、名称から「（家庭用）」が削られ、それぞれ「食塩 620ｇ」「食塩 3.3kg」となりました。

製造方法の統一

残った課題は、塩の生産をさらに安定させることでした。そしてこれは、昭和 45（1970）年から昭和 46（1971）年にかけて実施された「第四次塩業整備」により、果たされることになります。すなわち、「第四次塩業整備」により、日本の塩づくりは、従来の塩田方式から、イオン膜・立釜法※に全面的に転換し、天候の影響などを受けずに安定して、また年間を通して塩を製造できるようになりました。これにより、「食塩」の製造方法は、天候に左右されずに安定的に生産できる方式に統一されたのです。

イオン膜（イオン交換膜電気透析装置）
写真提供：ナイカイ塩業株式会社

立釜（真空式蒸発缶）
写真提供：ナイカイ塩業株式会社

※ イオン膜・立釜法 ： イオン膜法（イオン交換膜法）でつくった濃い塩水（かん水）を、熱の利用率を高めるために、密閉した釜（立釜）の中を真空にした蒸発装置で煮つめて塩をつくる方法

しかし、イオン膜・立釜法への全面転換が行われた直後の昭和 48（1973）年、第一次オイルショックが発生します。様々な物資が高騰したり品不足になる中※、塩も影響を免れることはできず、包装資材が不足するようになりました。

※ 塩そのものも一時買い占め騒ぎが起きましたが、日本専売公社が、在庫が十分にあることを呼びかける等の対策を行ったので、短期間で鎮静化しています。

従来の「食塩 3.3kg」の包装袋は、特注サイズの用紙を使っていましたが、これが入手できなくなったため、包装袋を既製品の用紙で製造できるものに変えざるを得なくなりました。こうして昭和 49（1974）年に発売されたのが、現在までご愛顧いただいている「食塩 5kg」（小売価格：150 円）です。

そして、昭和 52（1977）年に、単位を単純化して価格と容量の比較を容易にするため、「食塩620ｇ」に変わって「食塩1kg」（小売価格：60円）が発売され、ここで、現在に至る「食塩シリーズ」の中心的な 2 商品が揃いました。

発売当初の食塩 5kg、食塩 1kg

こうして、家庭用の塩は、生産が安定せず、品質面では純度が低く、またはかり売りのために量が不正確だったり不衛生だったのが、統一した製法で安定的につくられ、純度も高く、また小分け包装により衛生的でかつ内容量も一定のものへと変わっていったのです。これらを体現してきたのが、まさに「食塩」でした。

販売者と表示の変遷・価格の改定

時代の流れの中で、「食塩シリーズ」の販売元は、日本専売公社から、昭和 60（1985）年には日本たばこ産業株式会社（塩専売事業本部）に、塩専売制度が廃止された平成 9（1997）年には財団法人塩事業センターへと移り変わり、パッケージに表示されるロゴマーク等も変わっていきます。

昭和 55（1980）年～
日本専売公社の社章を表示

平成 3（1991）年～
日本たばこ産業株式会社の
コミュニケーション・ネームを表示

平成 9（1997）年～
財団法人塩事業センターの
ロゴマークを表示

この間、小売価格は、以下のように移り変わっています。オイルショックの影響等により、やむを得ず何度か価格改定を行なっていますが、比較的安価な商品として、日本の家庭を支え続けてきました。

（単位：円）

	昭和 49 年（1974）	昭和 51 年（1976）	昭和 52 年（1977）	昭和 56 年（1981）	平成 4 年（1992）
食塩 1kg	–	–	60	75	107
食塩 5kg	150	280	280	360	476
（参考）小学校教員の初任給※	54,288	85,992	92,796	107,120	188,032

※ 出典：『戦後値段史年表』（週刊朝日編、1995 年）

食塩シリーズの変化・多様化

塩専売制度の廃止により、塩市場が自由化された中で、「食塩シリーズ」も変化・多様化していきます。まず、平成 14（2002）年には、従来の 1kg では少人数世帯では使い切れないという消費者のニーズに合わせた小容量タイプの商品として「食塩 500ｇ」（小売価格：72 円）が発売され、「食塩シリーズ」は３商品になりました。

発売当初の食塩 500g

平成 19（2007）年には、消費者に「食塩シリーズ」を改めて見直してもらうとともに、流通関係者には「食塩シリーズ」の取り扱いがしやすくなるよう、デザインのリニューアルを行いました。中央の「S」マークを滑らか、かつシャープにするとともに、「毎日使うから、シンプルがいい」のキャッチフレーズを表示しました。

デザインリニューアル後の食塩 500g、食塩 1kg、食塩 5kg

そして平成 25（2013）年には、消費者に「食塩」をより一層親しみやすく感じてもらうことでブランドイメージの強化を図るため、「食塩」キャラクター「そるるんひめ」がパッケージに表示されることになりました（当初は「食塩 500ｇ」、「食塩 1kg」にのみ表示。「食塩 5kg」には平成 29（2017）年に表示）。なお、「そるるんひめ」の名前は、公募によって決定したものです。

「そるるんひめ」を表示した食塩 500g、食塩 1kg、食塩 5kg

また、平成 28（2016）年には、にがりが入っていながらもサラサラした塩を求める消費者の声に応えるべく「にがり食塩 800ｇ」（小売価格：245 円）が、そして、平成 30（2018）年には、塩分量を気にする消費者の要望に応えるべく「食塩 減塩タイプ 200g」（小売価格：248 円）が発売され、「食塩シリーズ」は 5 商品となりました。

にがり食塩 800g、食塩 減塩タイプ 200g

その一方で、時代の要請に合わせて、包装へのリサイクルマークの表示（平成 14（2002）年）、「食用塩の表示に関する公正競争規約」に基づく表示の切り替え（平成 20（2008）年）や、栄養成分の表示（平成 29（2017）年）も行っています。なお、平成 26（2014）年の当センターの公益財団法人への移行に伴い、パッケージに表示するロゴマークも公益財団法人のものに変わっています。

令和 6（2024）年 12 月までの
食塩 1kg のパッケージ

令和 6 年 12 月までの食塩 1kg の
パッケージ裏面の表示

なお、平成 4（1992）年以来 27 年間据え置いてきた小売価格ですが、包装資材や物流費のコスト上昇を自助努力で吸収することが困難になったことから、平成 31（2019）年には、「食塩 500ｇ」83円、「食塩 1kg」124円、「食塩 5kg」549 円へと価格を改定しました。

また、令和 5（2023）年には、「そるるんひめ」の登場から 10 周年を迎え、公式サイト上で記念イベント「そるるんひめ 10 周年記念 大喜利大会」を開催するとともに、イメージソング「そるるんひめとなかまたち」を公式 YouTube チャンネルで公開しました。

「大喜利大会」入選作の一つ

「そるるんひめとなかまたち」

50 周年を超えて

令和 6 年には、昭和 49（1974）年の「食塩 5kg」の発売から、50 周年を迎えることができました。これを記念して、当センターでは、記念ロゴを制定するとともに、令和 6 年 10 月から令和 7 年 1 月まで、公式サイト上で「『食塩』50 周年記念クイズ」を実施し、多数の応募をいただきました。

「食塩 50 周年」記念ロゴ

そして、令和 7 年 1 月には、50 周年を機に、「食塩 500g」、「食塩 1kg」及び「食塩 5kg」のパッケージをリニューアルしました。これは、商品についてより分かりやすくお伝えすることと、当センターの事業の公益性をより知っていただくことを目指したもので、具体的には、① 英語表記を追加するとともに、② 包装下部に商品名を追加しました（以上表面）。また、③ 具体的な使い道や使用量の目安を記載し、④ 当センターの事業の公益性についての情報を追加、さらに⑤ 従来の URL に替えて公式サイトの QR コードを追加しています（以上裏面）。

「食塩」パッケージリニューアル

50 年を超える歴史を持つ「食塩」は、市場に多くの塩商品が流通している現在でも、多くの方にご愛顧いただいています※。50 周年及び今回のパッケージリニューアルを機に、より多くの皆様に、「食塩」について知っていただくとともに、「食塩」をはじめとする塩商品を全国に安定的に供給している当センターの事業の公益性についても、ご理解をいただければ幸いです。

※ 「食塩 1kg」は、1kg 包装品で重量ベースのシェア№1（KSP-POS（食品 SM、全国、2024 年 1 月～12 月）をもとに当センターにて集計）

引き続き、「食塩シリーズ」及び塩事業センターを、よろしくお願いいたします。

令和 7 年 3 月

公益財団法人塩事業センター

「食塩」略年表

「食塩」の販売元

日本専売公社

↓

日本たばこ産業株式会社
（塩専売事業本部）

↓

財団法人塩事業センター

↓

公益財団法人塩事業センター

「食塩」の価格（税別）

600g	3.2kg
20円	100円
▼	▼
620g	3.3kg
20円	100円
	5kg
	150円
40円	280円
1kg	
60円	
75円	360円
107円	476円
500g	
72円	
83円	549円
124円	

1949（昭和24）年
日本専売公社発足
当時、家庭用の塩は叺入りのものの「はかり売り」が主

1960（昭和35）年
「食塩（家庭用）600g」「食塩（家庭用）3.2kg」発売

1963（昭和38）年
「食塩（家庭用）620g」「食塩（家庭用）3.3kg」に変更

1965（昭和40）年
「食塩620g」「食塩3.3kg」に名称変更

1970～71（昭和45～46）年
第四次塩業整備。イオン膜・立釜法に全面転換

1974（昭和49）年
「食塩5kg」発売

1976（昭和51）年
価格改定

1977（昭和52）年
「食塩1kg」発売

1981（昭和56）年
価格改定

1985（昭和60）年

1992（平成4）年
価格改定

1997（平成9）年

2002（平成14）年
「食塩500g」発売
包装へのリサイクルマークの表示

2007（平成19）年
「食塩500g」「食塩1kg」「食塩5kg」のデザインリニューアル

2008（平成20）年
「食用塩の表示に関する公正競争規約」に基づく表示への切り替え

2013（平成25）年
「食塩500g」「食塩1kg」に「そるるんひめ」表示

2014（平成26）年

2016（平成28）年
「にがり食塩800g」発売（245円）

2017（平成29）年
栄養成分の表示
「食塩5kg」に「そるるんひめ」表示

2018（平成30）年
「食塩 減塩タイプ200g」発売（248円）

2019（平成31/令和元）年
「食塩500g」「食塩1kg」「食塩5kg」価格改定

2023（令和5）年
「そるるんひめ」登場から10周年

2024（令和6）年
「食塩」50周年
（1974年の「食塩5kg」の発売より）

2025（令和7）年
「食塩500g」「食塩1kg」「食塩5kg」
デザインリニューアル