**復元塩田**

うたづ臨海公園の主要人気スポットの一つは、この地域が塩生産の中心地であった歴史を人々に伝えるために復元された塩田です。宇多津町は何世紀にもわたって塩を生産してきましたが、この産業が最も栄えた時期の始まりは明治時代（1868年～1912年）でした。1898年までには、5つの製塩会社が沿岸の8つの区域で操業していました。当時、塩は政府の専売商品で、この産業の運命は国策によって大きく左右されていました。1971年、政府は製塩方法に新技術を取り入れることを目指しました。その結果、日本中のすべての塩田が閉鎖に追い込まれ、宇多津はかつて最も重要だったその産業を失いました。

うたづ臨海公園にある広さ900㎡のこの塩田は、複数の蒸発池と1棟の工場からなり、明治時代にここで塩がどのように生産されていたかを解説するために1988年に復元されました。これらの池は、高潮時の水位よりも高く、かつ、海にできるだけ近い場所に造られました。そして、水門と水路で池に海水を引き込みました。溜まった海水は太陽光で蒸発し、砂に塩が残りました。その砂は鹹水（濃縮塩水）を作るために少量の海水と混ぜ、それを煮詰めて塩の結晶を取り出しました。蒸発池の隣には、復元された釜屋（鹹水を煮詰めるための建物）があります。この茅葺き屋根の建物はレンガ造りの煙突が特徴的で、完全に機能します。ここで生産された少量の粗塩は宇多津の土産物店で販売されるほか、地元産の飴の材料にも使われています。塩田を訪れた際は、ここで開催されるクラスに参加し、自ら塩作りを体験できます。