

屋島の塩づくり

瀬戸内海周辺は塩の産地として昔から有名だが、中でも香川県産の塩は、その豊かな風味とミネラル分が今も高く評価されている。

現在、香川県と呼ばれている地域は、近隣の地域とともに、弥生時代中期（紀元前 100 年～100 年）から塩の生産に携わってきた。屋島で塩づくりが始まったのは弥生時代後期（100～300 年）で、瀬戸内海の水を土鍋で煮て塩を取るようになった。屋島の西海岸にある浦生地区では、今でも鶺羽神社などに製塩用の土器の跡が見つかっている。

江戸時代（1603～1867）の中頃になると、塩田を利用した大規模な製塩が行われるようになり、当時は海中にあった屋島の南西部の海岸を埋め立てて塩田とした。

屋島周辺の伝統的な製塩業は 20 世紀に入ると徐々に衰退し、最後の塩田は 1971 年に閉鎖された。しかし、香川県の他の地域では、より近代的な方法で塩が今も生産されている。