

屋島製鹽業

瀨戶內海沿海地區自古以來就是著名的海鹽產地，其中，香川縣出產的食鹽更因其獨特風味和富含礦物質而備受好評。

早在彌生時代中期（西元前 100 年–西元 100 年），如今的香川縣及周邊地區便開始製鹽。屋島的製鹽則始於彌生時代後期（西元 100–300 年），當時人們汲取瀨戶內海的海水，放入陶罐中煮沸後提取海鹽。在屋島西部海岸的浦生地區，至今還可以在鵜羽神社等地發現當年製鹽用的陶器殘片。

到了江戶時代（1603-1867）中期，鹽田逐漸普及，大規模製鹽隨之興起，人們開始在屋島的西南海岸填海造鹽田。屋島地區的傳統製鹽業於 20 世紀漸漸衰退，最後一片鹽田也在 1971 年關閉。不過，香川縣的其他地區如今依然使用更現代化的方式產鹽。