

## 屋岛制盐业

濑户内海沿海地区自古以来就是著名的海盐产地，其中，香川县出产的食盐更是以其独特风味和富含矿物质而备受好评。

早在弥生时代中期（公元前 100 年-公元 100 年），如今的香川县及周边地区便开始制盐。屋岛的制盐则始于弥生时代后期（公元 100-300 年），当时人们汲取濑户内海的海水，放入陶罐中煮沸后提取海盐。在屋岛西部海岸的浦生地区，至今还可以在鹈羽神社等地发现当年制盐用的陶器残片。

到了江户时代(1603-1867)中期，盐田逐渐普及，大规模制盐随之兴起，人们开始在屋岛的西南海岸填海造盐田。及至 20 世纪，屋岛地区的传统制盐业渐渐衰退，最后一片盐田也在 1971 年关闭。不过，香川县的其他地区如今依然在用更现代化的方式产盐。