

輪島「塩の駅」の塩作り

能登半島の岩の多い西海岸沿いでは、太陽の下、砂に覆われた土地で働く人々がいます。これらの人々は、「揚げ浜」での塩作りに従事しているのです。当地域では、少なくとも 1596 年以来、この方法が実践されてきました。日本には塩鉱や塩湖はほとんどなく、海水を蒸発させることで塩を作る必要があります。輪島の「塩の駅」を訪れる人は、無料のツアーに参加して工程を見ることが出来ます。また、有料で、塩作りの一部に挑戦したり、自分で風味をつけた塩を作ることもできます。

奥能登の塩田

能登半島では耕作可能な土地は限られていることから、この地域を 16 世紀末から 19 世紀半ばまで統治していた前田家は、塩作りを奨励しました。前田家は塩の販売を管理し、塩 10 キログラムあたり 1 キログラムの米を生産者に与えました。いっぽう、前田家は、17 世紀から 19 世紀まで日本を統治した徳川幕府に対して税を払うのに塩を使いました。

塩生産者の家庭が、塩からの収入のみで生活を支えていくのは困難でした。そこで、彼らは、薪を集めるために木を切った斜面に小さな田んぼを作り、寒い季節には漁業やその他の仕事をしました。

揚げ浜式の塩作り

海岸の高い位置にある塩田（「揚げ浜」）に海水を桶で運び上げ、この海水を手作業でまいて日光で蒸発させます。できた塩の結晶をもう一度海水に溶かして、濃い塩水を作ります。これを濾過し、

塩の厚い層が残りの塩水の表面にできるまで煮詰めます。できた塩は、約 40 パーセントのナトリウムと 60 パーセントの塩化物を含んでおり、海からのミネラルが豊富です。

海水から塩を作る最も一般的な方法は「入り浜」です。これは、海岸の低地に海水を入れる方法であり、特に西日本の瀬戸内海周辺地域で江戸時代（1603～1867 年）に広がりました。能登半島では、「入り浜」で塩を作るには満潮と干潮の差が小さすぎます。奥能登地域は、日本で唯一、この骨の折れる「揚げ浜」の工程が今も用いられているところです。

過小評価されてきた資源

政府は、20 世紀初めに塩業を専売化し、工程の機械化に取り組みました。より安い輸入塩、また塩を手作業で生産するのに必要な大量の海水と日夜にわたる肉体労働のため、奥能登の塩田のほとんどは利益が出なくなり、閉鎖されました。1950 年代には、能登半島に残る塩田は 2 ヶ所のみとなりました。この数年間で、職人的な技術を用いた塩への需要が高まり、現在この地域には約 20 の生産元があります。

輪島の「塩の駅」は、3 月から 11 月までは毎日午前 9 時から午後 5 時まで開いています（冬季は時間が短くなる場合があります）。