

すず塩田村

珠洲の塩田で、伝統的な「揚げ浜」での塩作りを体験しましょう。「揚げ浜」は、能登半島では少なくとも 1596 年から行われてきた方法です。この塩田を訪れる人は、働く人たちが揚げ浜式の塩作りを行っているところを見ることができます。この手間のかかる製法では、海水を砂地に撒き、日光で蒸発させます。できた塩の結晶をすくい上げて、さらに海水と混ぜ合わせます。それを濾過すると、砂が取り除かれ、濃い塩水ができます。この塩水を、鑄鉄製の大きな釜で、塩の結晶の厚い層ができるまで煮詰めます。

塩を 120 キログラム作るには、海水 600 リットルと、数日にわたる昼夜を徹した作業が必要です。

訪れる人は、事前の予約により、この工程を短くしたものを、2 時間で体験することができますこの体験には、岩の多い海岸から海水を塩田に運び、海水を砂の上に撒き、塩水を沸かして塩を少量作る作業が含まれています。作った塩は持ち帰れます。

近接する資料館では、英語表記のあるジオラマと絵が、塩作りの歴史を物語ってくれます。古代から日本で使われてきたさまざまな方法が紹介されています。また、揚げ浜での塩作りの重要な手順の概要を映像で紹介しています。資料館にある店舗では、塩田で作られた塩に加えて、塩漬けの海産物、お菓子、酒、および地元の工芸品（珠洲焼など）を買うことができます。地図、地元のお祭りに関する情報、さらに座って海を眺められる場所もあります。