

日本における塩作りの歴史

塩は、数千年にわたって、調味料・保存料として使われてきました。季節によって異なる食料の入手可能性に対する依存を減らし、食料の長距離輸送を可能にしたのです。塩は、岩塩（塩化ナトリウム鉱物岩塩）または海水からとれます。一部の国には、地下に岩塩の大きな鉱床があります。また、一部の国には塩湖があります。塩湖とは、かつては海につながっていた水域が陸地に囲まれるようになり、その大部分が蒸発して、湖面に塩の堆積物が残された湖です。

藻塩焼

日本は四方を海に囲まれています。日本が塩を入手できる唯一の源は海です。食卓塩は、40 パーセント近くが塩化ナトリウムです。しかし、海水中の塩化ナトリウムの濃度は、わずか 3.5 パーセントです。少量の塩を作るのにも、大量の海水が必要です。2,000 年以上前、日本での塩作りの主な方法は、「藻塩焼」でした。海藻を、表面に塩の結晶ができるまで乾燥させました。この塩の結晶を集め、さらに海水に溶かして濃い塩水を作り、この塩水を土器で煮詰めました。この方法は、8 世紀まで一般的でした。

揚げ浜

能登半島で今なお行われている「揚げ浜」での塩作りは、13 世紀ころに始まりました。海から水を運び、砂に覆われた土地に撒いて、蒸発させます。できた塩の結晶を海水に溶かして、濃い塩水を作り

ます。これを、塩の厚い層が塩水の表面にできるまで煮詰めます。この工程は、日光により海水を蒸発させます。このため、塩が作れるのは晴れの日に限られます。

入り浜

海の干満の差が十分に大きい地域では、塩田は海の近くに作られ、潮水を塩田に入れられる水路がありました。この方法は「入り浜」と呼ばれ、江戸時代（1603～1867 年）に一般的になりました。現在も、西日本の瀬戸内海周辺で行われています。この工程は、日光により海水を蒸発させます。このため、塩が作れるのは晴れの日に限られます。

電気透析

21 世紀には、肉体労働の量と日光の必要量を減らすため、様々な蒸発方法が試みられています。現在、最も一般的な方法は、イオン交換膜電気透析です。この方法は、電気を使って、塩化ナトリウム粒子を海水から分離し、濃い塩水を作ります。この濃い塩水を蒸発させて塩を集めます。残った海水は海に戻します。