輪島「鹽之站」的製鹽業

能登半島岩石密佈的西海岸沿線邊，人們頂著烈日在一片片沙地上勞作，他們正在使用「揚濱製鹽法」製作鹽。最晚自 1596 年開始，這種製鹽方式就已經在本地區流傳。由於日本缺乏鹽礦和鹽湖，只能透過蒸發海水製鹽。在輪島「鹽之站」，遊客可以免費參觀製鹽過程，還可付費體驗一些製鹽工序，親自製作自己的獨家風味鹽。

奧能登鹽場

能登半島上耕地面積有限，因此 16 世紀晚期至 19 世紀中期的當地領主前田家便扶持製鹽業發展。前田家控制了鹽的銷售，鹽戶每生產 10 公斤鹽可獲得 1 公斤大米。而前田家則用收來的鹽向 17 世紀至 19 世紀統治日本的德川幕府納稅。

由於單靠製鹽所得不足以支撐家計，鹽戶們在砍柴伐木的林地山坡上開墾出小片稻田，冬季還要從事捕魚或其它產業。

揚濱製鹽法

「揚濱製鹽法」首先需將海水用桶運到岸邊壘起的鹽場，再人工揚灑，讓其在陽光下蒸發。待收集曬出的鹽晶後，往裡倒入海水，製成濃鹽水，然後過濾煮沸，直至餘下的濃鹽水表面積起一層厚厚的鹽殼。此法製成的鹽中鈉含量約 40%，氯化物含量約 60%，並富含海洋礦物質。

在日本，最常見的海水製鹽方法是「入濱製鹽法」，即利用潮汐落差引海水入潮灘。這種方法在江戶時代（1603-1867）開始普及，尤其在日本西部的瀨戶內海周邊地區廣泛使用。然而，由於能登半島的潮汐落差較小，無法適用「入濱製鹽法」來進行製鹽。因此，如今全日本只有奧能登地區仍然使用耗費人工的「揚濱製鹽法」來製鹽。

被低估的資源

20 世紀早期，政府實施鹽業專賣，並致力推進機械化製鹽。由於人工製鹽需要大量海水和夜以繼日的體力勞動，加之面臨進口鹽的低價競爭，奧能登的大部分鹽場因無法盈利而關閉。截至 1950 年代，整個能登半島上僅餘 2 處鹽場。近年來，隨著市場對手工精品鹽的需求日益高漲，目前該地區共有大約 20 家製鹽商。

輪島鹽之站的開放時間為 3 月至 11 月間每天 9:00~17:00，冬季僅週六、週日開放，且開放時間可能會縮短。