

## 揚濱製鹽法

珠洲鹽田村的一天早早就開始了，因為鹽工們必須用木桶去附近的海岸打海水。

鹽工將盛滿海水的木桶運到沙田，把海水倒入巨大的「引桶」中。

鹽工先把海水裝入兩個「換桶」內，再把桶掛在一根桐木的圓棍兩頭，然後搬運到沙田倒入引桶。一個「換桶」大約可盛 36 公升海水，而引桶的容量是 800 公升，鹽工需要往返 10 多趟才能灌滿引桶。

鹽工用容量較小的「打桶」從「引桶」舀水，將海水灑到沙田上。「打桶」是圓錐形的，有助於潑灑均勻。

灑完水，再用耙子平整沙田，然後等待鹽晶蒸發而出。耙地可以擴大沙田的日照面積，加快自然蒸發速度。揚濱製鹽法極度依賴太陽。

海水完全蒸發形成鹽晶大約需要 8 小時。鹽晶出現後，將含鹽粒的沙子掃成一堆，置於鹽場中央。

將鹽和沙的混合物鏟進一個叫「沼井」的木箱，準備過濾。這道工序需要更多海水，鹽工又一次返回到海邊。

鹽工將新打來的海水倒入「沼井」中的含鹽沙中，化開鹽晶。溶化的鹽從沙中濾出，高濃度的鹽水就蓄在木箱底部。

收集完濃鹽水之後，濾過鹽水的沙子又被運回鹽場。

鹽工將濃鹽水倒入一口容量約為 600 公升的大鐵鍋中，然後連續煮 6 小時左右，直到水中含鹽量達到 24%。

日落時，鹽工開始養護鹽場，平整沙地，為明天的工作做準備。

入夜，還在沸騰中的濃鹽水需要細心照看，同時還要過濾幾次以清除雜質。

煮鹽水的茅草頂小屋稱為「釜屋」，裡面煙霧瀰漫，悶熱難當，需要有人通宵照看。

煮好的濃鹽水經冷卻後過濾，然後再煮再過濾，重複兩次以提高含鹽量。待濃鹽水表面結成鹽花後，舀出並濾乾水分，最後把乾燥鹽晶包裝好以供出售。

日本的揚濱製鹽法已有 1200 多年歷史。這種古老的製鹽工藝在珠洲市延續至今，工序步驟基本未變。