珠洲鹽田村

在珠洲鹽場，可以體驗傳統的「揚濱製鹽法」。至少從 1596 年開始，能登半島就採用這種工藝來製鹽了。現在，珠洲市仁江海岸是日本唯一仍在沿用約 500 年前的方式製鹽的地區。

在鹽場，遊客可以參觀鹽工們用揚濱製鹽法製鹽的過程。這項工作極其耗費人力，先要將海水潑灑在沙田上，然後依靠陽光蒸發，等鹽結晶出現後，將含鹽沙鏟起，再次加入海水，過濾去除沙，得到濃鹽水，再將濃鹽水倒進大鐵鍋內煮沸，直到水面出現一層厚厚的鹽殼。

用此法可將 600 公升海水製成 120 公斤鹽，但需要不分晝夜勞作好幾天。遊客可以提前預約，花上 2 小時體驗簡化的製鹽流程：將海水從崎嶇的海岸送至鹽場，往沙田上灑海水，以及煮鹽水後得到一小把親手製作的海鹽帶回家。

鹽場旁的博物館透過有英文說明的立體布景和示意圖講述製鹽的歷史，分別介紹日本自古以來採用的幾種製鹽法的差異，另外還有短片展示揚濱製鹽法的關鍵步驟。遊客可以在館內的店鋪裡購買鹽場產的鹽，以及各種鹽漬海鮮、甜點、清酒和珠洲特產的陶器等當地工藝品。館內提供地圖和當地節慶活動資訊，休息區還可眺望海景。