

日本的製鹽史

數千年來，鹽都被當作調味料和防腐劑使用，它緩解了人們對當季食材的依賴度，並使得長途運輸食物成為可能。食鹽分岩鹽和海鹽，分別來自鹽礦（氯化鈉礦物鹽）或海水。有的國家有大型地下鹽礦資源，有的國家則有鹽湖。鹽湖是曾經與海洋相連的內陸水域，因大部分水體已經蒸發，湖面上便留下了厚厚的鹽層。

藻鹽燒

日本四面環海，海洋是僅有的鹽資源。食鹽的氯化鈉含量接近 40%，海水中的卻只有 3.5%。生產一小撮鹽就需要耗費大量海水。2000 多年前，日本的主要製鹽方法是「藻鹽燒」，即乾燥海藻，等到藻葉表面出現鹽結晶後，收集鹽晶，再兌入海水，製成濃鹽水，最後倒入陶鍋煮沸才得到鹽。藻鹽燒也是 8 世紀前日本普遍採用的製鹽法。

揚濱製鹽法

能登半島地區至今仍在使用「揚濱製鹽法」製鹽，這一方法大約出現在 13 世紀。人們將從海邊運來的海水灑到沙田上，等水自然蒸發結成鹽晶，然後再加海水過濾製成濃鹽水，煮沸至表面結成厚厚的鹽殼。這一過程極其依賴陽光來蒸發海水，因此只能在晴天進行。

入濱製鹽法

在海面潮位差顯著的地區，人們將鹽場修在海邊，並留有水道引潮水沖入鹽場，這就是「入濱製鹽法」。這種製鹽法在江戶時代（1603-1867）廣泛採用，至今仍可在日本西部的瀨戶內海地區見到。這一過程同樣極其依賴陽光來蒸發海水，因此也只能在晴天進行。

電滲析法

進入 21 世紀後，為減少人力和對陽光的依賴，人們嘗試了各種蒸發工藝。如今最為普遍的是「離子交換膜電滲析法」，用電從海水中分離出氯化鈉顆粒，獲得高濃度鹽水。將鹽水蒸發獲取鹽後，再將剩餘的海水送回海裡。