

轮岛“盐之站”的制盐业

能登半岛岩石密布的西海岸边，人们顶着烈日在沙地上劳作。他们是在用“扬滨制盐法”制盐。这种制盐方式至少自 1596 年起就已经在本地区流传。日本缺乏盐矿和盐湖，只能通过蒸发海水制盐。在轮岛“盐之站”，来访者可以免费参观制盐过程，还可付费体验一部分制盐工序，亲自制作独一无二的自家风味盐。

奥能登盐场

能登半岛上耕地面积有限，因此，16 世纪晚期至 19 世纪中期的当地领主前田家族便扶持制盐业。前田家族控制着盐的销售，盐户每生产 10 公斤盐可获得 1 公斤大米。而前田家族则用收来的盐向 17 世纪至 19 世纪统治日本的德川幕府纳税。

盐户单靠制盐所得并不足以支撑家计，他们在砍柴伐木的山坡上开垦出小片稻田，冬季还要从事捕鱼或其它产业。

扬滨制盐法

“扬滨制盐法”首先需将海水用桶运到岸边垒起的盐场，再人工扬洒，让海水在阳光下蒸发。待收集晒出的盐晶后，往里倒入海水，制成浓盐水，然后过滤煮沸，直至余下的浓盐水表面积起一层厚厚的盐壳。这样制成的盐中钠含量约 40%，氯化物含量约 60%，并富含海洋矿物质。

日本最常见的海水制盐方法是“入滨制盐法”，即利用潮汐落差将海水引入盐田。这种方法从江户时代(1603-1867)开始普及，在日本西部的濑户内海周边地区尤为盛行。然而能登半岛潮汐落差太小，无法以“入滨制盐法”制盐。如今，全日本只剩奥能登地区仍在使
用耗费人工的“扬滨制盐法”制盐。

被低估的资源

20 世纪早期，政府实施盐业专卖，并致力推进机械化制盐。由于人工制盐需要大量海水和夜以继日的体力劳动，加之面临进口盐的低价竞争，奥能登的大多数盐场因无法盈利而关闭。截至 20 世纪 50 年代，整个能登半岛上仅余 2 处盐场。近年来，随着市场对手工精品盐的需求日益高涨，该地区目前共有约 20 家盐厂。

轮岛盐之站的开放时间为 3 月至 11 月间每天 9:00~17:00，冬季仅周六和周日开放且开放时间可能会缩短。