

珠洲盐田村

在珠洲盐场，可以体验传统的“扬滨制盐法”。至少从 1596 年开始，能登半岛就采用这种工艺来制盐了。现在，珠洲市仁江海岸是日本唯一仍在沿用约 500 年前的方式制盐的地区。

在盐场，来访者可以参观盐工们用扬滨制盐法制盐的过程。这项工作极其耗费人力，先将海水泼洒在沙田上，依靠阳光蒸发。等待盐结晶出现后，将其铲起，再次加入海水。然后，过滤海水去除沙土，将得到的浓盐水倒进大铁锅内煮沸，直到水面出现一层厚厚的盐壳。

用此法可将 600 升海水制成 120 公斤盐，但不需要不分昼夜劳作好几天。来访者可以提前预约，花上 2 小时体验简化的制盐流程：将海水从崎岖的海岸送至盐场，往沙田上泼洒海水，然后通过煮盐水得到一小把亲手制作的海盐。所得海盐可带走留念。

盐场旁的博物馆通过附带英文说明的立体布景和示意图介绍制盐的历史，以及日本自古以来采用的几种制盐法的差异，另外还有短片形象地展示扬滨制盐法的关键步骤。来访者可以在馆内的店铺里购买盐场产的盐，以及各种盐渍海鲜、甜点、清酒和珠洲特产的陶器等当地工艺品。馆内提供地图和当地节庆活动资讯，休息区还可眺望海景。