

日本的制盐史

数千年来，盐都被当作调味料和防腐剂使用，它缓解了人们对应季食材的依赖度，并使食物的长途运输成为可能。食盐分岩盐和海盐，分别来自盐矿（氯化钠矿物盐）或海水。有的国家有大型地下盐矿资源，有的国家则有盐湖。盐湖是曾经与海洋相连的内陆水域，因大部分水体已经蒸发，湖面上便留下了厚厚的盐层。

藻盐烧

日本四面环海，海洋是仅有的盐资源。食盐中的氯化钠含量接近 40%，但海水中只有 3.5%，因此，生产一小撮盐就需要耗费大量海水。2000 多年前，日本的主要制盐方法是“藻盐烧”，即干燥海藻，等到藻叶表面出现盐结晶后，收集盐晶，再兑入海水，制成浓盐水，最后倒入陶锅煮沸才得到盐。藻盐烧也是 8 世纪前日本普遍采用的制盐法。

扬滨制盐法

能登半岛地区至今仍在“扬滨制盐法”制盐，这一方法大约出现在 13 世纪。人们将从海边运来的海水洒到沙田上，等水自然蒸发结成盐晶，然后再加海水过滤制成浓盐水，煮沸至表面结成厚厚的盐壳。这一过程极其依赖阳光来蒸发海水，因此只能在晴天进行。

入滨制盐法

在海面潮汐落差显著的地区，人们将盐场修在海边，并留有水渠引潮水冲入盐场，这就是“入滨制盐法”。这种制盐法在江户时代(1603-1867)广泛采用，至今仍可在日本西部的濑户内海地区见到。这一过程同样极其依赖阳光来蒸发海水，因此也只能在晴天进行。

电渗析法

进入 21 世纪后，为减少人力和对阳光的依赖，人们尝试了各种蒸发工艺。如今最为普遍的是“离子交换膜电渗析制盐法”，用电从海水中分离出氯化钠颗粒，获得高浓度盐水。将盐水蒸发获取盐后，再将剩余的海水送回海里。