

## 指宿的製鹽歷史

在這個食鹽隨手可得及低鈉洋芋片盛行的時代，人們很容易忽略了鹽是全球飲食文化中的重要營養素和不可或缺的調味品。日本與世界各地無數的文明社會一樣，鹽在經濟、文化與歷史上都佔據著極其重要的地位。

與世界其他地區不同，日本缺乏天然岩鹽與鹽沼，即便如此，日本的製鹽歷史已長達約 3,000 年。最早的製鹽法被認為是使用一種簡單的錐形陶器，將海水與從海藻上收集的鹽分倒入其中混合。然後透過加熱蒸發水分，使鹽結晶並附著在陶器內壁，這種方式方便儲存及運輸。在鹿兒島的多處考古遺址，都曾發現這類製鹽陶器的殘片。隨著時間推移，人們開發出更高效的製鹽技術，使得大規模生產食鹽成為可能。

根據歷史記載，指宿地區曾有兩座以鹽業為主的村落，可追溯至江戶時代(1603 – 1867 年)，甚至更早。這些村落採用了鹽田法，用木桶取得海水並均勻灑在大片沙地上。陽光曝曬使海水逐漸蒸發，留下高濃度的鹽水(鹽水濃縮液)並用大型耙子收集。然後，將鹽水倒入大型鐵鍋中加熱熬煮到水分完全蒸發，最後留下結晶鹽。

在現代工業製鹽技術出現之前，鹽可說是一種掌控經濟與政治權力的資源。為了提高國內鹽產量，當時的統治者透過填海造地來擴展製鹽區域。他們利用這些大型鹽田在漲潮時自然進水的特性，藉此補充海水來源。到了 1830 年之前，這裡已經完成了三次大規模的開墾工程，顯示出當時鹽的經濟價值之高。

1904 年日俄戰爭爆發後，日本政府為了籌措戰爭資金宣佈實施鹽專賣制度，全面禁止私人製鹽。為了推動國營鹽業，政府大力推廣更高效的製鹽技術。

指宿地區擁有豐富的溫泉資源，熱能供應極為充足，一位名為黑川英二的研究者開始思考能否利用地熱能來製鹽。1922 年，他成功建立了穩定可靠的製鹽法。到了第二次世界大戰(1939 – 1945 年)期間，由於鹽的進口量大幅減少，政府於 1942 年取消鹽專賣制度，允許小規模的私人鹽業重新運作，這也促使溫泉製鹽法迅速傳播。當然，在靠近伏目海灘的山川地區，有一座小型鹽工廠持續營運至 1964 年。雖然這座建築物已不復存在，但當年的鹽田仍被完整保留，見證了這項獨特製鹽技術的歷史。