

指宿制盐史

在如今盐包和低钠薯片随处可见的时代，人们很容易忘记盐是维持生命的必需营养素，也是全球饮食文化中不可或缺的基本成分。在日本，就像世界上无数文明一样，盐具有重要的经济、文化和历史意义。

日本缺乏其他地区常见的岩盐矿藏和天然盐田资源。尽管如此，日本的制盐历史已有约三千年。最早的制盐方法据信是将海水与海藻叶中提取的盐混合，放入圆锥形陶器中熬制。水分蒸发后，盐分便附着在陶器内壁上，这种方式便于储存和运输。在鹿儿岛的多处考古遗址中都发现了这种陶器的残片。随着时间推移，人们开发出了更先进的制盐方法，使得盐的生产规模不断扩大。

在指宿，历史记载表明有两个村庄的制盐产业可以追溯到江户时代（1603–1867）甚至更早。这些村庄采用盐田制盐法，即用木桶将海水运至平坦的沙地上。海水在阳光下蒸发，形成高浓度的盐水，再用大耙子收集。然后将盐水倒入铁锅中煮沸，待水分蒸发殆尽即得到成品盐。

在现代工业化制盐问世之前，盐拥有重要的经济和政治地位。为了提高国内盐产量，人们通过围海造田开辟了更多盐田。这些盐田规模宏大，能在涨潮时自然引入海水补充储量。到 1830 年已完成三个大型围海造田工程，由此可见当时盐的巨大价值。

1904 年日俄战争爆发后，日本政府为筹集战争经费实行盐业专营制，私人制盐被禁止。为扶持新建的国营盐业，政府大力推进更高效的制盐工艺研发。

在温泉资源丰富的指宿，一位名叫黑川英治的研究者开始探索利用地热能制盐的可能性。1922 年，他成功开创了一套可靠的工艺。第二次世界大战期间（1939–1945），由

于盐的进口量减少，政府于 1942 年取消了盐业专营制。小规模生产重获许可，指宿的温泉制盐法随之普及。在山川地区，伏目海岸附近建立的一座小型工厂一直运营到 1964 年。虽然厂房已不复存在，但盐田仍被保留下来，见证着这种独特的制盐工艺。

到了 20 世纪 60 年代，制盐业实现了工业化。新工艺利用气压与沸点的关系，在低压真空罐中蒸发盐水。这种方法比其他工业制盐工艺更节能，1959 年，一座采用此真空工艺的现代化盐厂投产。

制盐技术的快速发展导致日本全国盐产量过剩，政府再次加强专营管控。包括指宿在内的小规模制盐厂被迫在 1964 年关闭。政府对盐业的专营一直持续到 1997 年。如今，指宿的制盐商东山再起，重新从富饶的海洋中萃取孕育生命的矿物质。