

記事 32

西尾市塩田体験館見学と塩焼き体験

村松憲一

伊勢湾・三河湾岸沿いでは古くから製塩が行われています。現在、日本ではすべての塩田は廃止されましたが、西尾市吉良町の「吉良饗庭塩の里^{あいばじお}」という塩づくり体験施設を見学しました。体験施設の前の道はしばしば通るのですが、前回、見学したのは40年以上前で、小さな建物があったくらいだったと思います。吉良町が西尾市に合併した頃なのかなと思いますが、現在は建物も大きくなり、復元された入浜式塩田が見られます（図1）。奥に見える小屋が復元された塩部屋で（図2）、ブルーシートがかぶせてあるところが、塩のついた砂を集めてさらに海水をかけて濃い海水（鹹水^{かんすい}）をつくる沼井^{ぬい}です。体験施設の土地の標高が5mあり、満潮時でも海水が入らないため、ポンプでくみ上げているそうです。係りの方が、実際に汲み上げて塩田に流して見せてくださいました（図3・



図1 復元入浜式塩田



図2 復元塩部屋



図3 ポンプによる揚水



図4 塩田への給水

図4)。復元塩部屋の中には塩焼き釜（図5：直径2m前後の铸铁製の窯で鹹水を煮詰める）や、タモケ（図6：鹹水を貯える直径約1.8mの鹹水桶）、ドサ（図7：居出場：採れた塩を1週間ほど貯蔵してにがり^{ぬい}を抜く）や、塩を集める時に使用した鍬のようなものなどが見られます。

度行われ、人気があり数か月先まで予約が埋まっています。塩焼き体験は説明を含めて30分程度でしたので、体験させてもらいました（一人200円）。塩分が20%ほどの鹹水は用意していただいています。紙コップに入れたものを手に持ただけでも水よりかなり重く感じました。鹹水は少し黄色味を帯びています（図11）。土鍋に鹹水を入れ、ガスコンロで弱火で煮詰めます。その途中は竹べらで土鍋の壁面に付く塩を静かに削り取り中央に集めます（図12～図14）。図14のようになったところに集めて（図15）、ろ紙を入れた紙コップにスプーンで移し替えます（図16）。ろ紙がにがりや水分で湿ってきます。塩焼き体験はこれで終了で、ろ紙に包んだ塩をポリ袋に入れて家に持ち帰ります。まだ、塩の中ににがりや水分が残っていますので、自宅で、皿の上に新聞紙、キッチンペーパーを載せ、つくった塩をあけて広げます（図17）。その後、7～10日ほど陰干しをします。新聞紙は濡れていたら何回か取り替えます。サラサラの塩になると饗庭塩の完成です。



図10 鹹水と元の海水から採れる塩の比較



図11 濃度20%程度の鹹水



図12～図14 鹹水の変化



図13



図14



図15（左）かき集めた塩
まだ、にがりが残っています

図16（右）紙コップに入れたろ紙に塩を移します





図17 キッチンペーパーに載せて、広げます。



図18 2日目ではまだ新聞紙が濡れています



図19 3日目の塩

まだ、数日しかたっていないので、どの程度サラサラになるかわかりません

参考・引用文献

吉良饗庭塩の里リーフレット

URL1 : <https://www.aibajio.jp/>