



# づくり体験のご案内

ご希望に合わせて2種類の体験メニューを用意しています。いずれのコースもできた塩をお持ち帰りいただけます。

## 塩田体験

一連の塩づくりの工程を体験できる本格コース



午前中に砂と海水を塩田に撒き、乾燥させた後、濃い海水を抽出します。午後から塩焼きを行います。学校関係、子ども会、趣味のサークルなどグループでご参加ください。吉良入浜式塩田保存会会員が体験をサポートします。

- ・標準体験時間：9:30～14:30 ※体験の時間はご相談に応じます。
- ・体験料：大人(高校生以上)500円 子ども300円
- ・塩田体験は小学生以上が対象です。幼児が遊ぶことのできるミニ塩田を用意しています。
- ・団体(10名以上)で10日前までに申し込みください。
- ・休憩室(和室)をご利用いただけます。
- ・天候により屋外作業は中止になる場合があります。
- ※個人で参加可能な体験会を随時開催します。開催日はホームページでご確認ください。

## 塩焼き体験

お手軽に塩づくりが体験できる入門コース

塩田で採った濃い海水をコンロで煮詰めて塩をつくります。

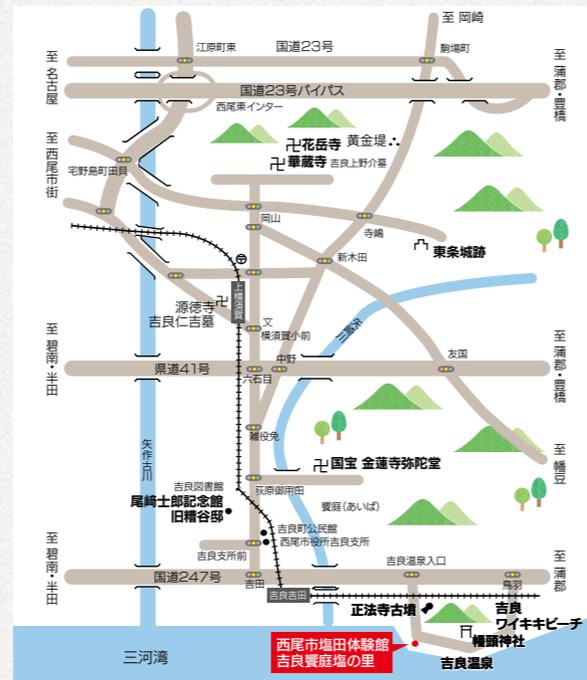
- ・体験時間：10分程度
- ・体験料：1人1回 200円
- ・当日受付(10名以上は要予約)
- ・定員：40名



塩が焼ける際には独特の甘い香りがします。

# ご案内

- 開館時間 午前9時～午後5時 塩焼き体験の受付は午後4時30分まで
- 休館日 月曜日(祝日の場合は開館) 12月29日～翌年1月3日  
当館は防潮壁より海側に所在するため、暴風警報発令時のほか、高潮及び津波の警報または注意報が発令された場合は臨時休館させていただきます。
- 入館料 無料
- 塩づくり体験 塩田体験、塩焼き体験の詳細は本リーフレットの「塩づくり体験のご案内」をご参照ください。



### 【交通のご案内】

- 名鉄西尾蒲郡線吉良吉田駅下車 徒歩30分 タクシー約7分 (吉良吉田駅前にレンタサイクル赤馬号あり)
  - 東名高速道路 岡崎ICまたは音羽蒲郡ICより約50分
  - 国道23号岡崎バイパス 西尾東ICより約25分
- 駐車場 普通車24台、大型バス駐車可

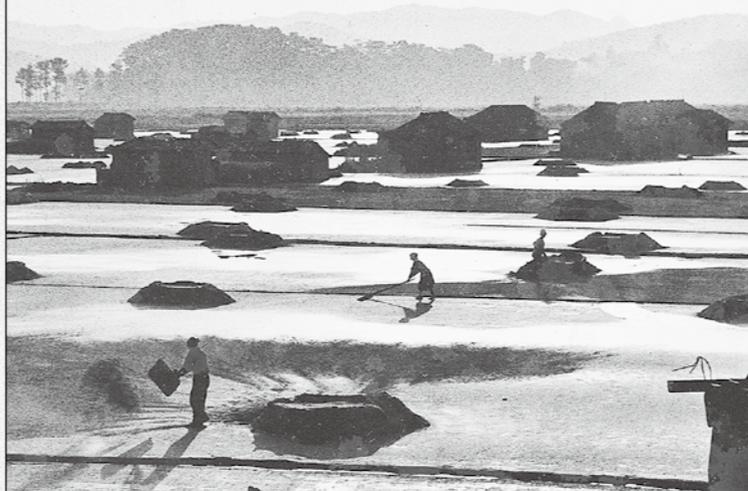


## 西尾市塩田体験館 あいばじお 吉良饗庭塩の里

〒444-0514 愛知県西尾市吉良町白浜新田宮前59-1  
 TEL・FAX (0563) 32-3373  
 ホームページ <http://www.aibajio.jp>  
 Eメール [enden@city.nishio.lg.jp](mailto:enden@city.nishio.lg.jp)

饗庭塩：江戸～明治時代の吉良地域で採れた塩の名称。現在の饗庭は内陸部に位置しますが、江戸時代初期までは吉良の沿岸部の広い地域が饗庭と呼ばれていました。

## 西尾市塩田体験館 あいばじお 吉良饗庭塩の里



### 人間にとって欠くことのできない塩

塩は昔から調味料としてはもちろん、食料の保存のためなど、私たちの生活とは切り離せないものでした。岩塩や塩湖がなく、海に囲まれているものの製塩に不利な気候の日本では、古来より手間をかけて海水から塩をつくる方法が工夫されてきました。

吉良饗庭塩の里では、

## 塩づくり体験をとおして 塩田の歴史と塩の製法を 楽しく学ぶことができます。

江戸時代から三河湾の製塩業の中心であった吉良地域。この地で採れた塩は、苦汁分が少なく良質な饗庭塩として有名でした。饗庭塩は、地元三河はもちろん、足助(豊田市)を経由して中馬街道を経て信州伊那谷方面まで運ばれました。饗庭塩は岡崎の八丁味噌の原料として用いられたほか、知多のたまり製造にも使われ、特徴ある愛知の醸造業の発展に大きく貢献しました。吉良饗庭塩の里は、昔ながらの塩田にて太陽の熱と風の力を利用した塩づくりを体験することができる全国でも珍しい施設です。ぜひ、自分の力で塩をつくる感動を味わってみませんか。



入浜式塩田(白浜) 大正時代以前 絵はがき

## 三河湾の塩づくりの歴史

三河湾の沿岸では、弥生時代末から平安時代初めまで製塩土器と呼ばれる粗雑な土器を使った塩づくりが行われていました。その後、中世の塩づくりについてはよくわかっていませんが、戦国時代になると吉良に「塩浜」があったことが文献に登場します。江戸時代になると、「本浜」「白浜」など昭和まで続く大規模な入浜式塩田が建設され、当地域が三河湾の製塩業の中心地として発展しました。



入浜式塩田（本浜） 昭和15年ごろ

## 明治以降の塩生産

明治38年に国は塩の専売制をスタートさせ、吉良吉田に名古屋専売局吉田出張所(後の専売公社吉良出張所)が設置されました。生産された塩の全量を国が定価で買い取るようになったため塩生産者の経営は安定しました。国は、明治43年と昭和4年に全国で塩田整理を実施し、東海地方の塩田は、吉良・一色・塩津(蒲郡市)を残して廃止されました。



名古屋専売局吉田出張所 大正時代

## 流下式塩田 -近代的な塩田への転換-

昭和28年9月に三河湾を襲った台風13号は、入浜式塩田に壊滅的な被害をもたらしました。製塩業の復興を図るため、愛知塩業組合が結成され、当時瀬戸内地方で実用化されつつあった流下式塩田の建設工事に着手しました。昭和32年には、最新鋭の製塩工場と6か所の流下式塩田がすべて完成し操業を開始します。しかし、イオン交換膜法を用いた工場製塩によって国内の塩の需要が賄えることになったため、昭和46年末で全国の塩田は廃止されました。



流下式塩田（白浜）  
海水をポンプによって流下盤と枝条架に循環させて濃縮を行う。昭和40年代



塩田体験

### ▲復元入浜式塩田

14m×14mの塩田には、塩分の付着した砂を集めかん水(鹹水・濃い海水)を抽出するためのツボ(沼井)が備え付けられています。かつての入浜式塩田は、塩田面が満潮時の海面よりも低い位置に築かれ、潮の干満を利用して海水を塩田に引き込むことができました。入浜式塩田の構造を体感できるように塩田の両側のエミチ(浜溝)に海水を流すことができる構造になっています。



### ◀復元塩部屋

塩田で採れたかん水は、直径2m前後の鑄鉄製の釜で煮詰められ結晶化されました。明治時代以降、燃料には石炭が用いられました。かん水を貯える直径約1.8mのタモケ(かん水筒)2基と、採れた塩を1週間ほど貯蔵して苦汁を抜くためのドサ(居出場)を備えています。



## 吉良の入浜式塩田の特色

「ハマトリ」と呼ばれた塩田従事者は、農業との兼業が一般的で、養蚕やのり養殖を合わせて行う者も多くいました。ハマトリは、1軒あたり1反3畝(1,300㎡)前後の塩田1枚と塩部屋1棟を所有していました。塩田の仕事は雨降り以外休みはなく、家族総出で作業を行いました。子どもも小学生になれば夏休みは毎日塩田に出ているといえます。塩づくりは炎天下の重労働ではありましたが、ハマトリたちは経済的には恵まれていました。

## 展示室

製塩業に関する展示のほか、西三河最大級の前方後円墳である正法寺古墳や、岩場古墳出土の円筒棺などの古墳出土品、吉良を治めた地元では名君の誉れ高い吉良上野介義央に関する資料などを展示しています。吉良地域の史跡めぐりと合わせてご利用ください。



岩場古墳 円筒棺(愛知県指定文化財)



若宮1号墳 四獣形鏡



吉良家江戸屋敷(本所松坂町)模型



塩浜寄状



吉良流礼法



大正11年度製塩高一覧表(豊岡浜)



塩田用具

