

「塩づくり体験」講座

昔ながらの塩田で塩をつくろう

遠浅で穏やかな三河湾に面した旧幡豆郡の海岸では、古くから入浜式塩田による塩づくりが行われてきました。

講座では、過去に入浜式塩田で塩づくりを経験された方の指導により、復元塩田にて海水から塩をつくります。一日かけて苦労してつくった塩の味は格別です。

日 時 ①7月21日(土) ②7月28日(土) ③8月 4日(土)
④8月11日(土) ⑤8月18日(土) ⑥8月25日(土)

午前9時30分～16時00分 ※各回内容は同じ

会 場 西尾市吉良歴史民俗資料館 復元塩田(吉良町白浜新田)

対 象 どなたでも(親子での参加も歓迎です)

定 員 各回20名。先着順。

講 師 元塩田経験者、吉良入浜式塩田保存会会員ほか

受講料 1人200円(小学生以上)

その他 ・作業のできる服装・靴で、飲み物、弁当を持参ください。
・小学生は保護者の方とご参加ください。
・雨天の場合は中止とし、講座開催日前日18時までに連絡します。

申込方法 7月5日(木)から、氏名・希望日・住所・電話(FAX)番号を電話またはFAXにて
岩瀬文庫内文化振興課文化財担当へ(電話0563-56-2459/FAX56-2787)。
月曜と7月17日は休館

【塩づくり体験の様子】



①塩田に砂を撒き、海水を散布する。



②海水を撒いて乾燥させる。



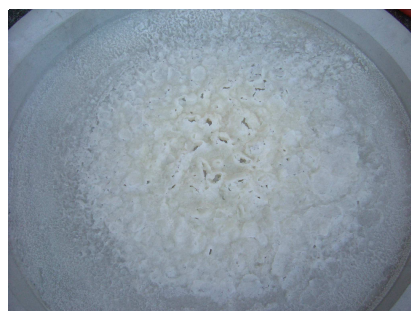
③乾燥して塩分が付いた砂をツボに集める。



④海水をかけてかん水(濃い海水)をとる。



⑤かん水を煮詰める。



⑥完成した塩。