奥能登の揚げ浜の塩「あげ塩」製造工程

–揚げ浜式製塩法–

株式会社 産業情報総合研究所

揚げ浜の塩「あげ塩」ができるまでの工程

① 海水をまく。

② 砂に「すじ目」をつける。

③ 乾いた砂を中央に集め、
「たれ舟」に砂を入れる。

④ たれ舟の中へ、海水を入れる。

⑤ 砂の塩分が海水に溶けて、
塩分濃度 10%～20%の「かん水」
がたれ舟の穴にたまる。

⑦ 平釜でかん水を強火で煮込み、
仕上げ釜でゆっくり煮込んで
塩の結晶をつくる。

⑥ たれ舟の砂を元どおりに塩田にまく。

① 海水をまく。

② 砂に「すじ目」をつける。

③ 乾いた砂を中央に集め、
「たれ舟」に砂を入れる。

④ たれ舟の中へ、海水を入れる。

⑤ 砂の塩分が海水に溶けて、塩分濃度 10%～20%の「かん水」がたれ舟の穴にたまる。

⑥ たれ舟の砂を元どおりに塩田にまく。

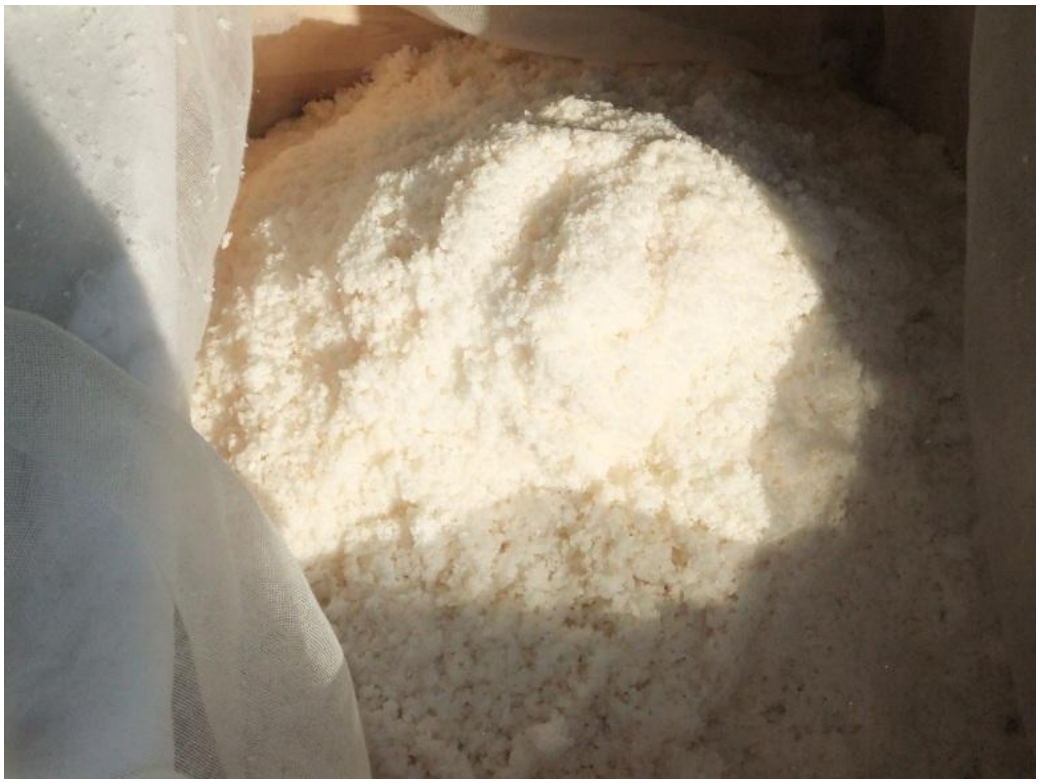
⑦ 平釜でかん水を強火で煮込み、仕上げ釜でゆっくり煮込んで塩の結晶をつくる。

【1番釜】

【仕上げ釜】

【仕上げ釜で１日じっくり煮込んだ塩の結晶】

【揚げ浜の塩「あげ塩」】



揚げ浜の塩づくりで使用した道具及び装置

すくばち

いぶり

こまざらい

沼井（ぬい：かん水抽出装置）