

# 塩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おります。  
いずれのコースもできた塩をお持ち帰りいただけます。

## 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、食料の保存のためにも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降水量が多く製塩に不利な環境の日本では、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

## 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
- ・団体(10名以上)で10日前までに申し込みください。  
※個人で参加可能な体験会を随時開催します。
- ・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。

## 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 : 20分程度
- ・体験料 : 1人1回 200円
- ・当日受付(10名以上は要予約)

※ご希望に応じて復元塩田や館内の解説をします。



塩が焼ける際には独特の甘い香りがあります。

- 開館時間 午前9時~午後5時 塩焼体験の受付は午後4時15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  
当館は防潮扉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く場合があります。

- 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**  
西尾市吉良歴史民俗資料館

〒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た。