

# やってみよう

## 塩づくり体験の行程



【浜飼】（はまかい）

海水を砂にかけて塩をつけます。写真のようにまんべんなくかけられるようコツをつかみましょう。うまくかけると虹が見えることも！



【入鋤】（いれくわ）

塩がたっぷりついた砂を沿井（めい）と呼ばれる箱の中に入れていきます。



【上げ水】（あげみず）

桶（おけ）に吸んだ海水をかけて、砂についた塩を溶かして、濃い塩水「鹹水」（かんすい）を採ります。とても重たく大変な作業ですが、昔の人が行っていた体験を特に実感出来ます。

この後どのようにして塩になっていくのかを釜屋（かまや）の中で説明します。参加者は入浜式の塩（30g）をお持ち帰り頂けます。



釜屋で行程の説明

※体験内容は天候や塩田の状態により一部変更になる場合がございます。  
※釜屋での釜炊き（濃い海水を煮詰める）作業は常時はしておりません。

# 入浜式塩田

## 塩づくり体験



宇多津臨海公園内には今も昔ながらの製法で塩を作っている「入浜式塩田」(いはいはましきえんでん)があります。

この塩田は宇多津町にとって大切な産業だった塩作りを後世に伝えていくために復元(ふくげん)されました。

香川のうどん文化の発展にも必需品だった塩がどうやって作られてきたのか、体験を通して学ぶことができます。

料金	申込期限	所要時間	備考
5人以内の1グループで <b>1,500円</b> 1人増えるごとに <b>プラス200円</b>	1週間前までにご予約 下さい。	約1.5時間	天候により 中止になる 場合がございます。

### 【持参推奨物】

- ・タオル
- ・動きやすい服装(海水でぬれることがあります)
- ・帽子
- ・飲み物(施設内に自動販売機等はございます)

### お問合せ・ご予約

うたづ海ホテル TEL:0877-49-0860 FAX:0877-85-5125

住所:〒769-0201 綾歌郡宇多津町浜一番丁4

休館日:毎週月曜日(その日が祝日の場合は翌日) 年末12/28~1/3