

## 伯方塩業(株)大三島工場 (今治市大三島)

### ★施設・見学の概要

伯方塩業(株)は、全国ブランドとなっている「伯方の塩」を製造している食用塩メーカーで、自然塩の存続に取り組む市民運動が母体となって昭和48年に設立された。

大三島工場は、平成12年に竣工した同社の主力工場で、見学通路から「伯方の塩」の製造過程等を見学できる。



伯方塩業(株)大三島工場

所在地	愛媛県今治市大三島町台32番地
見学内容	「伯方の塩」の製造工程及び流下式塩田
定員	原則一度に約100名まで
所要時間	工場のみ：20～40分 工場と塩田：40～80分
公開時間	9：00～15：30（受付時間）
休業日等	年末年始、盆休、地元の祭り のある日など
予約	団体は要予約
料金	無料
予約/問合せ先	TEL：0897-82-0660
URL	<a href="http://www.hakatanoshio.co.jp/">http://www.hakatanoshio.co.jp/</a>
アクセス	大三島ICから車で約15分

(伯方塩業(株)専務取締役

生産本部長 武田 清隆 氏)

一見学内容を教えてください。

自然の風や太陽熱で結晶した塩（メキシコまたはオーストラリアから輸入した天日海塩）を、「瀬戸内海の海水で溶解して濃縮塩水を作る」→「濾過して汚れを取った濃縮塩水を釜でたいて塩を結晶させる」→「竹のスノコの上で自然乾燥させる」といった一連の製造工程を、見学通路の窓越しに見学できます。

特に、海水を煮詰める巨大な蒸発釜や、大量の塩が山積みになった乾燥場の様子は滅多に見ることのできないものだと思います。

なお、見学された方には、3種類の「伯方の塩」のサンプルセットを差し上げています。一11月から一般公開されたばかりの「流下式塩田」について教えてください。

流下式塩田は、緩やかに傾斜した流下盤（コンクリート製）に海水を流して、太陽熱で水分を蒸発させ濃縮塩水にして、さらにそれを竹の枝を組んだ枝条架から滴下させて、風で水分を蒸発させる製塩法です。流下式塩田は、昭和30年代には瀬戸内海沿岸で最も一般的に行われていた製塩法でしたが、昭和47年を最後に姿を消しました。創業の想いであった塩田の再現をすることにより、当社製品の品質向上に役立てていきます。



再現された流下式塩田