



道の駅

すず塩田村

Suzu-Endenmura



道の駅  
一般国道249号



能登の塩造りの歴史と伝統を再発見し、継承するために造られた奥能登塩田村。揚げ浜塩田の用具、塩づくりの歴史、文化、世界各地の塩に関わる資料館です。物産販売のほか、体験塩田では「揚げ浜式」の塩づくりを体験でき、塩を煮詰める釜屋の見学もできます。

# 日本でここでしかできない伝統の体験

「昭和30年代の塩田作業風景」



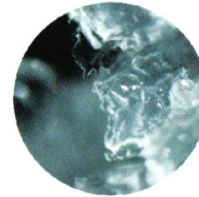
塩づくり体験期間  
5月～9月(要予約)



## 塩田体験で、塩づくりに挑戦!

ここ「すず塩田村」では、昔ながらの揚げ浜式の塩づくりを体験できます。海水から塩ができるまで、自分だけのオリジナル塩づくりに挑戦できます。

※初めての方も、丁寧に教えてもらえるから安心です。昔の人々の苦労や知恵が実感できることでしょう。



- 奥能登塩田村 / 道の駅「すず塩田村」
- 開館時間
  - 3月～11月 午前8時30分～午後5時30分
  - 12月～2月 午前9時～午後4時
- 交通のご案内
  - 能登空港より車で40分
  - 道の駅輪島ふらっと訪夢より車で30分
  - 金沢より車で能登有料道路で約2時間30分
- 休館日 / 年中無休
- 入館料 / 大人100円・小中学生50円
- 体験学習 (要予約)
  - 時間: 午後2時～午後4時30分
  - 期間: 5月1日～9月30日
  - 体験料: 1人500円～7000円

来館記念スタンプ

◎お問い合わせ  
**株式会社奥能登塩田村**  
 〒927-1324 石川県珠洲市清水町1-58-1  
 TEL(0768)87-2040 FAX(0768)87-2032  
<http://www.okunoto-endenmura.jp/>  
※能登の揚げ浜式製塩の作業工程掲載  
**珠洲市観光交流課**  
 〒927-1295 石川県珠洲市上戸町北方1-6-2  
 TEL(0768)82-7776

能登半島  
すず  
珠洲





「ふるさとの匠・伝統の匠 登谷良一」

味の良し悪しを決める釜焚きは、10000リットルの「かん水（塩分濃度の高い水）」を17時間、焚き続けます。常に炎に気を配る塩造りは、寝ずの作業となります。

昔ながらの「揚げ浜式製塩法」により、能登の海水から揚げ浜塩を生産する浜士の登谷良一は、石川県の「ふるさとの匠・伝統の匠」に認定されています。

### 熟練した職人の技

### 奥能登揚げ浜塩

「揚げ浜式製塩法」で造られた、こだわりの海水塩です。夏の炎天下、砂と海水を扱う塩田作業は大変な重労働で、今でも塩田村の浜士は手間ひまかけて揚げ浜塩をつくっています。作業は天候に左右されるため「揚げ浜塩」の生産量は少なく、大変希少です。ほんのりとした甘みとコクのある味わい、「旨みのある塩」をご賞味ください。



#### 奥能登揚げ浜塩

- 100g 550円(税込)
- 300g 1550円(税込)



#### にがり

- 100ml 350円(税込)
- 500ml 1000円(税込)

#### しおサイダー

- 1本 200円(税込)
- 6本入り 1300円(税込)
- 24本入り 4800円(税込)

まるやかでコクがあり「くせになる」風味があります。希少な「揚げ浜塩」をつかった新商品。道の駅 ず塩田村で好評発売中です。



400年続く伝統

### 能登の揚げ浜式製塩

能登では、江戸時代以前より続く伝統ある揚げ浜式製塩が今も続けられています。塩田まで海水を汲み揚げることから「揚げ浜式」と呼ばれる製塩法です。汲み揚げた海水を、塩田の砂にふりまき太陽と風力で乾燥させ、塩分を含んだ砂を集めて、海水をかけて塩分の濃い「かん水」をつくります。それを平釜で煮詰めることでやわらかい風味の塩ができます。



WEBサイトにて能登の揚げ浜式製塩の作業工程掲載  
<http://www.okunoto-endenmura.jp/>