

塩づくり体験でも周知活動を行っています。

塩と暮らしを結ぶ運動推進協議会の協力団体である愛知県西尾市の「西尾市塩田体験館 吉良饗庭塩（あいばじお）の里」は、江戸時代から三河湾の製塩業の中心であった吉良地域にあり、復元塩田で、昔ながらの塩づくりを体験することができる施設です。

塩づくり体験のメニューには、塩田でかん水（濃い塩水）をつくり、これを煮つめて塩の結晶をつくるまでの一連の行程を行う「塩田体験」と、濃い塩水を煮つめるところだけを行う「塩焼き体験」の2種類があります。このうち、より作業が大変な「塩田体験」は事前申込み制で、5・6月と9・10月に月例で開催されるほか、7・8月には、日曜と水曜日（お盆を除く）に、「夏休み塩田体験」として開催されています。

今年の「夏休み塩田体験」は、7月22日（日）から8月26日（日）まで全9回が実施されますが、申込受付を開始してすぐに、全ての回の定員（40名）が予約で埋まるほどの人気です。

「塩田体験」では、塩田に砂を撒き、海水を撒いて乾燥させ、塩分が付いた砂を集めて、海水をかけてかん水を採ります。昔の塩づくりの仕組みや、それがいかに大変なものだったのかが分かります。

参加者の皆さんには、塩と暮らしを結ぶ運動の冊子『塩と暮らしのあれこれBOOK』をお配りして、昔は大変な苦勞をしてつくられていた塩が、現在でも私たちの暮らしに深く関わっていることをお伝えしています。また、特に夏場の塩田作業は熱中症のおそれもあるので、施設内に熱中症対策のポスターを掲示して注意を呼びかけるとともに、運動の塩飴もお配りしています。

