

回 答 書

受付番号	回収年月日	回収場所	担当主管課
第 24 号	平成 25 年 8 月 2 日	伊予市役所	産業建設部 商工観光課
題 目 (テーマ) : 製塩の事について			
提 案 内 容 (要 旨)			
<p>子供だった頃、上灘の三丁目の家の裏の浜辺で塩を作っていたのを一度だけ見たことがあります。まだ上灘に住んでいなくて、疎開先の大洲から母の実家のある上灘へ夏休みに来ていました。確かに大きな鍋で作っていて、何をしているのか尋ねたら塩を作っていると聞いたと記憶しています。</p> <p>坂出、足摺、赤穂、沖縄の塩等、結構な価格です。ミネラルがたっぷりです。それにいっしょにできる“にがり”も豆腐を作るときに利用できます。燃料は石油やガスでなく田舎なので木材がいっぱいあると思うのです。また、最低賃金等決まっているとは思いますが、半分ボランティアで雇用促進にもなろうと思います。</p>			
回 答 内 容			
<p>「製塩事業」についてのご提言ありがとうございました。</p> <p>製塩の歴史は古く、縄文や弥生時代にさかのぼります。</p> <p>最近では、昔ながらの製法による製塩を観光として、また体験学習の場として、過去に地域が栄えた産業として伝承している地域もあるようです。</p> <p>その製法としては、代表的なものに「揚げ浜式製塩法」や「<small>じかにせいえん</small>直煮製塩」、「<small>もしおせいえん</small>藻塩製塩」等がありますが、どちらにしてもかなりの労力と時間、更に技術を必要といたしますので、現実問題として製塩事業は難しいと思われまます。</p> <p>伊予市に製塩産業として歴史的な背景や現存する施設等があり、その技術や生活を復活する等を行うものでしたら、ご提案は興味ある面白い取組かと思えます。</p> <p>今回のご提案につきましては、前述のようなさまざまな事由を考慮し、夢を与えていただく素晴らしいご提案として、実現可能かどうかも含めて検討に入らせていただきたいと思います。</p>			