

## 塩作り体験

平成29年5月17日(水)・18日(木)に生活文化科2年食物調理コースの生徒36名が吉良歴史民俗資料館で塩作り体験を行いました。

吉良の伝統的な塩作りを学び、重たい砂をまいたり、大きな釜でかんすいを煮詰めて塩を作っていたことを知りました。実際にやってみるとすごく大変で、昔は塩が貴重だったことを改めて感じました。

