

一、前言

鹽的種類甚多，由於鹽源與產地的不同有海鹽、池鹽、井鹽、泉鹽、岩鹽及土鹽。因製法的不同分晒鹽、煎鹽、天然鹽、加工鹽，由於成份的不同分粗鹽與精鹽。因用途而異者，有食鹽與原料鹽，且由於科學的進步，其名目繁多，正方興未艾，有增無已。

鹽不僅為調味佳品，且為人體不可或缺的化合物，平均每人每年所需約在十八磅以上。所謂原料鹽即工業用鹽，一個國家的工業發達與否，可由其年需原料鹽之多寡，而知其工業進度的情況，鹽的重要無待贅言，台灣製鹽以海水為原料，利用天日曬製，台灣製鹽總廠所轄鹽場、有布袋、七股、北門、烏樹林、台南、鹿港、六場，鹽田分土盤與瓦盤兩種，每副鹽田包括大小蒸發池結晶池三部份，土盤鹽田每副標準面積為五〇、〇〇〇平方公尺，（約合五甲）結晶池全係土質故稱土盤鹽田；瓦盤鹽田每副標準面積為一二、四五九平方公尺，（約合一甲）結晶池係以瓦片鋪成，通稱瓦盤鹽田。土盤鹽田每副年產約二〇〇噸，瓦盤鹽田每副年產約一〇〇噸，六鹽場共計鹽田四三九五甲，年產量約三十餘萬噸。

台鹽除生產曬鹽外尚有洗滌鹽工廠布袋、北門二所為洗滌鹽與再製鹽的產製，均係以曬鹽為原料再加工精製，其產量以需要為根據，洗滌鹽年需萬噸，再製鹽約千餘噸，皆係量銷為產，如有需要當可增產供應。

另有鹽田的副產品工廠布袋與安平二所，其產品有沉澱石膏、氫氧化鎂、氧化鎂、乾芒硝、結晶芒硝、硫酸鎂、固體氯化鎂等；近年來由於工農業的突飛猛進，產品大有供不應求之勢，為配合未來工農業的發展需要，新廠正籌建中。茲將台鹽目前產製情形略述如下，以饗讀者。

二、準備

產鹽由於地域氣候的不同，而有遲早之分，台灣位於亞熱地帶，氣溫雖高，而濕度亦大，且無完全不雨季節，影響有效蒸發量，實無贅言，每年三至五月為旺產期，產量約佔全年總額百分之四十五

，六至八月為雨季，產量約佔百分之十三，十月至翌年二月鹽產漸昇，約佔百分之四十二，雨季期間，且為颱風頻率最高月份，暴風豪雨時有侵襲，鹽田設備每多損毀，至九月以後雨季已過，始能作準備曬鹽的整修鹽田工作，如除去青苔，翻修蒸發池池面，壓實蒸發池池面，修理畦畔，挑溝，挑溝塘，清除海水給水路，與雨水排水路的污泥，以便水路暢通等，此種準備工作為曬製前不可，或缺的鹽田整修，亦為決定未來產品產量優劣的基本條件，故每年值此期間，所有鹽工皆爭先恐後，不分男女老少競相操作，形成一幅全家耕作的美麗畫面，並雜以噫，呀、哼、咳、有韻的歌聲！

三、儲水

海水為晒鹽的原料，不論何種鹽田與任何時期，儲水池皆應儲存所需水量，以備晒鹽，其儲存之法有二：

1 預儲法：當潮位高出送水路水位時，開放水門引入海水，流入送水路溝內，潮位低落時將水門關閉儲存，再以動力或人力機具將儲水揚入蒸發池。

2 現儲法：每逢漲潮時，開放水門引入海水循送水路流至鹽田蒸發池，如鹽田地盤較高者，可藉揚水設備的動力機械，揚入蒸發池內。

以上兩種儲水方法，均受潮位的影響，尤其第二種方法更受時間的直接限制，如在高潮時未及揚水或機器臨時發生故障，即失去儲水的機會，故欲使海水藉高潮灌入，對於潮位的高低與漲落時間，皆應有準確的記錄，以便及時利用動力。在漲潮時待送水路溝內的水位與外海水位相平行時，即將水門開啓，使海水藉潮位高差流入送水路溝內，至外海水位低下時，隨將水門關閉，將海水儲於送水路溝內以備揚汲。

四、採滴

製鹽過程中採滴為其重要工作之一，蒸發池面積大體佔鹽田面積約在百分之八十五左右，利用太陽輻射蒸發使海水濃縮以供製鹽之用，故蒸發池的優劣與蒸發量的強弱可直接影響鹽的產量與品質。

本省多雨對於保滴工作至為艱巨，每逢雨後應

迅速觀測蓄水池、蒸發池、結晶池的滷水濃度，依照稀釋程度以決定排水放水或留用，且須迅速處理，以爭取時間，降雨時如各池格的排水口高度與池格內滷水深度相同時，降入池格內的雨水可自然排除，如降雨量少，稀釋濃度輕微，不必要將全池滷水排除，以免損失滷水。

五、結 晶

將上述生成的飽水滷水，注入結晶池，再經一二日曝曬，濃縮，滷水內所含的氯化鈉成份漸次結晶折出成鹽後，所殘餘之波美二九、五度以上的滷水即為苦滷，另行收儲為提製副產品的原料。

結晶池池底的優劣，對於製鹽工作直接影響到品質及產量，故在製鹽期間，應時刻注意池底的變化，如發生不合用狀態，即隨時加以適當的整理，然後灌入飽和滷水，使結晶鹽折出時，色澤鮮明，品質優良。

滷水灌入結晶的時間，在整理池底之後，於池底溫度上昇時徐徐灌入；結晶池的適宜水深約為二公分，如天氣良好，第一次灌入滷水後即有鹽折出，滷水減少時即另補新滷，使結晶池保持一定水位，俾鹽陸續結晶，補滷多在早晨，以免影響鹽的結晶，滷水飽和點在鹽田為波美比重二五度，滷水在蒸發池下段，達此濃度時即灌入結晶池，結晶池的滷水深度，按蒸發量的高低隨時調節，台灣天時多雨，結晶池滷水深度通常均在二公分至二公分半為適度。

鹽田內鹽的結晶，通常先折出液面成細粒飄浮

，待附近結晶互相附着，或本身結晶至相當重量時，即逐漸下沉，隨完成整個結晶體，有時溫度低，蒸發緩慢最初先由底部折出，漸生成結晶，遂在池底上累積成層。

六、採 鹽

結晶池內鹽結晶折出，達到相當厚度時，應及時施行採鹽工作，將事先準備好的採鹽工具，利用小耙背輕打結晶面，並向前推動，使結晶面脫離池底，結晶層破壞而疏鬆，然後以池的中央線為界，再用大耙往兩方拉分結晶鹽粒，使集於畦畔附近成龍狀，然後再用小耙將鹽堆成尖堆，再用鐵鍬或木鍬裝入筐內抬至小堆，堆積三二日使母液分離後，由台車或小火車運至大堆堆積，以備儲運。

七、鹽的儲藏

鹽經採收後，普通先作小堆，作臨時堆積再運往大堆儲存。

鹽堆的大小，因氣候地形與堆積工作的難易，使用鹽蓋數量等關係而不同。其堆積的形狀多屬屋頂形，小堆堆積量雖少，堆積工作容易，包裝亦少困難，殘滷滲出較盡，鹽的損耗亦大，遮蓋使用之茅草數量較多，如用大堆其利弊恰成反比。

鹽堆須分別鹽類等級，地區，按次堆積，待達定量，施行封蓋工作，以免風雨侵襲的損失。

附：

土盤與瓦盤鹽田製鹽流程圖（A1、A2）與土瓦盤鹽田標準圖一平面及斷面一（B1、B2）

承 辦：土 木 建 築

大成林記營造廠

地 址：臺南市府前路八四號

電 話：一 三 八 三