

岡山県倉敷市の児島地区は、古くから製塩業が盛んで塩田の町と して知られています。

野﨑武左衛門(1789-1864)は、1827(文政10)年に岡山藩から許可を得て製塩事業に着手します。一代で広大な塩田を開発したことから「日本の塩田王」と呼ばれました。塩田経営は世のため人のためでなければならないとの信念をもち、家訓として遺しております。

旧野﨑家住宅・野﨑家塩業歴史館では当時の様子をうかがうことができ、児島発展の象徴的な存在となっております。

旧野﨑家住宅は、製塩業で財を成した野﨑武左衛門が建築した 民家で、国の重要文化財に指定されています。

創建当時の建築技術の粋をこらしたもので、約3000坪の敷地内には、長大な主屋や上質なつくりの表書院、松やサッキ・苔を巧みに配した美しい枯山水の庭園など、往時の姿のまま今日まで伝えられています。土蔵の内部には塩づくりに関する歴史的な写真や資料が展示されており、塩づくり体験も行っています。

▼ 見 学:9時~16時30分(17時閉館)

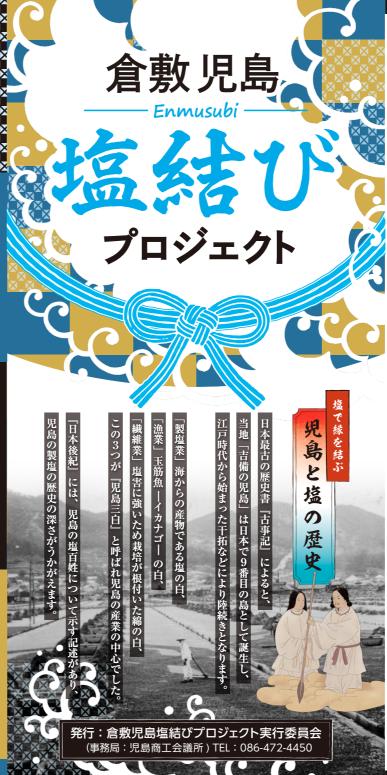
※ 入館料:大人500円、小中学生300円

★ 休館日:月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始 ※塩づくり体験は1週間前までに予約が必要です。

#### 旧野﨑家住宅

住所 岡山県倉敷市児島味野1-11-19 TEL 086-472-2001 URL https://www.nozakike.or.jp/





## 倉敷児島塩結びプロジェクトについて

「国産ジーンズ発祥の地・繊維のまち」として知られる児島地区ですが、瀬戸内海に面した当地では古くから塩業が盛んに行われておりました。

その塩に焦点をあてたプロジェクトとして、旧野崎家住宅(ナイカイ塩業㈱)と下津井電鉄㈱が開発した「塩田王 野崎家の塩(下津井電鉄 PB)」を使ったお土産品・商品の製造を始め様々な事業を行うことで、児島=塩とより多くの方に知っていただき、児島の塩の魅力を感じられるまちづくりを行います。塩により人・企業・地域の新たな縁(塩)を紡いでいきます。



# 下津井電鉄



下津井電鉄㈱は、明治44年の創業以来バス事業・住宅関連事業・飲食事業・介護事業等、地域社会に貢献すべく様々なサービスを提供しています。この度、児島商工会議所が企画した地域の魅力発信事業「倉敷児島塩結びプロジェクト」の一環として、ナイカイ塩業㈱とご当地土産品「塩田王 野崎家の塩」を共同開発し、下津井電鉄㈱にとって縁深い児島地域の更なる活性化に取り組んでいます。また、下津井電鉄㈱は、倉敷市唯一のサービスエリア、鴻ノ池サービスエリア(上下店)を運営しています。売店では、「塩田王 野﨑家の塩」を使用したお土産品を販売しています。フードコートでは「倉敷児島塩結びソフト」や「児島豚汁」が大人気商品です。



#### 塩田王

# 野崎家の塩



[塩田王 野﨑家の塩]は、 旧野﨑家住宅(ナイカイ塩業 (株)と下津井電鉄㈱がコラボ し、児島のお土産品として 令和5年に誕生しました。瀬 戸内、備前岡山の海水のみ を使用して作られた国産原 料100%の塩です。にがり 成分が食材を十二分に引き たせ、あらゆる食品にご使 いただけます。



#### 児島には他にもこんな「塩」があります。

## 下津井むすびさんかくや

下津井の魅力をたくさんの人に知ってもらうため、下津 井、瀬戸内の食材を使ったおむすびなどをイベントに出店 して販売しています。





#### さんかくやの天日塩

下津井の海水を汲んで天日干しした お塩です。じっくりゆっくりと天日 で蒸発させることで、

穏やかな瀬戸内海の ような丸みのある お塩になりました。



最新情報はこちら

#### 塩田王

# 野崎家の塩を使用した「倉敷児島塩結びプロジェクト」

#### お土産

下記商品の一部を鴻ノ池サービスエリア(上下店)で販売しています。 【上り店】086-475-0591 【下り店】086-475-0592

藍の華

## 倉敷児島 塩結び塩羊量

老舗和菓子店「錦盛堂」が製造する 製塩業で知られる児島ならではの 新しい銘菓で、甘みと塩味が絶妙 に調和した羊羹です。







倉敷おからクッキー

倉敷おからクッキーは岡山

県産の小麦粉、米粉、塩な

どを使用した手焼きの「カ

ラダ想いのクッキー「です。

倉敷市児島駅前2-27

10時~18時 休 火曜日

WEB https://www.motoya.biz/

有限会社もとや

086-472-3330

パティオ1F



# 塩

おから 米粉クッキー 3味ミックス

### **86-472-1605** 時 10時~19時(児鳥本店) WEB https://piaget-sweets.com/

# ソルトアロマミスト 塩目枕(あいますく)

塩マドレーヌ「藍の華」は、児島の塩

クチナシの青(天然由来)を衣掛けに

使用した、塩&ジーンズをイメージ

した児島らしい新しい銘菓です。

製 パティスリー・ピアジェ

| 倉敷市児島下の町

2丁目1583-49

塩入りアロマミストを、サッとスプレー するだけでお気に入りの空間に。日々酷 使する「目」の休息には塩目枕がおススメ



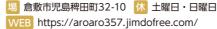


時 10時~15時









# デニム塩(えん)守り

児島ジーンズストリートの[EDGE OF LINE]からお 土産品ブランドOTOMOの第一弾。デニムの(通常 Gパンだ) [持ち塩(日本古来の習慣)] お守りです。

製 EDGE OF LINE 場 倉敷市児島味野1丁目11-7

電 086-441-7677 時 10時~17時 休 不定休 WEB https://edgeofline.com/





野﨑家の塩を使った、もらって嬉しい食べておいしい児島おすすめのお土産とグルメです。

製 製造者 場 住所 電 電話番号 時 営業時間 休 店休日 WEB webサイトアドレス

#### グルメ

#### 児島塩田キーマカレー

キーマカレーを児島の塩 田に見立て、その上に甘 じょっぱいクリームチーズ フォームをかけ、塩田でで きた塩を表現しています

製 アジアな季節SORA

場 倉敷市児島駅前2丁目27 パティオ2F

電 086-474-2999 時 11時30分~14時/18時~23時

休 月曜日・第1日曜日とその翌々日の火曜日

WEB https://azisora.gorp.jp/

#### たと塩焼き

老舗割烹料理店「すし割烹 松本」の「たこ塩焼き」は、 児島名物のたこの美味しさをシンプルに楽しむこと ができる逸品です。



製すし割烹松本

場 倉敷市下津井3T目1838-1

電 086-479-9688 時 11時~13時30分/17時~21時

休 火曜日・第3水曜日

## 手作りおはぎ たこめし たこチャーハン

ふんわり柔らかで甘さ の中にほんのり塩味を 感じる手作りおはぎ です。たこめし・たこ チャーハンには下津井 のたこを使っています。

製児島おかみさん会

場 倉敷市児島味野1丁目7-4 児島釦(有)

電 086-472-2312 時 9時30分~17時

# 塩田王塩鶏鍋 きまぐれパスタ

パンチェッタ(豚肉を塩漬け) を使用した「きまぐれパスタ」 「塩田王塩鶏鍋」は塩の魅力を シンプルに楽しむことが できます。

※店舗は玉野市での展開予定

製 藤田クープル株式会社

場岡山県倉敷市児島 田の口1丁目1-23 3号棟

**8** 086-477-3114



1杯のスープに美味しさ・満足感 栄養補給の3つを大切に作られて います。食材も瀬戸内を中心にこ だわりぬいたものばかり。

※主にレストラン、ホテル、飲食店、社員食堂、高齢者施設、病院などの企業様向

製 ミンショク(合資会社ガラクタス) 場 倉敷市児島味野4034-4

電 086-454-9349 WEB https://349.life/



X0X0X0X0X0X0X0X0X





