

# 日治初期臺灣鹽業技術初探

楊凱成

## 摘要

「天日曬鹽」是四面環海、日照強烈的台灣，自有歷史紀錄以來最主要的鹽產製方式。這個利用大自然力量所產製的鹽，氯化鈉含量約 90% 左右，在日本殖民者的口中是適合醃漬鱈魚的原料；在台灣老一輩的經驗中，要比進口的純度更高但是乾燥堅硬的澳洲鹽要得適合醃蘿蔔。這個最晚從明鄭時期以來超過三百年的曬鹽方式，自 1974 年台鹽製鹽總廠成立通霄精鹽廠以來，被台鹽總廠視為重大現代化成就的離子交換膜製鹽法所取代。在官方的紀錄中，這種從實驗室裡面研發出來的製程，所產出的精鹽品質極為優越，其主要特點包括了：採用一貫機器作業，全未接觸人手，衛生可靠；結晶整齊，粒度均勻，光瑩潔白；攝氏一百八十度高溫乾燥，同時殺菌，合乎衛生。這種雜質極微少，純度極高的「鹽」，氯化鈉含量 99.5% 以上，水分 0.5% 以下，在鹽專賣體制下，消費者無聲無息地日日食用。直到專賣體制解除與消費者意識抬頭，這種科學鹽到底是鹽還是純粹的化學物質 NaCl 受到了質疑。本研究將追溯 1968 年以前即已在台鹽實驗室中對現代科學製鹽法的討論以及建廠過程，以瞭解台灣飲食歷史上隱晦的一章是如何形成的。