

黒潮町

完全天然塩保存会 (有)ソルティープ 吉田さん



### 『風とお日様に育まれる塩づくり』

- 塩づくりの時期 → 通年
- 塩づくりの場所  
→ 黒潮町佐賀地区 塩屋の浜の東
- 塩づくりメンバー 吉田 猛さん  
かずみさん  
拓丸さん

### ■風力と太陽熱、自然エネルギーだけの製塩 …美味しい！

#### (取り組み内容)

#### ◆吹けばよし、照ればよし、じっくりできあがる塩

天日塩づくりは風のカ、太陽のカによって海水から水分をひたすら蒸発させて塩にしていくという極めてシンプルな製塩方法。お天気がまかせであるため自然次第。できあがりのスピードは夏場 1~2 ヶ月で結晶化するところを冬場はその2倍かかる。

#### ◆時間と手間のかかる作業

ただ蒸発を待つだけではなく、結晶ハウスに並べられた箱の中のかん水（濃い海水）を毎日攪拌することが、人がするお手伝い。ハウスの中は夏場であれば日中 50℃近いサウナ状態。夜明けとともに行う作業。

#### ◆体のすみまで溶けこんでいく吉田さんの天日塩

海水はあらゆる微量元素（ミネラル）を含んでいるいわば地球のスープ。生命はこの海の中から誕生した。このミネラルはつまり体液の元となり、調子をととのえる成分でもある。それがそのまま凝縮、結晶化した吉田さんの塩は、舌にのせて味わうとまろやかに体に溶け馴染んでいく感じがする。美味しい。

#### ◆天日塩と工業塩

天日塩は他の製法にくらべて海水のミネラルの損失が少ない。よってCa：甘味 Mg：苦味 K：酸味 Na：鹹味 すべて含んだ複雑でまろやかな味を生み出す。工業的に作られた塩はしょっぱいだけでその他の成分はない。また蒸発を釜炊きで行う場合これらの元素がぬけ落ちやすくなる。



結晶化した塩



「ボーメ計」を使い、海水・かん水・にがりの塩分濃度の違いを見せていただきました。



【種類】 海水 かんすい にがり  
【塩分濃度】 約3% 約15% 約30%

## （（ 塩づくりの源 ））

塩、にがりともに 10 年以上続くお得意さんがおり、消費者の声がダイレクトに聞けることが源になる。  
塩を介して“つながり”を感じられることが何より。  
感覚的には、塩づくりは農業と同じです。

### ◆天日塩の製法

- ①満潮時に海にホースを伸ばしポンプで海水をくみ上げる
- ②やぐらにジグザグに張ったネットに海水を垂らしてゆっくり落とす。これを繰り返し循環させることで水分が蒸発して海水が濃縮され、かん水（濃い海水）となる。  
  
（（ポイント）） 雨水を入れない仕組み  
雨の日は海水を流すポンプを止め、雨水はそのまま谷の水路に流れるよう配管している。
- ③かん水を結晶ハウスにならんだ木箱に移し、さらに水分を蒸発させ、結晶化させる。木箱に敷いたフィルムに結晶がくっつかないように、板状にならないよう、毎日攪拌を行う。ハウスの中で2段にズラっと並んだ木箱は計 168 枚。すべて攪拌させるのに約 2~3 時間かかる
- ④脱水機にかけ、塩の結晶と塩の残母液を分離させる。この時とばした塩の残母液は豆腐を固めるのに使う“にがり”
- ⑤手作業で塩に混じったゴミを取りシールパックして完成。

### ◆販売価格

【お塩】	【にがり】
200g： 630 円	2 合入り： 525 円
500g： 1575 円	1.8 L： 5250 円

### ◆連絡先

完全天日塩保存会（有）ソルティーブ  
TEL/FAX：0880-55-3226

### 【製塩手順】



①海水のくみ上げ



②水分を蒸発させてかん水をつくる



③ハウスでかん水を結晶化させる



④脱水機で結晶と残母液を分離



⑤手作業でゴミを除去しシールパックして完成



【完成品】  
土佐の塩丸

（平成 21 年 8 月現在）