

先人に学ぶ

塩づくり



呉市蒲刈町「県民の浜」

藻塩の里・蒲刈

旬果瞬菓 共楽堂の春の定番商品とくさくさくらえん。桜の形をした最中皮を使用した、サクサクの香ばしいフロランタンである。一月からはハートの形をした「ハート花びらえん」も販売を開始する。味の決め手となるのは、広島県呉市蒲刈町で作られている藻塩。近年広島土産としてもその価値を認められている。そこで今回は、「海人の藻塩(あまびとのもしお)」を製造している蒲刈物産株式会社を訪れた。

藻塩の秘密。それは、ホンダワラという海藻を使用していること。通常、海水から作られる塩に海藻は使われない。しかし塩分濃度を調節した海水にホンダワラを浸すことで、海藻の旨みを抽出することができる。煮詰めていくと、液体がシャーベット状に変わり塩の結晶がで始め、にがりと分類される。

「おいしいものを作りたい」
副支配人である石井さんはそう話す。その結果として、天然資源であるミネラルが健康なからだ作りの手助けをする。目視での選別、手作業の包装など、まさに「手塩にかけた」彼らの藻塩が、いまでも多くの人に受け入れられている。



藻塩作りに励む副支配人の石井さん



塩を煮詰めるための大鍋



海藻ホンダワラ



煮詰めている様子

一九八四年。島の美しい海をPRするため、「県民の浜」の造成工事からの出来事。なんと古墳時代の製塩土器が発掘された。もともと、島には古墳があった。それは当時、この場所に大きなお墓を作ることができるとの時の権力者がいたことを意味する。寺の住職であり、考古学に博識であった今は亡き松浦宣秀さん。彼の尽力により、過去の製塩技術に学んだ藻塩作りが始まった。

海藻のホンダワラを使った製塩技法を確立した松浦さんの功績は島の雇用を生み、ブランドとなつて地域活性化に繋がる。自分で購入した藻塩を持ち歩き、挨拶する際に配っていたという松浦さん。彼のこだわり抜いた藻塩を、現在でも作り手たちが守り続けている。



共楽堂のさくさくくらえん




色は海藻によるもの

蒲刈物産株式会社
広島県呉市蒲刈町大浦7407-1
公式ホームページ:
<http://www.moshio.co.jp/>
藻塩工場見学のほか
藻塩作り体験(要予約)もできます。

古代ロマンと 藻塩作り

弥生時代の土器がみつかった。どうやら、塩を作るための道具らしい。そうだ、古代の方法で塩を作って、地域の特産品にしよう。

今は亡き松浦宣秀氏が古代の製塩技術を確立するまでに約十年。古代の藻塩作りは、何千年の時を経て復活し、今の作り手たちに受け継がれている。海からの恵みである「海人の藻塩（あまびとのもしお）」。これは共楽堂の定番商品「さくさくくらえん」、また一月に新登場の「ハート花びらえん」の味の決め手となる。今回はその作り手を取材した。



ぐらぐらと煮える大窯。
ホンダワラという海藻の
エキスを抽出した海水は
煮詰めることで、徐々に
シヤベット状になり分
離する。これは後に塩と
にがりになる。
塩といっても一様では
ない。岩塩のように採掘
する塩もあれば、海水を
天日干しで蒸発させるも
のなどさまざま。「海人
の藻塩」の特徴は、前述
したように「ホンダワ
ラ」という海藻である。
これも先人たちの知恵に
よるもので、当時はにがり
も摂取するために一度
使用した海藻を燃やして
灰にし、塩に混ぜていた
というのだから驚きであ
る。



藻塩の特徴である
この茶色は、もちろ
ん海藻による着色。
たくさんの旨みが凝
縮されている。通常
の塩の結晶は四角形
だが、藻塩の結晶は
一粒が大きく六角形
から八角形。口当た
りがまるやかで、後
味も強く残らない。



海水・海藻は自
然からの恵みであ
り、そのコンディ
ションは日々変化
する。塩分濃度を
毎日毎日チェック
し、手づくりであ
りながらもできる
だけ均一な粒の形
状・色が実現でき
るように心がけて
いる。



ひとつひとつ小袋に包装される藻塩。最近健康のために「減塩」という言葉を耳にする機会も増えた。しかし、塩は体調維持に必要な不可欠。その成分も製造方法によって大きく異なる。天然資源によってできた藻塩はミネラルが豊富である。体にながらなければならない。何が必要か、選択すること。でも、何よりも大切なことは味がとびきり美味しいこと。蒲刈町の藻塩工場には、先人の知恵を活かしつつも、新しい塩を提案する姿があった。