くらし・・・・・

塩が生み出す食文化継承を

食の力

地元産にこだわる塩づくり

私たちが生きるのに欠かせない「塩」。加工済み食品の輸入増に伴い、食用塩の消費は微減の傾向にあるという。財務省によると、二〇〇七年度に供給された塩の88%は外国産で、主な輸入先はメキシコやオーストラリア。国内産はわずか12%にすぎない。地元産の塩にこだわり、海水を利用した自然塩を作る天草市の松本明生さん(五九)を訪ねた。

（峰松清子）

「ここには養殖場もないし、生活排水も流れ込まない。安心して塩が作れる」。松本さんはキラキラと光る海を眺めながら、同市大江の須賀浦で十八年前から続ける塩作りについて話す。「この海岸で塩を作っているから、地域の人は海を汚さない。美しいサンゴはあるし、ウミガメも姿を見せますよ」

松本さんは約三十五年前、塩専売法の規制のもとで自然塩を作っていた「日本食用塩研究会」（東京・伊豆大島）で製塩を学んだ。「伊豆大島で自然塩を食べて驚いた。味わい深く、甘みがあったから」。消費するだけの都会の生活に言いようのない不安感を抱いていた松本さんは、塩作りの場に生きる活力を見いだしたという。

「人間は、自給自足の生活が基本。無数の生き物がいる自然の中で働き、自然の恵みで塩を作ろう」

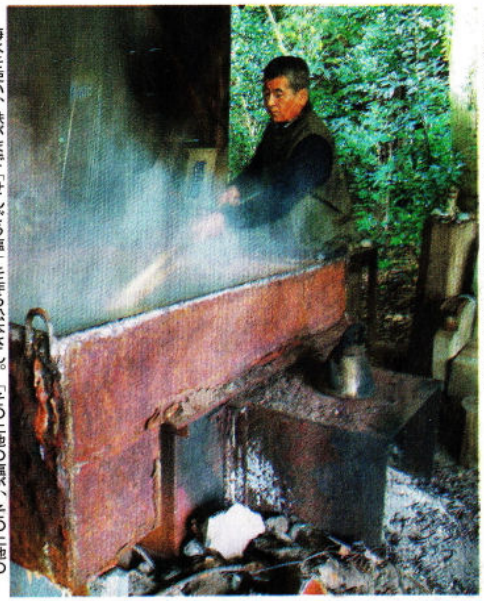
松本さんの塩作りは「ネット流下式」。ポンプでくみ上げた塩分3%の海水を、高さ約五㍍のやぐらに張り巡らせた黒いネットを伝わせ、貯水盤に落とす。太陽と風が水分を蒸発させ、塩分濃度を濃くする。この海水を一週間から十日間ほど循環させ、塩分を約20%にまで凝縮した「かん水」を作る。

松本さんは、かん水を夏は二週間、冬は一カ月ハウス内で天日乾燥、結晶させた「天日塩」と、四日間鉄がまで煮詰め余分なにがりを分離させた「せんごう塩」の二種を合計で年間六㌧作っている。「雨が多い日本では、天日塩は難しかった。日本人は古くからかまで炊いた塩を食べ、その塩で食文化を築いてきた」と、せんごう塩を大事にする思いを語る松本さん。「その土地の海水から作った塩でみそやしょうゆを醸造し、郷土料理を受け継ぐのが食文化。塩化ナトリウムだけではそれができない」

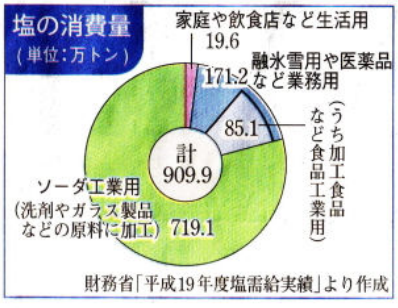
松本さんが作る塩の主成分は、塩化ナトリウムが約90%。精製塩の99%以上に比べその数値が低いのは、カルシウムやマグネシウム、亜鉛などを含むためだ。こうした海水に含まれる成分が、自然塩独特の甘みや苦味など複雑な味わいを生んでいる。

全国各地で小規模な製塩所が、その土地の塩を作る大切さを強調する松本さん。「生き物は海水から生まれた。人間の体の70%は水分で、海水に近い成分の血液が流れている。いわば私たちは、〝小さな海〟を体内に抱えているんですよ」

（月一回掲載）



海水を使い、鉄がまで「せんごう塩」を作る松本さん。「その土地の塩が、その土地の食文化を生み出し、受け継いでいくんです」



金丸弘美の

食農レーダー

昔ながらの塩 まだわずか

野菜や米など食料がなくては人は生きられない。そして微量だが、どんな生き物にも欠かせないものがある。それが塩だ。

塩は人や動物の血液の流れをよくし、消化を助け、神経の働きをつかさどる役割を果たす。塩は体内で作ることができないため、外から摂取する必要がある。

ローマ時代の統治で重要視されたのが塩田であった。というのは、塩がなければ軍隊を動かせなかったからだ。軍に不可欠な人も馬も塩なしでは生きられないからである。

日本人の成人は、一日に約一一・二㌘の塩を摂取している。牛は一日七九㌘、豚は五―一〇㌘、鶏は〇・八―一㌘が必要だといわれている。つまり私たちが食べる肉になる家畜も、毎日塩を大量に食べているのだ。

高度経済成長期以来、日本で作られる塩のほとんどは「膜濃縮せんごう塩」と呼ばれるものだ。海水を特殊な膜を通して濃縮し、蒸気で炊く「イオン交換膜法」で作る。これらは純度の高い塩化ナトリウムを抽出することから精製塩とも呼ばれる。ローコストで生産できるが、なめると塩辛さが際立っている。

塩は明治以来専売制で、塩田で海水を濃縮して作る方法が取られてきた。しかし、一九七一年からは全国各地にあった塩田が整理され、旧来の製塩法は廃止された。専売公社から委託された七社が機械で製塩した精製塩が販売され、旧来の塩の製造禁止は九七年まで続いた。

専売制が廃止された今では自由に製造され、全国に二百カ所ほどの生産地がある。最近は日本各地で塩作りが復活し、海水をくみ上げ、これを自然乾燥させたり、まきで炊いたりという昔ながらの塩も売られるようになった。

最近は輸入の塩も増えたが、塩は原産地によって形状も味わいも全く違う。飲食店も料理によって塩を使い分けるところが増えた。昔ながらの塩は微量栄養素をたくさん含み、味もまろやかで人気が高いが、食用の塩の4%程度にすぎないといわれている。

（食環境ジャーナリスト）

ご意見は〒860-8506熊日暮らし情報部へ☎096(361)3020ファクス096(361)3290 kurashi@kumanichi.co.jp