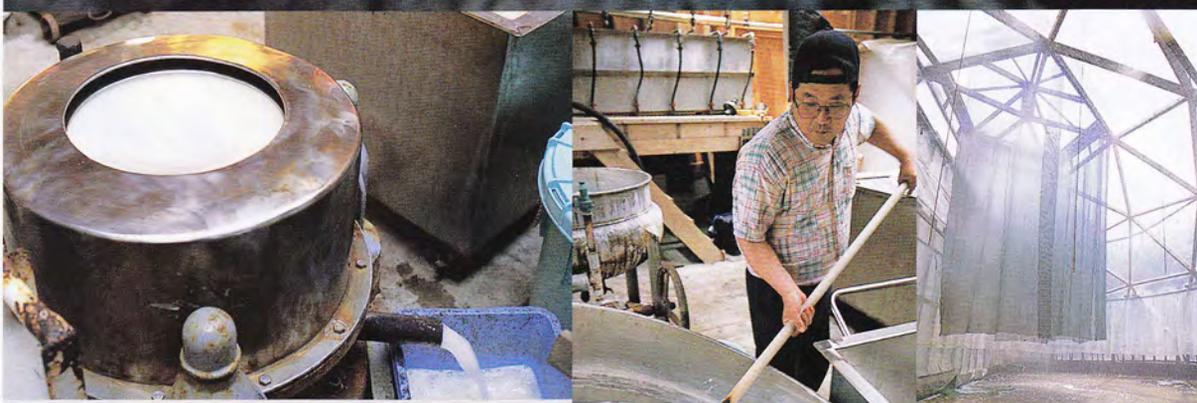


夢は、白い結晶となって——

昔、理想の塩造りを求めて、島へと渡った若者たちがいた。彼らはより健康的な塩を、効率良く手に入れるための試行錯誤を繰り返した。阪本海塩研究所の阪本章裕さんもそのひとり。度重なるビルド・アンド・デストロイの末に生まれた現在の工房で、阪本さん夫婦が生み出す塩には、彼らの夢と情熱がぎっしりと詰まっていた——。

文=金丸弘美 写真=阿部雄介



ドームの中で海水を濃縮し、その後釜で炊いて、結晶を作る。そして遠心分離器にかけると塩とにがりに分かれる。にがりは横浜の豆腐屋さんに売られていくのだという。

塩は料理には欠かせない必須のものだ。日本の塩は岩塩ではなく海水からのものだ。が、海の塩は1971年に専売制が敷かれて、かつて続いていた歴史的塩田は、石川県の能登以外は、すべて廃止されてしまった。そしてイオン交換膜法という海水に電気を流しナトリウムと塩化イオンを分離し、塩辛い塩化ナトリウムだけを純粋に抽出する方法で造られたものが塩として販売されるようになったのである。

しかし、塩には元来、塩化ナトリウム以外に、カリウム、マグネシウム、亜鉛など微量栄養素が多く含まれ、それが人の体のミネラル分を補給し、また食材のうま味を引き立て、味わいの深いものにする。昔ながらの塩が、体にも食べ物作りにも絶対に欠かせないし、また必要だ。そんな思いから本物の塩の復活を目指して、1976年、伊豆大島に渡ったのが、故・谷

克彦さんと、それに共鳴した、鍼灸師を始めたばかりの阪本章裕さん(54)だった。ふたりは、塩造りの装置を手作りで試作し、何度も失敗しながら繰り返した。一方で、この塩造りに共鳴する料理家や医者、市民が各地で行われている塩造りは、大島から広がったものである。

運動として広がり始めた。また、全国から塩造りに共鳴した若い人たちが大島に次々にやってきた。こうして1998年、実に27年ぶりに専売制はなくなり、自由な塩造りが復活したのである。現在、

各地で行われている塩造りは、大島から広がったものである。

塩復活運動のまった中にいた阪本さんは、しばらく自らの塩造りからは離れていたが、1998年、再び塩造りに本腰を入れ始めた。それは、深層水に出会ったからだ。深層水とは、水面から100メートルの海流とは異なり、それより深い、2000〜3000年前の循環する海水。実は、大島で民宿を営む人が、温泉を掘るつもりで200メートル以上のボーリングをしていたところ噴き出し

たのが、この深層水だった。民宿は海のすぐそば。地下から海水が噴き出してもおかしくはない。

「成分を調べてみると、リン酸塩、硝酸塩、珪酸塩が多い。温度が冷たい。深いところで栄養素に富んでいる。亜鉛が多い。まさに深海水の特徴をもっていて、塩造りをやりたくなったんです」

塩の工房は、港から車で10分ほど、なんと緑に囲まれた、自ら建てたという木造の家の傍らにあった。多角形のビニールに囲まれたドームのようなタワーと木造の工房は、すべて自ら設計し、近所の大工さんに手伝ってもらって建設したのだという。

民宿の庭の地下に繋がるパイプから噴き出す海水をタンクに詰めて運び、これをいったん地下の水槽に溜める。そしてドームの天井からシャワーで降らす。これを1週間繰り返し、3%の海水は、約9%の濃い鹹水かんすいとなる。鹹水を高架タンクにいったん汲み上げる。それを蒸気の熱を使い、2つの釜で2日かけて、じっくり炊きあげると、沸騰させないのは、結晶が荒くなったり、カルシウムが早く固まったりしてしまふからだ。

釜で結晶した塩は、柄杓ですくってタンクに入れて1日冷やし、これを袋に入れて遠心分離器にかけて、塩とがりを分ける。およそ半月の時間を費やして塩が生まれる。

できあがった塩は、美しく、塩辛さに加えて、微妙な酸っぱさや、苦さや、甘みを含む、奥深いも



「塩、水、米は、神様に捧げたものでしょう。塩には、昔の人の知恵そのものがあると思えるんです」

のだ。

「塩は食べ物には、なんでも使われるのが魅力。健康を考えるからこそ本物の塩を造るので、そうじやなきや、やりません。塩、水、米は、神様に捧げたものでしょう。塩には、昔の人の知恵そのものがあると思えるんです」

できあがった塩は、丁寧にゴミがないかを調べて、奥さんの規格子さんが、手で一つ一つ袋詰めをする。塩も毎日毎日微妙に表情が違ふのだという。いい塩造りのコツを訊ねたら「夫婦仲良くね」と、笑顔が返ってきた。



庭では枇杷や梅、すももなども育てているという、阪本さん自慢の手作りの家で話を伺う。昔のアルバムを引っ張り出して聞いていくうちに、昔話にもだんだん熱がこもっていく。



阪本海塩研究所の塩「しほ 海の鹽」は、規格子さんがいていぬいな手作業で袋詰めをする。一般のお客様のほか、病院の顧客も多いという。250g (600円)と1000g (2200円)の2種類がある。

問い合わせ：(有) 阪本海塩研究所
〒100-0101
東京都大島町元町字小清水267-4
☎/☎04992-2-2815