

# ミネラルたっぷり! 伝統が息づく塩づくりにも挑戦

キャンプ料理から日常まで、私たちの暮らしと切っても切り離せない調味料「塩」。瀬戸内の豊かな海がもたらした伝統的な塩づくりを体験してきました。

ご当地マドンナとゆく

## 日本全国

ゆるり

## アウトドア旅



今回の旅先は……  
広島県竹原市!

広島県中部の瀬戸内海に面する商家町。江戸時代には製塩業や酒造、廻船で繁栄し、町人文化も隆盛。伝統的建造物が立ち並ぶ一方、裏手の里山ハイキングやシーカヤックなど、アウトドアの魅力も満載!

**佐渡泰さん**  
「NPO法人ネットワーク竹原」理事長。竹原の活性化を目的にイベント企画や空き家の活用などを手がけ、この製塩技術も16年前に復活させた。



**寄能道子さん**  
たけはら町並み保存地区にある旧笠井邸で受付をされている寄能さんは塩づくり歴16年の大ベテラン。「NPO法人ネットワーク竹原」副理事。



今回の先生

今回のマドンナ

**坂井篤子さん**  
竹原市出身。竹原のケーブルテレビ「タネット」制作部所属のアナウンサー。2018年からの2年間、市の観光アシスタント「たけはらかくや姫」の24代目も務めた。



「最初はお湯を混ぜているだけだったのに、だんだんと棒の先に塩の手応えが出てきました。待ち遠しいですね!」

もうもうと立つ湯気の間から今回のマドンナ坂井篤子さんがこちらに笑顔を向けた。かき混ぜ棒を操り、大きな平釜で煮詰まる海水を熱心に攪拌している。「ミネラルたっぷりの海水の湯気をしよっちゅう浴びているから、この歳になつても肌の調子がいいのよ、ふふふ」とは、向かい側で作業する先生の寄能道子さんだ。広島県竹原市の海沿いにある「塩づくり工房」は、初冬の寒さの中でもここだけ花が咲くように活気づいていた。古くから瀬戸内の交通の要衝として発展してきた竹原市は、江戸時代より310年もの間、製塩業で栄えた商家町だ。1960年の塩田廃止で塩づくりは終わりを告げたが、昔ながらの竹原の塩を残したい……と佐渡泰さんが当時を知る職人を訪ね、「流下式塩田」という製法を2005年に再現させた。

「竹原の塩づくりに欠かせないのは枝条架とよばれる装置です。海水を練り返し竹の枝に沿わせて落とし、浜風と太陽の力で蒸発させて塩分濃度を高めていきます。3日間くらい循環させて約3%程度だった海水の塩分濃度が18〜20%になれば、今度はその鹹水(濃い塩水)を丹念に煮

## おにぎり、浅漬け、焼き魚……。 おいしくなあれ、竹原の塩。



水分を飛ばした塩は遠心分離器で仕上げへ。塩分濃度18%の海水100ℓからつくれる塩は約18~19kg。



遠心分離器でニガリ液を取り除くと自然な白さの塩が完成！ 体験参加者はつくった塩を持ち帰ることができる。



何と一緒に食べよう？



「塩づくり工房」には流下式の塩づくりができる枝条架が設置されている。体験は鹹水をつくる時間が必要のため、予約は1週間前までに。

塩の花(写真下)が咲くまで佐渡さん手造りの釜で約3時間かけてかき混ぜながら煮詰めていく。薪の火加減も重要だそう。



### 旅のMEMO



#### 江戸時代にタイムスリップ！

竹原が製塩地として発展した江戸時代からの伝統的な家屋や町並みが保存されたエリア。飲食店や雑貨屋、実際に生活される家々も。

#### たけはら町並み保存地区

④広島県竹原市本町三丁目 ほか  
☎0846(22)7745(竹原市産業振興課) 駐車場 46台(道の駅たけはら)

製塩業で財をなした「浜旦那」のおもてなし料理だった「魚飯」は白身魚や錦糸卵などの具材をご飯にのせ温かいお出汁をかける郷土料理。いっぶくは予約なしで魚飯が食べられる。

#### 竹の茶屋 いっぶく

④広島県竹原市本町3-6-20  
☎080-9268-2557  
🕒11:45~15:00(土日祝は~16:30)  
📍水 Instagram▶@takenochayaippuku



おもてなし郷土料理  
塩の街の



慣れ親しんだ瀬戸内海の優しい味です

仕事に日々駆け回る坂井さんも、素朴な塩おにぎりにほっこり。「瀬戸内海の良さが改めてわかりました」



「つくった塩を味わうにはおにぎりが一番！」。佐渡さんの計らいで炊きたての竹筒ごはんが用意された。

季節によって味も少し違うそう。自然海水塩「たけはらの塩」は120g 500円で購入も可能。



「私のよく知る海(海水)が塩になる過程を見ていると感慨深いですね。ほのかな苦みと少し甘みがあつて竹原自慢の塩です。」  
眼前に広がる海を眺め、おにぎりをほお張る坂井さんは今日一番の笑顔を見せた。

「余計な水分がなくなるまでかき混ぜると、塩の結晶の山が顔を出してきます。昔の人の言い方を真似ると、塩の花が咲く」というんですね。最後に遠心分離器にかけて液体のニガリを取り出します」  
分離器から上げたできたての塩は、寒空にふわりと湯気を漂わせた。瀬戸内の海は海産物が豊富で、ワカメやアマモ、ヒジキなどが海水に栄養と味わい深さを与えているのだそうだ。

「灰汁を取りながら煮詰める時間は約3時間。その最後の1時間が誰でも参加できる塩づくり体験となっている。沸騰したお湯だった塩水は濃度が25%以上になるころから、明らかに塩とわかる状態に変化していく。」

## 保温・保冷、どちらにも対応！ 真空断熱構造の快適マグカップ

瀬戸内海の穏やかな水面を眺めながら、マドンナが飲むのはアツアツのホットドリンク！ 保温・保冷に優れた真空断熱マグカップがあれば、アウトドアでも日常でも、いつも飲みごろの温度で好きなドリンクが楽しめる。



真空断熱マグカップ/  
JDG-451C、JDG-450 3,630円

ドリンクをたっぷり注げる450mlの大容量マグカップ。ステンレス製魔法びんと同じ真空構造だから、温かい飲みものなら69度C以上を1時間キープ！ 外側も熱くならず、冷たい飲みものは結露せず快適。全3色。



### 安定してカップを持てる 握りやすいハンドル！

アツアツのカフェオレからよ〜く冷えたビールまで。ドリンクをたっぷり注いで重量が増したカップも、安定して持つことができるハンドル付き。滑りにくく、握りやすい形状。

### 口当たりの良い飲み口と 手触りの良い外装仕上げ

飲み口は適度な薄さで、丸みを帯びた口当たりの良い形状。ネイビーとミルクホワイトの2色は、本体外側が手触りの良いマットな仕上げになっている。



**離席中に役立つフタ付き！**  
カップに付属する樹脂製のフタはのせるだけのシンプルな構造。離席中の保温、ほこりや虫の侵入防止に使え、ちょっとしたお茶菓子置きとして便利に使ってもいいかも!?

