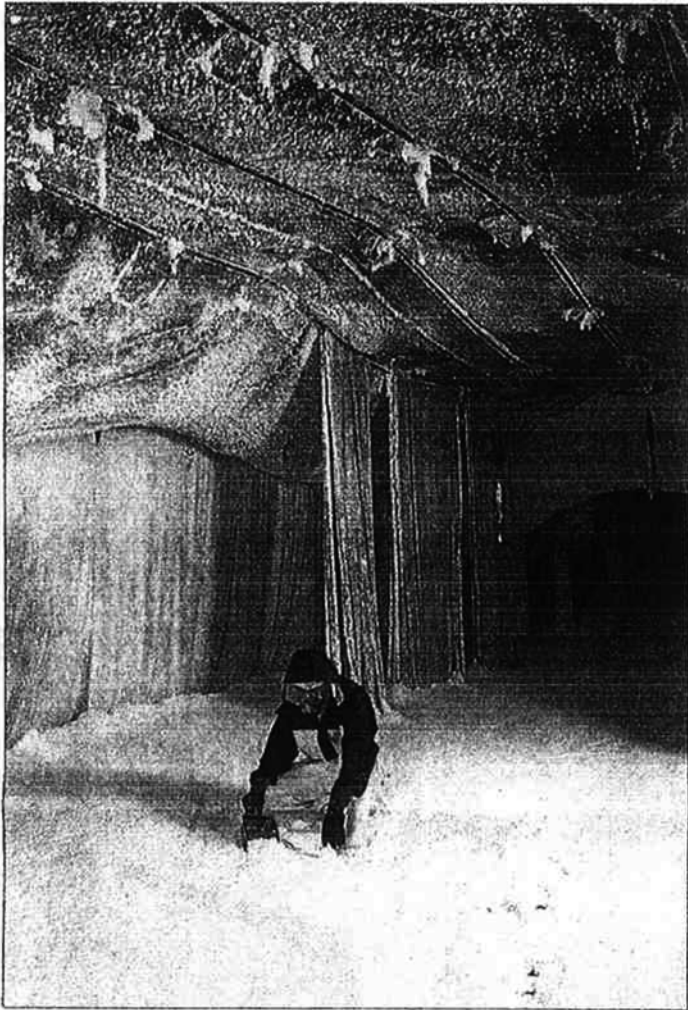


一度は

食べたい

厳選食品

海水を細かい霧にして結晶化させる「常温瞬間空中結晶法」で作られた塩は、雪のようにビニールハウス内に積もっていく。夏のハウスの中の気温は60度。作業は暑さとの闘いだ



塩は、料理に欠かせないが、
できない基本調味料。1997
7(平成9)年の自由化以
来、さまざまな塩が製造販売
されているが、最近、おし
い、と評判なのが、海水10
0%で作られた自然海塩だ。
沖縄県志川市にある製塩
業「ベンチャー高安」では、
ミネラルの含有量世界一とギ
ネスブックにも認定された、
自然海塩「ぬちマース」を製
造している。

塩 (沖縄県具志川市)

「塩のうまみは、塩化ナト
リウムやカルシウム、マグネ
シウムなどの天然ミネラルが
いかに多く、バランスよく含
まれているかによって決まり
ます。『ぬちマース』のミネ
ラル含有量は21種類。しか
も、塩分が73%とほかの塩と
比べ、格段に低いのが特徴で
す」と、社長の高安正勝さん
(56)は胸を張る。

「石垣牛のステーキ」にも使
用されたとか。
ラン栽培をしていて思いつ
いたという製造法はユニーク
だ。ビニールハウス内で水を
霧状にし、室内を冷やしてい
た技術を応用したもの。海水
を霧にして温風を吹き付け、
瞬時に塩分を結晶させる。
「水分だけを蒸発させて造
る。常温瞬間空中結晶製塩
法」は、これまでの製塩法で
はできなかった亜鉛、鉄、
銅、マンガンなど、人体に有
用な微量ミネラルまで、塩の
中に残すことができるんだ
です。

原料は、沖縄本島中部浜比
嘉島沖の海水。環境汚染のな
い美しい海域から往復2時間
かけて運んでくる。海水はい
ったんタンクにため、濾過し
て不純物を取り除く。そして
常温瞬間空中結晶製塩法で結
晶化させた後、じつくりと時
間をかけて乾燥しながら、苦
みを取り除いていく。
こうして出来上がった塩
は、サラサラとしていてまる
でパウダー・シュガーのよう
だ。指先につけてなめてみる
と、塩辛だけでなく、うま
みのある複雑な味。塩辛さの
奥に甘みや苦み、酸味まで感
じられる。おにぎりを握る
と、ご飯の風味が際立ち、塩
もみしたキャベツは甘みが深
まる。しょうゆの代わりに、
天ぷらや刺身、冷やっこ
のつけ塩にしてもおいしい。

ミネラル含有量世界一の海の結晶

「ミネラル分を多く含んだ
塩が、素材のうまみを最大限
に引き出してくれるんです」
沖縄の方言で「ぬち」は
命、「マース」は塩のこと。
「命の塩」は、高血圧など医
学的にも効果があるとして現
在、研究が進められている。

文 西村倫子
写真 豊口隆之

