

特集

発酵食品をたずねて「栗国鳥特集 第2弾」

# 「栗國の塩」

あぐに

今日は「発酵食品をたずねて・番外編」として、「栗國の塩」をご紹介します。  
先月号「そと味噌」に引き続き、  
栗国鳥からの特集です。

## □ 選択肢の広がった塩

皆さんにはこだわりの塩はありますか？ 食塩は1997年まで専売制のため、工業生産された塩しか家庭では手に入りませんでした。2002年に自由化され、国内だけでも日本各地で多くの塩が販売されるようになりました。世界まで広げるとアメリカやヨーロッパの岩塩も有名で、ひとくちに塩と言っても選択肢が広がっています。今月は栗国島で1974年から塩づくりの研究を行っている沖縄海塩研究所を訪れました。案内してくださったのは奥原潔さんです。

## □ 神秘的な海水濃縮

沖縄海塩研究所は栗国島の最北端にあります。ソテツの群生が広がる中で、ひと際目立つコンクリートの建物が目印です。150メートル先の沖あい、深さ5メートルから海水をくみ上げ、この建物まで引いてきます。高さ10メートルのこの建物は「かん化式塩田タワー」と呼ばれ、穴のあいたブロックが四方に積み上げられたものです。タワーの中に入るとなんと竹が逆さまに吊るされています。その数、約15000本。海水がたくさんの竹の枝をたつて流れ落ちるこの光景は、

静かにしとしと降る春雨のようでとても神秘的です。しばらく時間の経つのを忘れ佇んでしまいました。

この竹は海水を濃縮するため、海水の表面積を増やすために利用します。穴があいたタワーは強い海風を通します。この自然の風の中を海水が何度も枝をつたっていくことで、塩分濃度3%だった海水は1週間から10日間をかけて塩分濃度20%まで濃縮されるのです。こうして濃縮された「かん水」を作ります。

この後、「かん水」は乾燥工程に進みます。乾燥の仕方によって「釜炊き塩」と「天日



①「かん化式塩田タワー」。穴のあいたブロックできている ②沖縄海塩研究所の奥原リーダー ③栗国島北岸の風 ④15,000本の逆さまに吊るされた竹。シャバシャバシャバ……と海水が落ち続ける





① 交代で煮詰める「釜炊き」 ② 釜炊き後、脱水槽に移す  
④ 粟国島北部の「風」が欲しくて、北岸に「かん化式塩田タワー」を建造。草原と海と空が広がる



塩」の異なる2つの製品ができます。

### □ まろやかな味釜炊き塩

釜炊き塩は平釜を用いて30時間をかけ、湯気が完全になくなるまで、アクを取りながらゆっくり煮詰めていきます。燃料には薪を使用します。火力を調整しながら、常にかき混ぜていないと焦げてしまうため、炊き上がるまでは交代で作業を行います。

炊き上がった塩を脱水槽に移し、約2週間かけて自然乾燥させ、完成です。生成色のしっとりした結晶ができました。

水分は概ね蒸発しますが、残

る黄褐色の液体があります。この液体の正体は豆腐作りに欠かさない「にがり」です。

釜炊き塩は、こまめにアク取りを行うため、エグ味も少なくまろやかな味に仕上がります。

### □ 貴重な天日塩

天日塩はかん水を温室内のプールで天日干し、結晶化させます。夏場の温室内の気温は70度から80度に上昇するため、3週間できあがりですが、冬場は3カ月もかかります。こちらも脱水槽に移し、自然乾燥させ

完成です。工程に時間がかかるため、量産することはできません。なめてみると、釜炊き塩と

は異なり、しょっぱさが強く出ていました。使いやすさは釜炊き塩ですが、独特の風味をもつ天日塩のファンも多いそうです。

### □ 「全ての生きものは海から誕生した」

海水には90種類以上の微量元素が含まれています。微量元素は私たちの身体に欠かせない重要な成分です。人の体液の微量元素の構成比と海水の構成比はほぼ同じで、さらに羊水と海水も同じだと言われ、人と海とのつながりを感じずにはいられません。この海水から生まれた塩にも何か縁を感じますね。

## 栗国島の魅力

栗国島は周囲が約12キロメートルと、とても小さな島です。リゾート開発など行われていないため、豊かな自然が色濃く残されています。

私たちは観光協会で借りた電動自転車で2時間ほど島内を移動しました。どこまでも広がる青く深い海や見慣れない鮮やかな色を放つ熱帯の植物に目を楽しませてもらうのと同時に、自然の大きさを改めて実感させられました。民家の門の上でこちらをじっと見ている沖縄ではおなじみの魔除け「シーサー」に気を取られたり、突然遭遇した

放し飼いのヤギの親子にびっくりさせられたりしました。また、途中、道に迷ってしまい、地元の方に助けていただきながら、2時間という短い時間でしたが、島の名所であるヤマトウガイや洞寺も訪れることができました。栗国島を満喫することができました。

帰りは栗国島から那覇まで所要時間約2時間の「フェリー栗国」を利用しました。船から続く紙テープの先には地元の方の手を振る姿が見えます。ちょうど島を離れる方のお見送りに遭遇しました。

2日間の短い滞在でしたが、なんだかもつと前からいたよう

な、そんな郷愁にひたりながら島を後にしました。「全ての生きものは海から誕生した」海の恵みにあふれた栗国島に心が引き寄せられるのは太古の昔より私たちのDNAに刻み込まれているからでしょう。

文.. 加藤真紀子  
(学術研究企画室)  
写真.. 佐竹香代  
(通信販売事業室・本誌編集長)



1

①しっとりした塩の結晶と「にがり」②さらに水分を蒸発させるため、両側から扇風機の風をあてる  
③しょっぱさが際立つ天日塩 ④洞寺(てら)。この先の崖下に鍾乳洞がある



3



2



4

MAP



●株式会社 沖縄海塩研究所

■住所 沖縄県島尻郡粟国村字東8316  
■TEL 098-988-2160

●第一航空

■URL [http://www.dai1air.com/first\\_flying/](http://www.dai1air.com/first_flying/)  
■TEL 098-859-7801 (沖縄)  
098-988-2314 (粟国)

●プチホテル いさ

■住所 沖縄県島尻郡粟国村浜452  
■TEL 098-988-2588  
■FAX 098-988-2589

●フェリーあぐに

■住所 沖縄県島尻郡粟国村字東367  
粟国村役場船舶課  
■TEL 098-988-2495



- ①完成した釜炊き塩の「粟国の塩」。ミネラル分も豊富で深い味わいの、うま味のある塩味  
②道に迷い、助けていただく ③帰りのフェリー ④風にたなびく紙テープ。いよいよ島ともお別れ  
⑤お世話になった「プチホテル いさ」さん

