

# 旬情報

2019年8月号

VOL.112

## ムソーからののお便り

今日のFACE

生産者  
紹介

### 海の精

東京都新宿区



少量ずつ人の手で攪拌

### 天日と平釜の日本伝統製法「あらしお」

伝統海塩「海の精 あらしお(赤ラベル)」は、伊豆大島の海水を現地で濃縮して作る国産の塩です。黒潮が運ぶ清らかな海水だけを原料とし、他の産地の原料塩や添加物は一切加えていません。

製法は、太陽と風と火の力を利用した日本の伝統的な製法を継承。まず、ネット架流下式塩田に海水を繰り返し流して、太陽と風の自然エネルギーで水分を蒸発させ、海水を濃縮します。

次に濃縮海水を平釜に入れ、ゆるやかな火力で煮詰め、塩類を結晶化させます。煮上がった塩汁を冷却・攪拌(かくはん)して成分を整え、余剰の苦汁(ニガリ)液を分離します。こうして「あらしお」と「にがり」が出来



海から見たネット架流下式塩田



海水を太陽と風の力で濃縮

上がります。「やきしお」はあらしおを壺に入れ、蓋をして窯に入れて焼きます。

### “手塩にかけた” 天日海塩「ほししお」

姉妹品の「海の精 ほししお(青ラベル)」は火の力を借りず、濃縮海水を天日に干して、塩の結晶を採取する天日海塩です。雨や湿気の多い日本では、太陽や風の力だけで結晶させる天日製塩法は存在しませんでした。食用塩調査会(海の精の母体)の独自の研究によって、1977年に日本初の天日海塩「海の晶 ほししお」は誕生しました(※)。

太陽の光が降り注ぐガラス温室の中のチタン製の結晶皿に、濃縮海水を入れ、塩類を結晶させます。マグネシウムやカルシウムやカリウムなどのニガリ成分がおいしいバランスで結晶に含まれるように、少量ずつ人の手でいねいに攪拌を繰り返します。まさに“手塩にかけた”天日海塩です。

※2017年10月より現在の名称に改称

### 海の精ならではの 「有機玄米塩麴」逸品

海の精ブランドの農産加工品は、伝統海塩「海の精」に含まれる少量微量の無機成分(ミネラル)が発酵を助け、素材の味を引き出した逸品。どの品も国産の安全な原料にこだわり、化学

薬品は一切不使用、伝統的・自然的・物理的な製法を用いています。「有機玄米塩麴」もそのひとつです。

原料は国産有機玄米と米麴、そして伝統海塩「海の精」。米が糖化した甘味に、玄米ならではの旨味が重なり、それをおいしい塩味「海の精」が引き締めて、深みのある味に仕上がっています。

発売当時(2011年10月)、塩麴の認知度はまだまだ低かったのですが、「有機玄米塩麴」の監修を依頼した発酵料理研究家タカコナカムラさんが、オリジナルレシピを提案。塩麴ブームの火付け役となりました。

一度使うと手放せなくなる「有機玄米塩麴」。流行りすたりに左右されず、本物を求めるすべての方に、おすすめします。



「ほししお」を作るガラス温室

海の精のほししお(青ラベル)、有機玄米塩麴を次のページで紹介します →