



# 浜田屋本店の瓦版 第7号

株浜田屋本店 TEL:0799-28-0330 FAX:0799-28-1556

2018年 12月発行

～ 大切な方にお送りする情報誌 ～

## ◆淡路島には昔ながらの「塩」が残っている◆

まいど！ 浜田屋本店の濱田です。

今回は、淡路島の海水から出来る「塩」をご紹介します。

自然の砂浜が残っている淡路島南部の阿万海岸が、NHKの朝ドラ「まんぷく」のオープニングの海辺のシーンに使われました。海水から塩を作るところも撮ったようです。

淡路島の北西部・旧北淡町（北淡 IC 下車）の震災記念館・のじまスクーラの近くにある「遺船貴跡」で、製塩土器と呼ばれる物が発見されているので、もともと古代から海水を煮詰めて塩作りを行っていたのでしょう。

小石を敷き詰めて、その上で火をたき、土器に海水を入れて水分をとばして塩を作る、または海藻（ホンダワラ）を竹笹の棚において海水をかけ、夏の太陽の日差しで乾燥させて塩を作るなどが行われていたようです。今でも、洲本市五色町都志の海辺で、建築の廃材を薪として利用し、大釜で海水を煮詰めて塩を作っている業者がいます。「自凝零塩（おのころしずくしお）」という天然の塩を頑張っているようです。夏はサウナ風呂のような暑さだそうです。一度見学させてもらいましたが、冬でも暑かったです。古代の人はこんな苦勞をして塩を作っていたのかと関心するばかりです。

私も以前、考古学の会で粘土で土器を作り、真夏に火をたいて海水で塩作りをするという体験をしたことがあります。その塩で作ったおにぎりは旨味があつてびっくりするほど美味しかったです。

よく使われる塩は工場で作った「塩化ナトリウム」で、味は塩辛いだけに感じます。

海水から作った塩は不純物もありますが、ミネラルがあるのでマイルドな塩味です。

できれば残したい淡路島の食材です。

海外では岩塩があるので、日本のように海水から塩を作るのは珍しいことのようにです。

日本では、ミネラル塩やら天然塩やら多種多様の塩が出回っていますが、それぞれに風味や味が違って、なかなか楽しめるんじゃないかなと思います。

ゆで卵に付けると、塩の旨味がよく分かるそうなので、一度試してみてください。

## ◆スタッフからの一言◆

今年は夏から暑さに負けて、手入れもせずに花壇を雑草だらけにしてしまいました。

でも、秋に一掃して可愛い花やチューリップの球根を植えたので、毎日まめに水やりと草抜きをしています。やっぱり土いじりは癒されますね。毎日花壇を見るのが楽しみ！

これから冬本番にむけて、霜対策にビニールで覆うなど、万全の体制です。 （担当：中山）

### 【浜田屋本店の会社概要】

- ◆商号：浜田屋本店
- ◆設立：昭和41年1月5日（創業：明治35年）
- ◆所在地：兵庫県洲本市安乎町平安浦 1864-8
- ◆HP：<http://www.hamadaya-honten.jp/>
- ◆TEL：0799-28-0330 FAX：0799-28-1556

### 【社長のプロフィール】

- ◆濱田 昌宏（はまだ まさひろ）
- ◆誕生日：昭和34年3月30日
- ◆出身地：兵庫県洲本市（淡路島）
- ◆趣味：考古学、日本の超古代史研究
- ◆座右の銘：我以外人皆師

