

# 藻 もしお 塩



## 藻塩とは...

そもそも「藻塩」とは、玉藻(ホンダワラ)という海藻を使用してつくった塩のことです。

その歴史は古く、弥生時代にはすでに始まっていたとされており、その製塩方法は「藻塩焼き」といわれるもので日本の塩つくりの原点とされています。

また、平安時代の和歌にはしばしば「玉藻」「藻塩」の文字が登場し、万葉集にも「朝凧に玉藻刈りつ...」「夕凧に藻塩焼きつ...」と詠まれているように「藻塩つくり」は盛んに行われていました。

## 「藻塩」づくりの工程は そのほとんどが手作業

塩工房やまいちの「藻塩」は、庄内浜で採取したホンダワラと、きれいな海水のみを使用しています。

通常、海水の塩分濃度は3%程度、1キログラムの海水に30グラムの塩が含まれていません。現在、私たちが一般的に使用している塩は、生産効率の高い「イオン交換膜製塩法」という方法によって工業的につくられています。

しかし、「藻塩」の製造工程は、そのほとんどが手作業。海水の採取から製品に仕上げるまで三日間ほどかかり、釜の火を絶やさないために夜を徹して薪をくべることもあります。手間と時間をじっくりかけてつくる100%天然の「藻塩」は、1トンの海水からわずか20キロしか摂れない貴重な塩でもあります。



薪を使い平釜でじっくりと炊き上げる

## 「藻塩」の特長

淡いペーじョ色の粗塩です。

玉藻(ホンダワラ)という海藻を利用するため、海藻が多く持つ成分であるヨード分が豊富です。また、海水を濃縮した天然塩であるため、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどのミネラル分を多く含んでいます。「藻塩」は体に優しい自然食品というだけでなく、とがったところのない、まろやかな味わいがあります。そのため利用範囲が広く、素材の旨味を引き出し料理に奥行きを与えてくれます。



## 自然で柔らかかな旨味

あらゆる料理に...

- ・肉や魚の下ごしらえにお使いください。
- ・そのまま刺身や天ぷらに添え「つけ塩」として。
- ・煮物や焼き物に使用すれば素材の味を引き出してくれます。
- ・和食だけでなくフレンチやイタリアンにもご利用ください。
- ・ほかに、おにぎりや野菜の浅漬けから、スイーツやホームベーカリーなど、あらゆる料理にご利用ください。

## 塩工房やまいち

住所 〒999-7123  
山形県鶴岡市大岩川字木場場200  
TEL 0235-48-1838  
FAX 0235-48-1837

web [塩工房やまいち](http://www.shioya-maiichi.com)

平田牧場・庄内観光物産館・道の駅やりん・清川屋・観光旅館・ホテルなどのほか、ネットでも購入できます。なお、全国発送も承ります。  
※詳しくはお問い合わせください。

塩工房やまいち

## 藻塩と北前塩 セット

抽選で  
5名様プレゼント!

### 応募方法

本誌差込のハガキ、または、官製ハガキに、  
ご住所・電話番号・お名前・「藻塩と北前塩セット」希望と記入  
の上、下記までお送りください。

鶴岡ガス(株)「Hotひといき」編集部

〒997-0023 山形県鶴岡市鳥居町15-22

応募■切:平成21年10月10日 必着

当選発表は、2009年12月発刊予定「Hotひといき」Vol.19に  
掲載いたします。(当選者の方には直接ご連絡いたします。)