

手揉み・天日塩「美味海(うまみ)」生産者 【有限会社 海工房】のご紹介



高知県幡多郡黒潮町の海岸線「王無浜」に立つ、
【(有)海工房】のカン水施設(海水濃縮施設)です。



“王無浜”の伝説を案内する看板



カン水施設に併設している取水ポンプから、太平洋に向かって伸びる取水パイプです。



海工房で作っている、天日塩「美味海」、せんごう塩「りぐる」
「黒潮町の黒塩」などの塩製品は、満潮時の土佐沖水深5メ
ートル付近から取水したキレイな海水100%を原材料としてい
ます。

右下部の小屋が取水ポンプ棟、中央下部付近が汲み上げた
海水を貯蔵する地下タンクです。



毎分 50 リットルのペースで汲み上げられた海水は3層の地下タンクに貯蔵さ
れ、更にポンプで地上約8メートルの高さにある噴出口に送られます。



カン水施設屋上の様子です。
カン水施設に張り巡らされたネットに向かって、
噴出口から海水が勢い良く、噴撒されています。



噴撒した海水は、ネットを伝わってどんどんカン水施設下部へ落
ちていきます。この間に風と太陽熱によって、水分が徐々に蒸発
していきます。





カン水設備下部まで落下した海水は、再び貯蔵タンクに集められた後、ポンプで高所に送られて噴撒されます。



この工程を何度も繰り返し、循環させることで、やがて海水は濃縮されていき、塩分濃度の濃いカン水になります。その濃度は通常の海水の6倍ほどにもなります。



濃縮されたカン水は、カン水施設から車で10分ほど西へ行った場所にある、【海工房】の事務所と結晶ハウスに隣接している貯蔵タンクに運ばれます。

現在、結晶ハウスは5棟立っており、【海工房】のメンバー5人がそれぞれ1棟ずつを受け持ち、管理しています。

結晶ハウス内の温度は、晴れた日の日中では、実に40℃以上の暑さになります。



案内をして頂いた【海工房】代表の西隈さんです。貯蔵タンクから引張ってきたホースを通して、濃縮したカン水を、結晶皿一枚あたり約15リットル入れます。



カン水は塩が結晶化し始めるまで、毎日丁寧に攪拌されます。



塩の結晶化が始まると、今度は日に二度、人の手によって、優しく揉みほぐします。毎日手揉みすることで、天日塩としては粒の細かいしっとりした塩になります。また、夏期は約10日間、冬期は約4週間かけて、塩がゆっくり結晶するので、一粒の結晶の中に豊富なミネラルが含まれている水分(ニガリ)が取り込まれます。

美味しい塩を作るコツは、優しく、落ち着いた心で持っていて、毎日丁寧に揉みほぐすことだそうです。そうすることで、角の立たないまろやかな味の結晶(塩)になります。不思議なことに、落ち着かない気持ちで揉みほぐしてできた塩は、味に角のある塩になるそうです。そのことから考えますに、天日塩はただ単に海水の水分を蒸発させて結晶化した結果できたものではなく、作り手の想いが形になったものとも言えるのではないのでしょうか。



濃縮されたカン水は、結晶ハウスで作る天日塩「美味海」の原料に、また、昔ながらの“薪釜”でじっくり、コトコト焚いて作る「自然海塩・りぐる」や「黒潮町の黒塩」の原料にもなります。画像は「黒潮町の黒塩」を焚いている様子です。





釜焚きしている「黒潮町の黒塩」を掻き混ぜる西隈さん



採塩した塩を、今度は遠心分離機にかけ、脱水します。これによって、塩の結晶と“にがり”に分離します。



脱水した塩の結晶を篩にかけて、大きい粒を取除いていきます。



篩に掛けた塩を入念に検品して、ゴミなどを取除いた後、計量・袋詰めして、「天日・手揉み塩 美味海(うまみ)」が完成します。



【海工房】メンバーの皆さんです。
左から専務取締役の澳本明敏さん、代表取締役の西隈隆則さん、笠松司さん、中谷孝徳さん、欄外が塩の品質管理担当の土居久美子さん。
現在5人のメンバーで塩作りに励んでおられます。

【海工房】代表：西隈隆則のプロフィール

- ・ 1973年 高知大学の特設美術科を途中で卒業。
- ・ 1978年 高知土と生命を守る会に加わり、無農薬農産物の流通をやりつつ自然保護運動、反公害運動に参加。
- ・ 1981年 伊豆の大島で、日塩研の谷さん、坂本さんと知り合い、自然塩作りを学ぶ。
- ・ 1982年 谷さん坂本さんに指導を受けつつ、高知で「生命と塩の会」を設立。
- ・ 1991年 自ら製造現場に入り、設備改善による塩の品質と製造量のアップを図る。
- ・ 2003年 会から独立し、(有)海工房を設立する。

“死の産業＝原発より、生命の産業＝塩作りを”というスローガンのもと、窪川原発反対運動の一環として候補地横の黒潮町佐賀で塩作りを始めて20年以上になります。美味海を製造するこだわりは、一日に二度手で塩を揉みほぐします。手で揉みほぐす事により、まったりとした深い味わいが生まれます。

海工房からのメッセージ

土佐沖の黒潮を汲み、純白の塩をつくる。

太陽と風が、ゆっくりと塩を結んでいく。

打ち寄せる潮騒が、ほどよい結晶への時を刻む。

人の手の手揉みのリズムが加わり、塩は“美味海”になる。

手塩にかけた塩、“美味海”が光る。

そのキラメキは生命の輝き。

私達「海工房」は自然環境にこだわり、自然エネルギーを精一杯に生かし、手間を惜しまず、生産量が少なとも確かなものを、と常に考えています。

お塩は毎日摂るものだから、身体にやさしく、ミネラルが豊富であるべきだと思います。

辛いだけでなく、美味しさを感じられるものがよいと思います。

“美味海”は自然海水 100%。その海水を、風と太陽熱だけでゆっくりと濃縮、結晶させていきます。そして結晶し始めた塩を、私達の手で毎日優しく揉みほぐしながら仕上げていきます。

塩職人のワザが光る“美味海”を、ぜひ台所の、食卓の必需品に加えて下さい。

土佐の手揉み・天日塩「美味海(うまみ)」の特徴

- ・火を使わず風と太陽エネルギーだけで結晶させた天日塩。
- ・高知県幡多郡黒潮町の王無しの浜から汲み上げた、土佐の海水 100%使用。
- ・美味海は結晶し始めた頃に、毎日手揉みすることによって天日塩としては粒の細かいしっとりとした塩となります。
- ・ゆっくり塩が結晶するので、一粒の結晶の中に豊富なミネラルが含まれている水分(にがり)が取り込まれます。
- ・海水のミネラルを豊富に含んだ、塩本来の旨味が最高に引き立ったまろやかで甘みを感じるお塩です。
- ・素材の旨味を生かした食べ方(おにぎり、天ぷらやお刺身のつけ塩、焼魚、焼き鳥、野菜、果物、など)がおすすです。
- ・お料理の味を引き立てる調味料としても。
- ・「日経ヘルス」2010年2月号の特集「一生ものの調味料ガイド」塩部門で、堂々の1位に選ばれました。

※写真差替え改定日：2018年1月22日(月)

太陽と風で乾燥させた塩はうまみの余韻がいつまでも残る

塩



紹介する商品はこうして選びました

選考にご協力いただいた専門家の方々の推薦品を多数取り寄せ、製法や材料を調べて厳選、さらに5人の編集スタッフが実際に試食して細かく採点し、「文句無しに美味しい」と、自信を持って紹介できる商品を選びました。



商品名	採点者	採点
完全天日塩 土佐の塩丸	山本 浩一	5
天日・手揉み塩 美味海	山本 浩一	5
海ノ精 あらしお	山本 浩一	5
薬国の塩・釜炊き	山本 浩一	5

イチオシはこの二つ!



完全天日塩 土佐の塩丸 (高知)

手で攪拌しながら結晶「塩むすび」が高評価!

満潮時に土佐湾からくみ上げた海水を太陽熱と風だけで水分を蒸発させて高濃度にし、手で攪拌(かくはん)しながら太陽熱だけで結晶させる。完成まで夏は約1カ月、冬は2カ月かかる。「塩むすびがおいしい」と編集H。200g、630円。問/完全天日塩保存会・ソルティープ ☎0880-55-3226



天日・手揉み塩 美味海 (高知)

毎日もみほくして作るじわり感じる甘みが魅力

高知県西部の王無しの浜から満潮時に海水をくみ上げ、太陽熱と風だけで濃縮。さらに天日に当てる結晶し始めたら、毎日手でもみほくす。この作業で塩の粒の角が取れて丸みが出て、味もまろやかに。「しょっぱさの中に甘みがある」と清水さん。500g、1260円。問/海工房 ☎0880-43-1432



海ノ精 あらしお (東京)

ご飯の甘みが引き立ち スープの味も際立つ

伊豆大島の海水を島沿岸の立体的塩田で太陽熱と風に当てる濃縮させた後、平釜で煮詰めて作る。ちなみに製造元は1971年に国の政策で塩田が全廃された後、塩田復活運動を起こした有志が創設。「スープに入れると味わいが際立つ」とデスクT。240g、630円。問/海ノ精 ☎03-3227-5601



薬国の塩・釜炊き (沖縄)

30時間以上炊き上げる後を引くうまみの特徴

沖縄県粟国島の海からくみ上げた海水を、竹枝を伝わせ、太陽熱と風で水分を蒸発させ、30時間以上まで釜炊きする。焦げつかないように付ききりがかき混ぜて煮詰めている。「なめると、塩辛さの後に感じるうまみが後を引く」とライターA。250g、630円。問/沖縄海塩研究所 ☎098-988-2160

※取り寄せる場合は送料や手数料が別途かかる商品もあります。(以下のページの商品も同)



海水を太陽熱と風に当ててゆっくり濃縮させる。

評価のポイント

そのままなめて「塩辛さ」「まろやかさ」「うまみ」「甘み」「トータルのおいしさ」を各5点満点で採点。さらに、個々の塩でチキンスープと塩むすびを作り、食べ比べた。

評価レポート

なめた瞬間に塩辛さを強く感じる塩もあれば、うまみ豊富でまろやかな塩も。なめて塩辛さが強すぎず、まろやかなものは、スープやおむすびでもおいしく感じる傾向があった。



塩 は基本中の基本の調味料。「いい塩を使えば、それだけで料理の味ががびしっと決まり、素材のうまみも十分に引き出される」として、塩選びにこだわる料理人は少なくない。彼らがひいきにするのが、伝統的な製法で作られた、いわゆる「自然塩」と呼ばれるもの。塩の伝統製法は何種類もあるが、基本の工程はどれも同じ。塩田などで海水から水分を蒸発・濃縮させて濃い塩水を作り、それを太陽熱と風で乾かしたり釜で煮詰めて結晶させて作る。人工的にミネラルを除去する過程を経ないため、製法によってミネラルの量や内容はまちまち。そのため少しずつ味が異なるというのも自然塩の特徴だ。そこで、専門家の間で特に評価の高い塩を複数取り寄せ、さらに食べ比べによって絞り込んだ、お薦めの4種類の塩を紹介。ただ塩辛いだけではない、自然のうまみやほのかな甘み、まろやかさをぜひ味わって。

2010年 2月号 日経ヘルス 「一生ものの調味料ガイド」に掲載されました。



太陽と風で乾燥させた塩はうまみの余韻がいつまでも残る

塩



イチオシはこの二つ!

紹介する商品はこうして選びました

商品名	採点者	採点
完全天日塩 土佐の塩丸	山本 浩一	5
天日・手揉み塩 美味海	山本 浩一	5
海ノ精 あらしお	山本 浩一	5
薬国の塩・釜炊き	山本 浩一	5



完全天日塩 土佐の塩丸 (高知)

手で攪拌しながら結晶「塩むすび」が高評価!

満潮時に土佐湾からくみ上げた海水を太陽熱と風だけで水分を蒸発させて高濃度にし、手で攪拌(かくはん)しながら太陽熱だけで結晶させる。完成まで夏は約1カ月、冬は2カ月かかる。「塩むすびがおいしい」と編集H。200g、630円。問/完全天日塩保存会・ソルティープ ☎0880-55-3226



天日・手揉み塩 美味海 (高知)

毎日もみほくして作るじわり感じる甘みが魅力

高知県西部の王無しの浜から満潮時に海水をくみ上げ、太陽熱と風だけで濃縮。さらに天日に当てる結晶し始めたら、毎日手でもみほくす。この作業で塩の粒の角が取れて丸みが出て、味もまろやかに。「しょっぱさの中に甘みがある」と清水さん。500g、1260円。問/海工房 ☎0880-43-1432



海ノ精 あらしお (東京)

ご飯の甘みが引き立ち スープの味も際立つ

伊豆大島の海水を島沿岸の立体的塩田で太陽熱と風に当てる濃縮させた後、平釜で煮詰めて作る。ちなみに製造元は1971年に国の政策で塩田が全廃された後、塩田復活運動を起こした有志が創設。「スープに入れると味わいが際立つ」とデスクT。240g、630円。問/海ノ精 ☎03-3227-5601



薬国の塩・釜炊き (沖縄)

30時間以上炊き上げる後を引くうまみの特徴

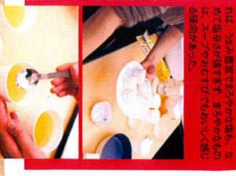
沖縄県粟国島の海からくみ上げた海水を、竹枝を伝わせ、太陽熱と風で水分を蒸発させ、30時間以上まで釜炊きする。焦げつかないように付ききりがかき混ぜて煮詰めている。「なめると、塩辛さの後に感じるうまみが後を引く」とライターA。250g、630円。問/沖縄海塩研究所 ☎098-988-2160

評価のポイント

そのままなめて「塩辛さ」「まろやかさ」「うまみ」「甘み」「トータルのおいしさ」を各5点満点で採点。さらに、個々の塩でチキンスープと塩むすびを作り、食べ比べた。

評価レポート

なめた瞬間に塩辛さを強く感じる塩もあれば、うまみ豊富でまろやかな塩も。なめて塩辛さが強すぎず、まろやかなものは、スープやおむすびでもおいしく感じる傾向があった。



塩 は基本中の基本の調味料。「いい塩を使えば、それだけで料理の味ががびしっと決まり、素材のうまみも十分に引き出される」として、塩選びにこだわる料理人は少なくない。彼らがひいきにするのが、伝統的な製法で作られた、いわゆる「自然塩」と呼ばれるもの。塩の伝統製法は何種類もあるが、基本の工程はどれも同じ。塩田などで海水から水分を蒸発・濃縮させて濃い塩水を作り、それを太陽熱と風で乾かしたり釜で煮詰めて結晶させて作る。人工的にミネラルを除去する過程を経ないため、製法によってミネラルの量や内容はまちまち。そのため少しずつ味が異なるというのも自然塩の特徴だ。そこで、専門家の間で特に評価の高い塩を複数取り寄せ、さらに食べ比べによって絞り込んだ、お薦めの4種類の塩を紹介。ただ塩辛いだけではない、自然のうまみやほのかな甘み、まろやかさをぜひ味わって。

2019年8月28日

(有)高生連

〒783-0055 高知県南国市双葉台15番1

TEL:088-855-8850/FAX:088-862-4300

担当: 植木

【海工房】に新しい仲間が加わりました！

西隈隆則さんが【海工房】を立ち上げてから16年、代表を退くお歳も近づき、後継者を迎え入れないと事業の継続が立ち行かない状況になって参りました。「事業を存続するのか、畳むのか」という選択の中で、このたび西隈さんの娘さんご夫婦が海工房を継がれることになり、お二人で高知に移住、7月16日より天日塩作りの修行に入られました。

そのご夫婦は「吉田雄三（ゆうぞう）さん / やよいさん」ご夫妻です。

雄三さんは、神奈川県川崎市出身の39歳、来高前は横浜で映像撮影用の照明機材のレンタル会社に勤めておられました。

やよいさんは、高知県幡多郡大方町（現・黒潮町）出身の35歳。18歳の時に土佐を脱藩して東京へ。バーの店員など色々な職を経験する中で、雄三さんと出会いました。

横浜で生活していたお二人ですが、今から三年前、西隈さんより「会社（海工房）を継ぐか、畳むか、3年以内に決めてくれ、できれば吉田君に決めたい。」とのお話があり、長年重い照明機材を扱う業務の中で腰を痛めて、仕事を続けることが難しくなっていたこと、早朝から深夜までの撮影や地方ロケなど、なかなか家に帰って来られない仕事のため、やよいさんの「この暮らし方での老後は無いな」という思い、またやよいさんのご両親（西隈隆則さん、土居久美子さん）の今後のことも考えて、なるべく近場に居る方が良いだろう、との結論に達し、海工房を継ぐことを決められました。

ずーっと都会で暮らしてきた雄三さんですが、田舎の高知に移住するに当たって、特に抵抗はなかったと言います。

雄三さん、元々自然遊びが大好きで、高知に行けば釣りや自然の遊びができるということ、また汗をかく仕事・太陽に当たって仕事をするのが好きなこと、そして、初めて天日塩作りを見た時、感動して、こういった塩作りをしている西隈さんを尊敬していることも理由の一つとして、高知に来ることを決められました。

塩作りの修行に入られて一ヶ月、これまでで一番大変だったことは？の質問には、「先日の台風10号が近づいてきた時に、（王無しの浜の）沖に沈めている海水の取水ポンプの回収作業をしたのですが、口径が大きく結構重たいパイプを手作業で引き上げるため、治りかけていた腰をまた少し痛めてしまいました。また台風接近による高波を被ってしまい、自然の中で行う作業の怖さを感じました。」とのこと。やよいさんからは、大変だったことって、（塩の作業じゃなくて）そこ？との突っ込みが…。

現在、やよいさんのお母さんの久美子さんから天日塩作りの指導を受けている雄三さんとやよいさん。

天日塩作りに携わるに当たっての“思い”を聞いてみました。

▽雄三さん

品質を落とさず、美味しい塩を消費者の方に提供できることを心掛けたい。

手揉みで更に美味しくなる「美味海」は、おいしい。良い塩だと思います。

海工房を畳むと聞いた当時、「エッ？畳むの？」となって、だったら継いだ方が良く、という気持ちになりました。隈さん（西隈さん）とお義母さん（久美子さん）が40年近くやってきて、濃縮した技術を教えてくれることに、有難さを感じています。それはしっかりと継いでいきたい、という気持ちがあります。

▽やよいさん

維持し続けることでたぶん手一杯になると思います。

維持し続けて、存続させていくことが最大の目標です。

ややこしくしない、シンプルさを続けていきたいと思っています。

最後に「まずは、言われたことをしっかりとできるようになりたいです。」との雄三さんの言葉に、やよいさんから「早く引継いであげて！」との一言。

雄三さんとやよいさんの塩作り生活は始まったばかりです。



西隈代表を囲んで（やよいさん、西隈隆則さん、雄三さん）

