

塩づくりを通して 自然との付き合い方 を知る



①薪集め
浜に落ちている流木などを集め薪として使う。ビーチクリーンにもつながっている。



②海水の汲みあげ
海水はポンプで汲み上げられ、管を通して体験場内のタンクに貯蔵される。この管の中には打田原の浜の砂が詰められており運ばれてくるうちにろ過する仕組みとなっている。



③炊き
体験場の中のタンクにためられた海水は、畳状の浅い釜に入れられる。拾ってきた薪へ火を付け数時間炊く。



④塩のすくい上げ
塩がだんだんと結晶化され溜まっていく。火を止め塩をすくい上げ常温で熱を取りながらにがり(余分な水分+α)を落とす。



⑤にがりの強制分離
熱とにがりを自然に落とした塩からさらににがりを取り除くために、洗濯機の脱水する。



⑥ふるい洗濯機から取り出された塩を最後にふるいにかける。さらに余分なものが取り除かれ真っ白い塩が出来上がる。



体験場は奄美時代の教え子たちの手伝いで建てられた。



工場の中からは美しい海が見渡せる。



打田原集落ブランド天然塩づくり
事務局責任者 和田 昭穂 (わだあきほ)
電話 0997-63-2378 FAX 0997-63-2871
〒894-0507 鹿児島県奄美市笠利町打田原
furasikian-akiho@blue.ocn.ne.jp <http://www16.ocn.ne.jp/~akiho-wa/index.html>
天然塩の販売。塩づくりの体験

体 験 料 金			
体験時間	3 時間	5 時間	8 時間
塩の量	4 kg	6 kg	10 kg
体験料	6,000 (3,000円)	10,000 (5,000円)	16,000 (8,000円)
○内は薪を持参した場合			

「体験場」を設立しました。とって欲しいということから、

大量の流木を焼く作業を行って

和田さんは、ここ打田原で生まれました。その当時からこの集落では塩作りをしていました。

「僕は人を信じているから、ここに置き場を設けたらみんな必ず集めてくれると思った。」とにこやかに話す和田さんの後ろには美しい打田原の海が広がっていました。

平成21年2月に始まったこの活動ですが、もうすでに2回満杯となったそうです。

打田原集落には「善意の集積所」と呼ばれる漂流物置き場が数箇所だけではなく、打田原を訪れるすべての人の善意で漂流物が拾い集められ、いっぱいになると市の業者が処理場へ運ぶという仕組みになっています。

