



[DSC02194](#)

昔ながらの塩作りを見学させていただきました。
「遠州沖ちゃん塩クラブ」です。
掛川市大須賀沖之須、国道150線のすぐ横に作業場がありました。
3時頃伺いましたが、まだ海水がなみなみとあって、「これが塩になるのだろうか」と思いました。



[DSC02185](#)



[DSC02159](#)

でも底には少し塩がたまっています。上にはきれいな泡の形ができています。



[DSC02162](#)

こんな状況を維持するために、薪を少しずついれていきます。朝5時から10時間以上薪をたいて、ゆっくりじっくり塩を作っていきます。
薪を作るのも大変です。建築会社から譲ってもらった薪、堅い木もあるそうです。



[DSC02172](#)

海水が減ってきて、塩が下にできているのが確認できるようになりました。そして1時間たつ頃にはかごに塩がたまっていきます。



[DSC02185](#)

この間でもけっこうな時間かかっていますが、朝5時から作業開始して、午後4時近くにできあがるのですから、塩ができるまで長い時間がかかります。それから、にがりを取り、天日干して完成するには一週間ぐらいかかるそうです。それくらい時間をかけないと、まろやかな塩にならないそうです。



[DSC02203](#)

そんなお話を聞きながら、だんだん水分が蒸発して塩が見えてきて、最後にざるに上がってできたものを見た時は感動しました。一つの釜からこれだけ撮れました。生まれたての塩は雪のように白くとてもきれいでした。これを天日に干すともっとキラキラと美しく光るそうです。



[DSC02201](#)



[DSC02202](#)

塩を取り出して、そこから落ちる水滴が「にがり」です。以前は捨てていたそうですが、テレビの健康番組で「天然のにがりには、ミネラルが多く含まれ健康に良い。」ということを知り、商品化しました。

大ビン(180cc) 小ビン(100cc) 二種類ありますが、小さいビンは一滴二滴と出るようになっているので、お料理に使うのに便利です。容量は少ないので大きいビンとセットで買って、移し替えて使うのがお薦めです。



[DSC02171](#)

地域おこしのために平成14年に「遠州沖ちゃん塩クラブ」として、発足。会員68人でスタートしました。一人1万円ずつ出して集まった資金が68万円、会員の中に大工、左官、電気関係の仕事をしていた人達がいる、作業所や釜が資金の内で作ることができました。現在会員は40数名、4班に分かれ交代で週一回、土日に作業を行っています。塩は1日で摂れませんが、天日で3、4日干し、製品にするので完成には時間がかかります。塩は、100g、200g、500gで販売しています。



[DSC02157](#)



[DSC02158](#)

地道な作業ですが、小学生が社会科見学や夏休みの研究課題のために来てくれたり、いろいろな団体のかたが視察に来られるのが励みになるそうです。特に地元の小学生が後日、学校の発表会で報告するのを聞くのが楽しいと語るみなさんから地域に対する強い愛情を感じました。

小笠・榛南地区生きがい特派員 荒木弘子