

No. 527【2022年10月28日配信】

漂着アマモを活用した塩づくり その2 (担当:児玉大成)

こんにちは。文化遺産課の児玉です。前回に引き続き、漂着アマモを活用した塩づくりについて紹介します。

前は、塩分濃度 4.2%の^{かんすい}鹹水を作りましたが、少ない燃料で塩を作り出すためには、さらに濃度を高める必要があります。

そこで、塩分が付着した大量の漂着アマモ（乾燥したもの）を焼いて、「藻灰^{もはい}」を作ります。アマモを焼くとたくさんの煙を出しながら、ゆっくりと燃えていきます。燃え尽きると灰が残ります。「灰塩^{はいじお}」とも呼ばれ、舐めてみると、塩辛い味がします。これを鹹水に投入します。

バケツ 11 リットル分の鹹水の中に、藻灰 5 リットル分を加え、塩分濃度を計測したところ、7.2%まで高まりました。灰の塩分が溶け出し、濃度が上がったものです。これをザルや布で濾したのちに、塩分濃度 14.8%まで煮詰め、最終的には、褐色から薄い黄色の鹹水ができ、ラーメンスープのような匂いからほぼ無臭へと変わりました。これで鹹水の出来上がりです。

次に「煎熬^{せんごう}」です。煎熬は、煮つめて汁をなくすという意味です。あらかじめ作っておいた「鹹水」を煮詰め、水分を蒸発させて塩を取り出す作業で、8月25日に荒川小学校6年生の児童とともに行いました。

炉は、直径 2×1.5m内外の楕円形の範囲に厚さ 2cm ほどの砂を敷き詰め、あらかじめ焚火して炉の水分を飛ばしておきました。その後、炉の中央で炭火をおこし、12個程の手作りの縄文土器を設置しました。土器に鹹水を注ぎ、沸騰して吹きこぼれる前に、少しずつ鹹水を注ぎ足しながら、1時間程かけて煮詰めていきます。しばらくすると、土器内部に結晶化した膜ができ、底に塊ができたなら完了です。結果、高さ 8cm、口径 9cm 程、約 170ml の容量の土器から約 15g の塩を作ることができました。

以上のような工程で作られた塩は、「藻塩法」とも呼ばれ、ホンダワラ科の海藻がよく使われますが、今回は SDGs を意識して、海岸のゴミとなっている漂着アマモを利用してみました。



アマモを燃やして灰にする状況



土器で鹹水を煮詰めている状況