

2014年
5月号



発行：生活クラブ生活協同組合
発行責任：理事会
編集：広報委員会
茨城県牛久市猪子町 992-676
TEL 029-874-8510 FAX 029-874-3651
http://ibaraki.seikatsuclub.coop/

特集：添加物について

わたげ

消費材シリーズ

真塩・海水塩

生活クラブの塩の取組みは 1978 年。専売法の塩ではない自然塩の取組みを望んだ結果、沖縄の塩運動に出会い、取組みを始めたのが現在の「真塩」。1997 年には沖縄の海水 100%の「海水塩」が誕生しています。なお、本文は 2008 年 9 月号の「わたげ」を再録・加筆しました。

●「真塩」の誕生

1972 年に本土復帰を果たした当時の沖縄では塩も国内法の適用を受け、伝統製法の塩が使えなくなり、「魚や肉の塩漬けが腐敗する、豆腐が固まらない…」など様々な異変が起きていました。

専売法のイオン交換膜製法で作る「精白塩」は、くみ上げた海水を樹脂フィルターにかけ、短時間のうちに純度 99%の塩化ナトリウムに仕上げる低コストのミネラルを含まない化学塩です。海水中に含まれる「にがり成分」を不純物として排除してしまいます。にがりは海水中の微量ミネラル分であり、発酵、塩蔵など日本の食文化の形成に欠かせない大切なものです。

そんな中、「もう一度沖縄にシママース（塩）を取り戻そう。法律を変えられないのなら、今の専売法の下で出来るだけ人体の生理にかなった塩田塩に近い塩を作ろう」と 1973 年に（株）青い海が設立、専売公社が輸入する天日塩を買って加工する「特殊製法塩」ならということ、地元での塩作りが許可されたのです。

ミネラルを含まない「精白塩」に疑問を持ち、昔ながらのにがりを含む自然塩を捜し求めていた生活クラブと（株）青い海が出会ったのは 1977 年。青い海で作る「塩っ子」という名の塩を扱い、生産を応援、のちに「真塩」と名付けました。

「真塩」はメキシコまたはオーストラリアの天日塩を沖縄の海水に溶解し、海水のミネラル分を含んだ濃い塩水を平釜でじっくりと煮詰め、木桶で自然

乾燥を行なって造るという昔ながらの製法で開発されました。あらゆる料理に使えます。

●昔ながらの製法「海水塩」

「海水塩」は沖縄の海水だけが原料。塩専売法が緩和され、塩事業法になり、本来最も造りたかった、海水から直接煮詰めてつくる塩の誕生です。製法は当初、重油で炊きながら水分を飛ばす方法でしたが、逆浸透膜（※）に通すことで水分を除去し、濃縮した海水を煮詰める方法に変更されました。これにより CO2 の削減と経費削減に繋がりました。

「海水塩」は塩辛さの中に仄かな甘みを感じられる塩です。おにぎりにして味わって下さい。本物の塩に出会えます。

※逆浸透膜＝ろ過膜の一種であり、水を通しイオンや塩類等の水以外の物質は透過しない性質を持つ膜の事。

沖縄の美ら海からの贈り物

◎真塩 = 1kg ¥226 (税込) です!



何段も積み上げられた木箱の中には真塩がいっぱい。3日間かけて自然に水を切ります。

組織概要

(2014年3月末)
組合員数 4,758人

班組合員数	2,505人	3月 世帯利用額	22,945円
個配組合員	2,253人	3月 総利用高	108,643千円
班数	392班	2月 世帯出資額	118,602円

【牛久センター】 牛久市猪子町 992-676 TEL 029-872-7521 FAX 029-872-7523	【水戸センター】 水戸市元石川町 302-12 TEL 029-291-8280 FAX 029-291-8281
--	--