



海水から塩を作ろう！



手作りの塩を作り、海を味わう

海水にはミネラルなど様々な成分が溶け込んでいます。
海水から塩を作り、海の豊かな栄養を自らの舌で味わうこと
の出来るプログラムです。

対象 小学生
場所 海辺全般
※塩作りは屋内推奨
時間 2時間※(天日干しは1週間)

プログラムの前に...

1. 用意するもの

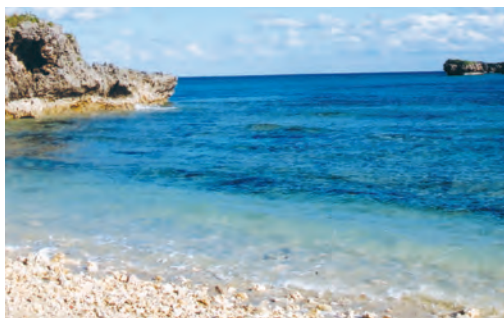
- | | |
|-------|----------------|
| ①鍋 | ⑦コーヒーフィルター |
| ②しゃもじ | ⑧割りばし |
| ③ボール | ⑨市販の食塩 |
| ④おたま | 味の比較用、天然食塩でない物 |
| ⑤軍手 | ⑩バケツ |
| ⑥さらし布 | |



2. 事前の準備

キレイな海水を汲める場所

- ・今回使用する海水は参加者の口に入る
ものです。採水する際は、工場や生活
排水の入らない安全な場所で汲むよう
にしましょう。



海水の汚い場所

臭いのしないキレイな海水を選びましょう。

2. 海の味の本番！

1. 海水を汲もう(約10分)

参加者とともに海へ行き、塩作りに適したキレイな海水を汲みましょう。汲む際は波にさらわれたり、転倒しないように注意しましょう。グループごとに5Lの海水を汲み、作業場所へ戻ります。

※海水1Lあたり25gの塩を作ることができます。

2. 塩を作ろう！(約100分)

※実施中は火気を使うので火災や火傷には気を付けましょう。

①海水を煮詰める

まずはさらし布を使って海水中のゴミを濾しとります。その後、鍋に海水を入れ、強火で沸騰させます。40分ほど沸騰させると水分が飛び、白濁し始めます。量が1/5ほどになったら弱火にします。

今度は蒸発しきらないように注意しながらしゃもじでゆっくりかき混ぜ、さらに半分(全体の1/10)まで煮詰めたら火を止め、粗熱をとります。 ※鍋に割りばしを立て水量の目印をつけるとわかりやすいです。

少し冷めたら海水をコーヒーフィルターで濾します。また使った鍋に白い不純物が付着しているので洗ってキレイにします。

②再び煮詰める

①の海水を再び鍋に入れ、中火で沸騰させます。焦げ付かないように注意しながら、絶えずしゃもじでかき回してシャーベット状になるまで煮詰めたら、火を止めます。

③塩の分離

②の海水をコーヒーフィルターで濾し、残った塩を乾燥させます。

フライパンで熱してサラサラになるまで水分を飛ばして完成です。

※時間に余裕のある場合は、フライパンでなく天日で1週間ほど乾燥させるとより美味しい塩になります。



3. 海の味を確かめよう！(約10分)

出来た塩と市販の食塩(天然でない)の味を比較してみましょう。海水から作った塩は様々なミネラルを含み、豊かな味わいがします。



ココがポイント

塩の味の秘密

海水には様々なミネラルが溶け込んでいますが、地域によってそのバランスが異なります。その中でも以下のミネラルが味に影響を与えていると言われています。

カルシウム：甘味

カリウム：酸味

マグネシウム：苦味

さらに結晶の大きさや形によっても味が変わるといわれ、コクのあるもの、スツと味が消えるものなど様々です。

これがにがり

「塩を作ろう！」の③の工程でシャーベット状の海水を濾したとき、ろ過して出た液体がにがりです。豆腐の凝固剤として有名ですね。

