

宇多津塩田復元！

流下式天然塩



鵜足津の「天の塩」は、瀬戸内の潮と風と太陽がもたらしたミネラル豊富な天然塩の傑作。小松守さん(鵜足津福社会)の「宇多津の塩の歴史を伝えたい」との想いが結実しました。



丸亀垂水にある今田八五郎の墓

宇多津の塩の歴史は、久米通賢翁の坂出塩田開拓(文政 12 年 1829)に先立つこと 75 年、延享 2 年(1744)の今田八五郎に始まる。(古浜塩田)

万葉の時代(7世紀)から、

鵜足郡津野郷(うたのごおりつのごう。この俗称が鵜足津)は、海洋貿易で栄えた四国の中心地。昭和 46 年塩田廃止まで全国の 1 割を生産する「塩の町」。



鵜足津の「天の塩」は、井戸を掘り汲み上げた瀬戸内の海水から流下式製塩法で作った天然塩。



不純物が自然濾過された地下海水が独自の流下盤流下盤を通過して濃度が濃い海水(かん水)になる。環境に優しく熱効率の良い「イマシ礼」の薪でじっくりと炊き上げ、ゆっくりと手間をかけて水分を蒸発させてできあがった塩の結晶になる。独特のコクと旨味のある滋養豊かな鵜足津の「天の塩」。



天然にがり 鵜足津の「潮の滴」



にがりは苦汁と書く。字のごとく舐めると苦い味がする。海水から塩を採るときに最後に残った、ごく少量の液体をいう。

鵜足津の「潮の滴」は、流下式製塩法から採れた天然のにがり。塩化マグネシウムや塩化カルシウムを中心にカルシウム、鉄などの豊富なミネラルを含む。料理のアク取り、煮物や炒め物、さらには入浴剤や洗顔剤としても利用できる。先ごろ、痩せる効果があると大ブームを起こした。

詳しくは、 <http://www.espoir-uta.jp/index.html>