



海と山のミネラルを豊富に含んだまろやかな塩

太陽と風の力でつくる逸品、土佐黒潮天日塩



土佐黒潮天日塩

名称の由来／平成18年、佐賀町と大方町が合併して黒潮町が誕生したのを機に、それまでの「土佐佐賀天日塩」から「土佐黒潮天日塩」に変更された。

製法の特徴／釜焚きをせず、太陽と風の力で水分を蒸発させる。

原材料の特徴／四十万十川を源流とする伊与喜川から山のミネラルを含んだ水が海に流れ、海と山の栄養が混ざった海水。

品質と安全性／手洗いの徹底及び爪のチェック。作業服、靴、帽子、手袋の清潔保持。

業界とりまとめ団体／土佐黒潮天日塩生産組合（高知県幡多郡黒潮町佐賀34）

本場の本物認定
ココが特徴



土佐黒潮天日塩生産組合 組合長

小島正明氏

高知駅から特急列車で約1時間半、土佐くろしお鉄道の「土佐佐賀」駅に降り立った。特急停車駅でありながら、駅前にはのどかな風景が広がっている。高知県西南部に位置し、四十万十川にもほど近い黒潮町。駅舎に隣接する黒潮町商工会の支所で、経営指導員の武政健一さんが出迎えてくれた。

車で天日塩の製造現場に向かう途中、太平洋が一望できた。話しには聞いていたが、本当に水平線が丸く見える。黒潮町佐賀地区から熊野浦地区の海岸にかけての半径2kmの範囲で、天日塩は製造されている。ここは人口50人程度で、生活排水も少ない。また植林していない山林がほとんどで、山のミネラルを含んだ水が川となって海へ流れ出る。「海水には海と山の栄養が混ざっています。ここは、日本有数の天日塩ができる場所なんです」と武政さんは力説する。

この地区での塩づくりの歴史は古く、1333（建武2）年に始められたという記述が残っている。明治38年に塩の専売法が制定されて廃止になったが、太平洋戦争末期には塩不足となったため、自家用製塩として特別の許可が下り、100人程度の人が塩づくりをしていたとある。

戦後長い間行われていなかった塩づくりを復活させたのが、現在黒潮町商工会副会長の小島正明さん。昭和56年、小島さんは昔ながらの塩づくりの製法と歴史を継承することを決意。伊豆大島で1年間、自然製塩の修業を行った後、昭和58年に佐賀地区で「生命と塩の会」を立ち上げ、専売公社の許可を受けて塩づくりを始めた。この地区に伝わる塩づくりは最終的に釜焚きしていたため、さらに進化した天日塩づくりのため現在の方式に研究改良。平成9年に塩の

天日塩づくりには最適な環境

太平洋に面した美しい海岸をもつ高知県でも、とりわけ県西南の黒潮町佐賀地区から熊野浦地区の海岸にかけての半径2kmの範囲は、人家が少なく豊かな自然が保たれている。これだけ狭いエリアに、天日塩だけを製造する事業者が集中している所は日本中探してもない。

専売法が撤廃された後、小島さんの協力のもと、企業組合ソルトビーと浜田哲男さんが天日塩づくりを開始した。

塩にはいろいろな種類がある

が、これまでは天日塩も釜焚き塩もひとくくりにされるケースが多かった。しかし平成20年に公正取引委員会が規約を定め、「主に太陽熱又は風力によって水分を蒸発

させる方法」で製造された塩だけが天日塩と名乗れることになった。「土佐黒潮天日塩」は、公正取引委員会が認めた真正正銘の天日塩なのである。

海こそ生命の源

塩は海水成分に近くあるべき

天日塩の製造方法はきわめてシンプルだ。晴天の続いた満潮時に



写真右上／塩の素となる鹹水をつくる採鹹タワー。鳥や虫が混入しないよう、ネットで覆っている。

写真右下／海水を採鹹タワー最上部より噴霧して流す。繰り返して循環させることで、太陽と風の力により濃縮される。

写真左上／結晶ハウスの棚に入れた鹹水を、丹誠込めて毎日ていねいに攪拌する。

写真左下／2～3日（冬場は5～6日）後に塩の結晶ができ始め、ここまでできるのに約2週間（冬場は約1ヵ月）。

海水をポンプで汲み上げ、高さ6～7mのタワーにジグザグに張ったネットに噴霧する。海水がネットを流れ落ちる間に「太陽」と「風」の力で水分が蒸発し、塩分が濃縮される。これを何度も繰り返すことによって、塩分濃度の高い鹹水（かんすい）ができる。

ここからが釜焚き塩にはない作業。鹹水をろ過して結晶ハウス内の棚に移し、ミネラルが分離しないよう毎日攪拌作業を行うことにより、少しずつ塩の結晶が生まれる。夏場のハウス内は気温50℃以上にもなり、一方、冬場の水は手が痛くなるほど冷たい。そうした厳しい環境の中、毎日手作業で、塩の結晶一粒一粒に思いを込めてつくれる。海水を汲みながら塩ができ上がるまでに、夏場で約1ヵ月、冬場で約2ヵ月かかる。あせつたら、いい塩はできないという。まさに「手塩にかけて」大事に育てられているのだ。

舐めてみるとまろやかで、ピリッという刺激はまったくなく、ポンカンに付けて食べると、甘さを引き立たせ、塩が主張しすぎることもない。普通のみかんに付けて食べてもおいしいという。「おにぎりに使ったり、焼き鳥や生野菜にふりかけるなど、塩その

ものの味がわかる食べ方がおすすめです。他の塩との違いがよくわかると思いますよ」と小島さん。黒潮町のもうひとつの特産である、カツオのたたきとの相性も抜群だ。

天日塩にかける思いを小島さんは熱く語る。「塩は食の基本であるはずなのに、これまであまり大事に思われてきませんでした。塩の摂りすぎはよくないといわれますが、逆に塩が不足すると体が衰弱してきます。海から生まれたといわれる人間が、塩なしで生きていけるはずがありません。僕たちのつくる天日塩は、海と山の栄養分を豊富に含んでいます。食べた人が元気になる、食生活が豊かになる、そんな塩をつくり続けていきたいですね」。



左から、小島正明さん（土佐のあまみ屋 代表）、浜田哲男さん（いごてつ代表）、西村由美子さん（企業組合ソルトビー 理事長）。



商品情報

左から、企業組合ソルトビーの「海一粒」（500g）、土佐のあまみ屋の「あまみ」（500g）、いごてつの「いごてつの天日塩」（400g）。ナトリウムのほかに、カルシウム、マグネシウム、カリウムなど海のミネラルが多く含まれている。

関連団体

土佐黒潮天日塩生産組合
高知県幡多郡黒潮町佐賀 34
☎0880-55-3402
土佐のあまみ屋
高知県幡多郡黒潮町佐賀 34
☎0880-55-3402

企業組合ソルトビー
高知県幡多郡黒潮町熊野浦 90-4
☎0880-55-2040
天日塩いごてつ
高知県幡多郡黒潮町佐賀上灘山 3213-5
☎0880-55-2828