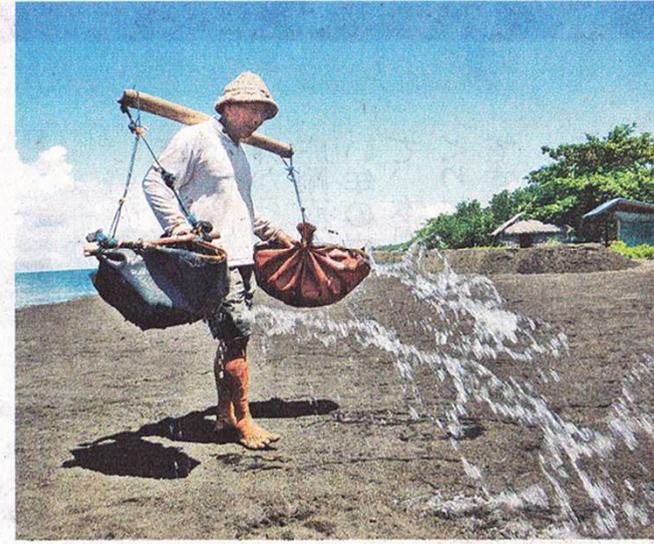


バリの塩守れ 流下式を試行



①塩田に海水をまくクサンバ村の男性 ②海水をポンプでくみ上げ、わらの上から流す流下式のモデル装置 ③いずれもインドネシア・バリ島で
④クサンバの塩作りを紹介する展示を開いた進藤さん ⑤春日井市藤山台
1のグルッポふじとうで(いずれも進藤さん提供)

世界的に評価が高いインドネシアのバリ島クサンバ村の天然塩を守ろうと、春日井市高森台3の塩の研究家、進藤博文さん(75)が現地で製塩法を指導している。いまも伝統の「揚げ浜式」で塩を作るが、重労働で生産者も減り、作業軽減のために「流下式」を試みている。地元春日井では天然塩への理解を深める展示も開いた。(浅野有紀)

春日井の進藤さん 作業軽減へ指導

に旧日本軍が伝えたと言われる「揚げ浜式」が受け継がれている。七十年前は四十世帯あったという塩生産者は、二世帯に減っていた。

揚げ浜式は、海水を塩田にまき、水を蒸発させる作業を幾度も繰り返す。濃い塩分が付いた砂と海水をおけに入れ、砂を沈下させた上部の水を取り出し、天日乾燥させて塩を作る。運搬作業は過酷で肩を負傷し、働けなくなった人もいる。

進藤さんは負担軽減のため「流下式」を提案した。つるしたわらを海水がつたう間に、太陽の熱と風で水分を蒸発させて塩分濃度を高める。流れ落ちた海水をポンプでくみ上げ再び流す。砂の運搬が省かれ、生産効率も二〜三倍に上がる。日本でも戦後、屋根形に組んだ竹やわらに海水を流す「流下式」が普及した。

装置のモデルを作って試してもらった。だが、わらから灰汁が出て塩も黒っぽくなり、うまくいかなかった。

帰国後に、わらに代わって竹の活用を提案し、村の生産者たちが竹を編んでいる。今月中にも進藤さんは現地を再訪し、竹を使った製塩を試す。

旧日本軍に教わった方法を受け継ぐ生産者たちは進藤さんの提案を、「また、日本人から教わるなんて」と喜んでいっている。成功するかどうか、まだ見通せないが、進藤さんは「長続きする製法で貴重な塩を絶やすことなく作ってほしい」と願っている。

進藤さんは六月二十六日から今月一日まで、春日井市藤山台1の交流施設「グルッポふじとう」で、クサンバの塩作り展を開いた。製法を写真で紹介したほか、成分表で一般の塩と比較し、おいしさの秘密を伝えた。

進藤さんは家電メーカーを退職後、趣味で塩の研究を始めた。中部大の根岸晴夫教授(食品栄養科学)研究室の聴講生になり、二〇一四〜一六年、塩の製法が味覚に与える影響を研究し、幾つか論文も発表した。

クサンバ村には今年一月、研究の一環で訪れた。村には、戦時中