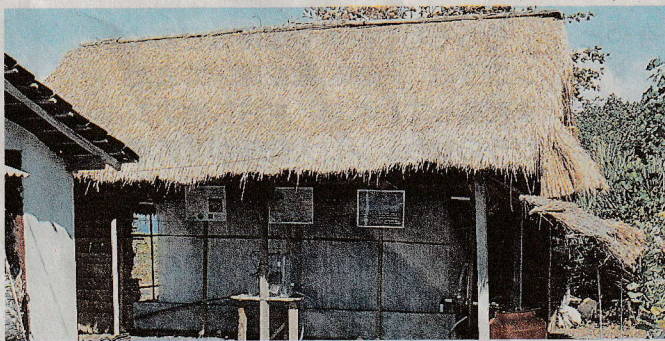


バリ島製塩 力仕事いらず



完成した「流下式」の製塩施設。屋根の下の防虫ネットに海水を流しながら水分を蒸発させる＝インドネシア・バリ島、進藤博文さん提供

愛知の研究家「流下式」導入で支援

インドネシア・バリ島の伝統の塩づくりを絶やさないように、アマチュアの塩の研究家、進藤博文さん(76)＝愛知県春日井市＝が支援に取り組んでいる。従来の「揚げ浜式」の重労働を軽減するため、「流下式」を導入した製塩施設がこのほど現地に完成した。

進藤さんは、大手家電メーカーで新規商品の開発に携わった技術者。定年退職後、2013年ごろから塩の研究を始め、中部大の根岸晴夫教授(食品栄養科学)の研究室で聴講生になった。製法を含めた塩の文化史に関する論文も執筆している。世界中の良質な塩を調べる中で、バリ島東部に位置するクサンバ村の天然塩に関心を持った。

進藤さんによると、クサンバの海では地形の関係で海洋深層水が湧き上がるため、ミネラルの豊富な良質の塩ができるという。「世界的に質が高いことで知られ、国内外の一流シェフたちも評価している」

18年1月に初めてクサンバを訪れてみると、かつては40軒あったという生産者は3軒だった。原因は「揚げ浜式」の製塩法。戦時中に旧日本軍が伝えたといわれる昔ながらの方法だ。海水を運んで塩田にまき、水分が蒸発した砂をかき集めて槽に入れ、海水を注いで濃い塩水をつくって天日干しする。炎天下の力仕事は厳しく、後継者が減っていた。

現状を知った進藤さんは、

日本でも戦後に広まった「流下式」の方法を伝えることにした。海水を竹の小枝などを利用して濃縮装置に流し、ポンプで循環させながら水分を飛ばして濃度の高い塩水にする。海水も別のポンプでくめば、大量の海水や砂を運ぶ作業がなくなる。

バリ島在住の日本人女性のガイドを介して知り合った生産者に提案したところ、場所を提供してもらえることになった。

現地の竹やわらで濃縮装置をつくって実験をしたが、あぐが残るなどの不具合が改善できなかった。自宅に戻り、新たな素材を探して実験を繰り返してはクサンバへ。試行錯誤を重ねて農業用の防虫ネットにたどり着いた。往復は9回に及んだ。

8月上旬に完成した製塩施設は約10平方メートル。4平方メートルの槽やタンクを備え、1日あたり約10kgの生産能力がある。渡航と滞在の費用は自前。電動ポンプやパイプ、ネットなどの経費約80万円は友人や知人の寄付でまかなった。

進藤さんは「これからは講演などを通じてクサンバの塩の素晴らしさを日本で広める活動をしていきたい」と意気込みを語った。(本間久志)

進藤博文さん