

家庭クラブでは、3年前より吉良の塩づくりについて学び塩を使った商品開発を行ってきました。これまでの研究の成果を、6月18日に開催された「平成25年度愛知県高等学校家庭クラブ連盟総会・研究発表大会」の場で発表しました。以下の文章はそのときの資料です。

よみがえれ^{あじしち}饗庭塩！ -400年の歴史「吉良塩づくり」を復興しよう-

愛知県立吉良高等学校家庭クラブ

I はじめに

本校は、教室の窓から三河湾を一望できる海辺の学校です。江戸時代には吉良上野介が治めていた地であり、学校の敷地は40年前まで塩田が営まれていました。本校は、家政科の学校として創立されてから今年50周年を迎えます。昭和60年には地元の熱い要望で普通科を併設し、現在は西尾市の生徒が約9割を占め、生活文化科だけでなく普通科も地域に貢献する活動を積極的にいたり、地域の方が様々な支援をしてくれたりする地域連携型の学校です。

II 題目設定の理由

私たちは、2011年に「吉良入浜式塩田保存会」が発足したことを知り、「饗庭塩」（吉良の塩のブランド名）の復興に協力して地域に貢献したいと考えました。そして、この活動を通して、吉良町の塩づくりの復興と継承に協力するだけでなく、廃線の危機に直面している名鉄西尾蒲郡線（通称 にしがま線）の存続を応援したいと考えました。

III 実施計画

- 1 「吉良の塩づくり」の継承
- 2 吉良の塩を使った商品開発
- 3 にしがま線存続に向けての活動

IV 実施状況

1 「吉良の塩づくり」の継承

(1) 吉良町における塩づくりの歴史

江戸時代、吉良上野介は新田や塩田開発に力を入れ、塩田では「入浜式塩作り」が盛んになりました。その塩は、岡崎まで船で運ばれ、塩の道を通って信州へ、また東海道を通って江戸や大坂へも饗庭塩というブランド名で流通していました。しかし、40年ほど前、全国的な塩田廃止政策を受け、業務を停止しました。地元では、「吉良上野介」の命日には近くの神社において毎歳忌が執り行われます。私たちは、手作りの塩と開発商品「塩茶りんとう」を献上しました。

(2) 塩作りを体験

家庭クラブでは、2年前から、学校の近くにある「歴史民族資料館」において塩作り体験を行っています。講師は、元塩田従事者の方々に、高齢化が進み技術の継承が難しくなっています。吉良は潮の干満の差が大きかったため、海面より低い塩田で「入浜式」という塩作りを行っていました。しかし、現在は、資料館が海面より高い土地にあるため、実際はポンプで吸い上げた海水を使っています。ヒラという道具で撒いた砂の上に海水を掛けたり、乾燥を早めるためにマンガという道具で筋をつけたりする作業は、予想以上に難しく、重労働でした。また、講師の方々から昔の苦労話や塩作りで栄えた町の話を知ることができました。この体験を通して、私たちは先人の知恵や苦労を忍び、この吉良の町に誇りを持つことができました。



ヒラで砂を撒く



マンガで筋をつける



灌水(濃い塩水)をとる

集めた「灌水」(濃い塩水)は、食物調理コースの生徒達が、塩に仕上げました。ある程度まで煮つめた(塩焼き)ものを遠心分離法でにがりと塩に分離します。この方法は、以前から塩作りを行っている蒲郡の小学校から教えていただいたもので、短時間で失敗なくできる方法です。

2 吉良の塩(キラキラ☆ソルト)を使った商品開発

(1) オリジナル商品の考案

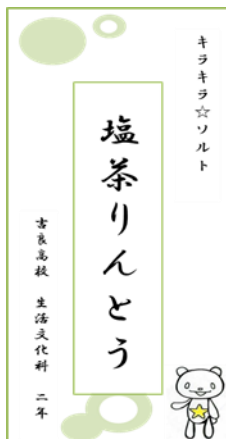
次に、自分たちで作った塩を「キラキラ☆ソルト」と名付け、この塩を普及させるため、塩を使ったオリジナル商品を開発することにしました。まず食物調理コースの生徒一人一人が試作した中から、日持ちがし、販売方法が容易で、地元の方々にも末永く愛される定番商品にしたい、という観点から「かりんとう」と「塩チョコムース」の2商品を選び、商品化に向けてさらに試作を重ねました。「かりんとう」は、西尾の特産物である抹茶、香りのよい焙じ茶、プレーンの三種類を一袋に入れることにしました。ネーミングは、『塩茶りんとう』としました。一方、「塩チョコムース」は、チョコムースの上に牛乳プリンを重ねその上に塩味のクラッシュゼリーをのせ『塩ちょこらムース』と名付けました。



塩茶りんとう

(2) 商品化・販売

商品化するために、本校の卒業生が営む地元の和菓子屋「米田屋さん」に協力をお願いしました。さらに、食べやすい固さや大きさ、原材料費と量、パッケージと商品化に向けて相談を重ねていきました。オリジナルマスコット「塩くまくん」もパッケージに入れました。



パッケージとオリジナルマスコットの塩くまくん



新聞記事



友引市での販売

3 にしがま線存続に向けての活動

にしがま線は、本校生徒の四人に一人が利用する通学の足です。そのため、吉良高校では、にしがま線存続への協力を目的に1年生の遠足で利用したり、鉄道研究部が校内・校外で存続を訴える活動をしています。そこで、家庭クラブは、商品の普及と集客力の向上を目標に、にしがま線沿線各地で行われているイベントで「塩茶りんとう」や「塩ちょこらムース」を販売することにしました。「愛知こどもの国のあきまつり」、「幡豆友引市」、「きらまつり」といったイベントに参加しましたが、事前に新聞に掲載してもらうことで「新聞を見たよ」というお客さんが多いことを実感しました。

4 保育園・小学校と協力

「入浜式塩田保存会」は、「入浜式塩田」の復元と技術の継承を目指していますが、地域の理解や協力は十分ではありません。地域の理解や協力を得るために、小さい子ども達にも塩作りに興味を持たせたいと考えて、児童福祉コースの生徒が塩作りの紙芝居を作り、近くの保育園で上演しました。また、近隣の小学校も塩の学習を行っている聞き訪問して情報交換を行いました。



V まとめと今後の課題

「塩茶りんとう」は、継続的に販売できるようになりました。今後は、塩づくり体験を本校の家庭クラブ活動として継続してだけでなく、名鉄沿線イベントで「塩茶りんとう」を販売するとともに「塩焼き体験」も実施して、「吉良の塩づくり」に興味を持ってもらうことで塩田復興の理解や協力を繋げたいと思います。また、「吉良の塩づくり」を継承するために、近隣の保育園・小・中学校と協力することが必要であると思います。

「塩作り体験を通して」

私たち食物調理コースは2年生の時から、地元の天然塩の「饗庭塩」普及活動と商品開発のため「キラキラソルト」という会社名を掲げて活動してきました。

2年生の5月には歴史民俗資料館に行き、実際に塩作りを体験しました。塩作りは思ったよりも大変な作業で、まず水分を乾燥させるために砂をかきおこし、塩分のついた砂を集め、そこに吉良の海水をかけ、塩分を溶かします。そして濃度の高い塩水である「かん水」ができあがり、それを煮詰めて天日干しすれば、饗庭塩の完成です。できあがったかん水を学校に持ち帰り、自分たちでフライパンで煮詰め塩焼きをし、それを袋に入れ、遠心分離によって塩とにがりに分ける作業を行いました。最初は、煮詰める時の火加減や煮詰める時間などがわからず苦労しましたが、何度かやっているうちにコツをつかむことができ、手作りのキラキラソルトを作ることができました。

この塩を使って商品開発に挑戦することになり、まず、どんな商品を作ればいいのか、日持ちするものか、幅広い世代に喜んでもらえるかなど、課題はいくつもありました。見た目、味、固さなどを試行錯誤しながら納得のいくまで何度も検討しました。この中で一番難しかったのが、固さの調整です。かりんとうと言えば、固さが重要なのですが、固すぎるとお年寄りのかたが食べにくいという問題点があがりました。そこで、地元の和菓子屋米田屋さんをお願いをして少しやわらかめに仕上げてもらいました。これを友引市、きらまつりなどで販売し、お客様の声を直接聞くことができる貴重な体験となりました。地域の方々の優しさ、温かさ、そして販売の難しさを体験的に学ぶことができたと思います。この塩作りの体験や商品開発を通して、郷土に誇りを持つことができ、また、吉良の町を元気にできたと思います。