

生活文化科 2年食物調理コースの生徒が吉良歴史民俗資料館で入り浜式の塩作り体験をしました。



1 散砂

- ・ヒラで塩田面に砂を撒く。



2 散塩

- ①海水を散布する（シトをうつ）。
- ②マンガで筋をつけ乾燥を促進させる。



3 集砂

- ①集砂作業の前に溝沿いの砂を中部に寄せるグロ廻りを行う。
- ②坪（沼井）の底の窪みには麦わらで編んだコモを敷いておく。
- ③塩田に撒いた砂を坪に集める（浜をよせる）。
- ④オシエブリで帯状に集めた砂を、カキエブリで坪の脇まで寄せ、ツボカキで坪の内部に砂をいれる。





4 海水注加

- ①坪内の砂の表面をならした後、全体に海水を入れる。
- ②坪から流れ出たかん水がバケツに溜まる。
- ③かん水の濃度は製塩用の比重系「ボーメ」を浮かせて、水面で目盛を読んで計測する。
- ④さらに海水を注ぐ。

5 塩焼き



①容器を熱湯消毒する。



②フィルターの下に炭を敷く。



③かん水をこす。



④こしたかん水を煮詰める。



⑤水分が少なくなったら不織布の



⑥振り回して遠心分離する。



⑦にがり是不織布の袋の外へ出るため、塩だけが残る。



⑧ベタベタしていた塩が、分離することによりサラサラになる。



⑨さらに水分を飛ばすため、ザルに広げ、日陰干しする。