



佐渡イチオシ食材



こんげつ 今月は **しお** を紹介します。

今回お話を伺ったのは、古来の塩作り製法を踏襲し、佐渡市の合併を記念して「佐渡の塩」を誕生させた佐々木英之さんです。

佐渡の塩造りは、古代より製造されており、特に奈良時代後半から平安中期に盛んになり、佐渡式製塩土器という独自の製法の進化がみられました。遺跡を調べてみると、そのほとんどが旧相川町の西海岸に密集し、夫婦岩の周辺には直径5mもの竈の跡が数か所確認されています。

【塩作りの工程】



夫婦岩周辺の自然海水を5t使用する。



海水をおよそ3日間、煮詰めてはろ過を繰り返し、4釜移動させ塩を作り上げる。



ミネラルたっぷりの塩が40kg出来上がる。

【作っている塩の種類】

佐渡の塩

昔ながらの製法をそのまま引き継いだ塩です。甘味やうま味も感じられるまろやかで風味豊かなのでいろいろ使えておいしいです。

おけさ花塩

最初にできる一番塩だけを集めた貴重な天然塩です。この「おけさ花塩」は「お肉」にかけて焼くとおいしいです。

藻塩

七浦海岸で採れる「あらめ」の抽出エキ스가加えます。「天ぷら」にかけるとおいしいです。

【苦労したこと】

塩作りの3日間火を絶やさず薪を焚くことも大変ですが、一番苦労したのは『塩釜作り』です。

なかなか釜を作れる人が見つからず、佐渡中の左官屋さんに聞いたり村上市まで見学に行ったりしてやっとの思いで作りました。



～佐々木英之さんからのメッセージ～

お客さんから「おいしい塩ですね。」と連絡をもらって、とても嬉しく作りがいを感じます。

儲かる仕事ではないですが、「本物を作ること」にこだわりをもって、塩作りに取り組んでいます。



佐渡イチオシ食材
HPはこちら