



塩が析出する



一応塩になったが・・・



なんだか固まりっばい

そしてフライパンに移して煮ること、約 10 分で塩が沈澱してきました。 呑気に観察写真を撮っていたら、みるみる蒸発が進んでしまい、予定外に水分が減ってしまいました。

残った水分をフィルターで切り、最後にフライパンで炒って脱水したところ、なんだか塩の粉がダマのような固まりになりました。それもかなり強く固結しており、指でつぶしたくらいでは全くほぐれません。

そして、恐る恐る食べてみると、

苦っ！！！！！！ 失敗です！！！！

どうやら蒸発が進み過ぎて、「にがり」まで固結してしまったのです！

塩の勉強 → 塩づくりのやり直し → 出来た！



サラサラの塩になった

海水を蒸発させていくと、濃度 25.5%から食塩の沈澱が始まり、29.5%までにおよそ 75%の塩が沈澱するそうです。

しかしこれ以上蒸発が進むと $MgSO_4$ などのマグネシウム塩（にがり）が沈澱し始めるそうです。ですので塩が 75%しか沈澱していないところで、残った海水を捨ててしまわないといけません。

作った塩をふたたび水に溶かし、沸騰させて塩を沈澱させます。塩分濃度計はないのでカンで 29.5%を予想して、ある程度沈澱が進んだら思い切って残りの海水を捨てました。

すると、なんと言うことでしょうか！

みごとに細かいサラサラの塩が完成しました。苦味がなく、今度こそおいしい塩ができました。