



キティちゃんの袋に入れてみた

食べてみた！



塩むすびを作成

作っただけではもったいない、ぜひオリジナルの「浜名湖の塩」を使っておいしいものを作り、食べてみようと思います。手っ取り早くて素材を吟味しやすいという理由で「塩むすび」を作ってみました。ほかほかのごはんに塩をつけて握り、食べてみると

たいへんおいしい！

ほんとうにおいしかったです。お米のおいしさを引き出す絶妙な塩味。作った者だからこそ感じられる、心地

よい満足感と達成感がありました。おにぎりの形状は少し「いびつ」ですが、そんなことを気にしてはいけません。次はこの塩を使って何を食べてみようか、あれこれと夢が膨らむのでした。

まとめ

浜名湖の水2リットルから約20gの塩を作ることができました。

計算したところ、2リットルの海水に含まれる塩化ナトリウムの量は54gになるはずなのだけど、今回採れた塩は20g程度でした。思ったよりずいぶん少ないです。ね。また、にがりを分離するためには塩を完全に結晶化させず75%で止めておくということを行なったわけですが、それを差し引いても40g程度は取れるはずなので、少ないではありませんか。75%の結晶化を目分量でやったことが原因でしょうか。はたまた浜名湖が汽水湖だからそもそもの塩分濃度が低かったのか。あるいは沸騰するときの水はねで周囲に飛び散ってしまったぶんや、蒸発する際に空気中に逃げるぶんもあるのでしょうか。

そして今回はサラサラの塩になったものの、本当はもう少しだけ粒の大きい塩を作りたいかったので、次はそれを目標にしようと思います。