

以下に、今回の塩づくりにおいて気付いたことがらを列挙します。

- 海水を煮て濃い塩水（かん水）をつくるまでにたいへんな時間とエネルギーが必要（ガスレンジで 100 分以上煮沸）
- 塩の沈澱より前にカルシウム塩（石膏）の分離が必要。
- 塩の沈澱をやりすぎるとにがりが多くてあまり美味しくない塩になる。沈澱が終わるより前に濃縮海水（にがり）を捨てる必要がある。また塩を煎ったとき粒が固まりになるのもにがりのせいだろうか？
- にがり分離するためには塩の析出が 75% 程度のところで止める必要があるが、目分量で判断するのはかなり難しい。

おまけ： 海水から取れる塩分の計算

- 海水の比重： 1.02～1.03
- 海水の重量の 3.4% が広義の塩（えん）。
- さらにその中の 77.9%が塩化ナトリウム。
- よって、海水 2L の重量 = $2,000 \times 1.02 = 2,040\text{g}$
- その中の塩（えん）の重さ = $2,040 \times 3.4 / 100 = 69.4\text{g}$
- 塩（えん）の中の塩化ナトリウムの重さ = $69.4 \times 77.9 / 100 = 54.0\text{g}$
- にがり分離のために 75% で析出を止めたため $54.0 \times 75 / 100 = 40.0\text{g}$

となり、理論上は 40g の塩化ナトリウムが取れるはずですが、しかしながら、計算通りにはいかないものです。

以上、また実験したら報告するのでご期待ください。(M)