

～世界2大塩田の塩づくり～

海水から天日塩ができるまで

濃縮 — 濃い塩水を作る

海水の塩分濃度は最初は3.5%ですが、濃縮用の池でゆっくり蒸発して18%程度になると、カルシウム（石膏）が結晶化・沈殿します。

結晶池へ移動 — カルシウム成分コントロール

塩分濃度が25%程度になると、食塩水が飽和状態（これ以上溶かせない濃度）になるので、海水を結晶池に移します。（ここでカルシウムは分離されます）

塩の沈殿 — 結晶化・にがり成分コントロール

25.5%を超えると塩の結晶化・沈殿が始まります。29.5%を超えるとマグネシウム（にがり）が結晶化してしまうので、その前に濃縮塩水（にがり）を排出します。

採塩

結晶池の底に溜まった塩を採塩します。いみじくもこの作業をハーベスト（収穫）とよぶそうです。

洗浄

採塩した塩を、飽和食塩水で洗浄して、塩に付着したにがり、埃、砂を除去します。

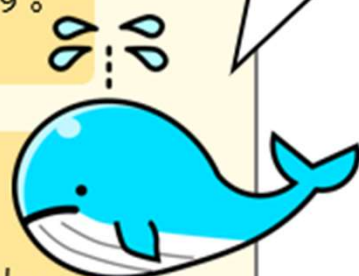
貯塩 — 濃度調整

貯塩して水分を切ります。塩分濃度は97%ほどになります。

異物除去・出荷

金属探知機で金属除去して、日本に向け出荷されます。

海水を池で移動しながら純度を高めるんだね。



かなり手をかけているなあ。

