

■ その他、塩の味を変える要素は？

「にがり」以外にも、塩の味を変える要素は色々あります。下記は、そのいくつかをピックアップしてみました。

種類	特徴
粒の大きさ	溶かして使用する場合は、影響はほとんどない。しかし、食材に直接振りかけて使う場合には味の違いに影響を与える。細かいほど塩味が強く、大粒になればなるほど、塩味はまろやかになる。 大粒の場合、口の中で溶けるのに多少時間がかかるが、直接食材に振りかけて食べる場合に、その時間差により食材自体のおいしさを感じやすい。
塩結晶の違い	塩の結晶には、大きく3種類は存在し、正立方体塩、フレーク塩、凝集塩がある。正立方体塩は立釜で作られたもので最も多く出回っている塩である。フレーク塩は見た目は大きい密度は低く、比較的溶けやすく、食材への密着も良い。直接食材に振りかけて使うと、塩かどが出にくく、カリッと感があり独特の食感を楽しめる。凝集塩は、正立方体塩とフレーク塩の中間であり、両方の特徴を併せ持つ。
塩の水分	「にがり」は、空気中の水分を吸いやすく、基本的にしっとりとしている。一般的に、食材への密着が良い。一方、サラサラ感が出にくいいため扱いにくい場合がある。固結しやすく保存には注意が必要である。

今回、“にがり入り”の塩は、おいしいか！？ というミステリーの謎に挑戦してみましたが、残念ながらその答えは明確にはなりませんでした。

実際、世の中にさまざまな種類の塩がありますが、それぞれに持ち味があって単純に決めることは難しいのです。用途に応じて使い分ける必要性があるのかもしれませんが、いずれにせよ、これが皆さんにとってのおいしい塩を見つけられるヒントになることを願っています！