

■ 藻塩各商品の紹介

現在市場で購入できる藻塩として、代表的なものを紹介します。



伯方塩業株式会社
「されど塩 藻塩」



株式会社白松
「瀬戸内の花藻塩」



株式会社多田フィロソフィ
「淡路島の藻塩」

ほかにもいろいろな藻塩が販売されているので、お試しください。

■ 藻塩が変色？

藻塩を使っていると、塩の中に黒っぽい物体が見つかることがあります。これは多くの場合、家庭の調理場で使用する小麦粉や片栗粉などデンプンの小さな粒が舞って塩の中に入り、海藻エキス成分中のヨウ素と反応して変色したものです。食べても問題はありますが、調理中に塩の容器に飛散物が入らないよう注意するのが一番です。

■ 藻塩は日本の歴史を繋いでいる

かつての日本では塩を作るために海藻が必要で、塩を作ることを「藻塩焼き」と呼んだのですが、その後は海藻を使わず、砂に海水を撒く製塩がなされるようになりました。そして塩を大量に生産できるようになった現在、いにしへの塩作りを忘れないよう藻塩焼きの神事を行ったり、さらには海藻の風味を楽しむために現代版の藻塩を作って料理を楽しんだり、日本人の文化は古代から現在まで変化を遂げながらも一本の線につながっているように思えます。文化を築き、守ってきてくれた昔の日本人々に深く感謝をしつつ、現代を生きる私たちは藻塩のレシピを食卓に加え楽しんでみたいものです。

