

塩粒の大きさや形状について

真相にせまる！ 塩ミステリー 第4話

2025年11月 浜松塩業株式会社

塩は製品ごとに味が違い、人によって好みも分かります。塩の味の決め手になる要素には成分や産地や製法などがあると考えられていますが、その一つとして「粒の大きさや形状」が味におよぼす影響を考えてみましょう。

■ 粒の大きさが味が変わる

塩粒の大きさが違うと、味が違って感じる場合があります。塩を完全に溶かしてしまうと粒はなくなるため粒による味の差はわからなくなりますが、トッピングや仕上げ塩などの塩粒を残した食べ方をすると違いがわかる場合があります。

● 溶けやすさ

粒が小さい方が早く溶けます。塩を直接舐めたとき、粒が小さい方が口の中で早く溶けるため塩味を強く感じる場合があります。

● 食感

粒が大きい塩は、口に入れたときにシヨリっとした食感を楽しむことができます。トッピングとして効果的です。

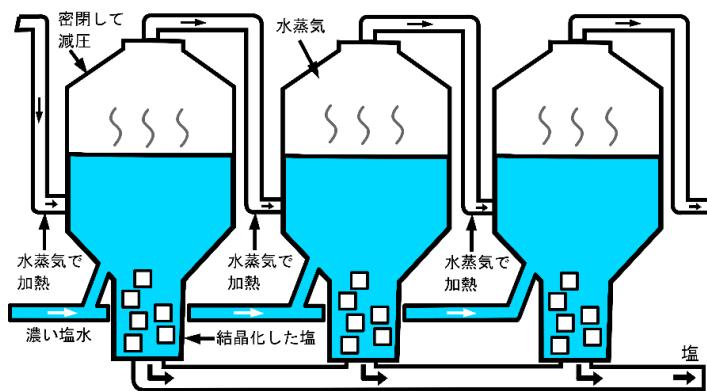
■ 製法の違いで粒が変わる？

塩を作るときの製法の違いで粒がかわることをご存知でしょうか。海水塩を作るとき、海水を釜で煮て水分を蒸発させ結晶を作りますが、この釜には大きく分けて立釜と平釜があり、両者ではできる粒の形に違いが生じます。

● 立釜（たてがま）

立釜は密閉してポンプで圧力を下げた真空釜です。低圧にすることで低い温度で水が沸騰し、少ないエネルギーで塩を結晶化できます。

立釜で炊いた塩の特徴としては、沸騰による攪拌効果と短時間の結晶化により小粒で正六面体（サイコロ型）の結晶ができます。小粒のサイコロ型結晶は溶けやすく、しっかりとした塩味を感じることができます。



立釜の構造図



写真提供：塩事業センター