

● 平釜（ひらがま）

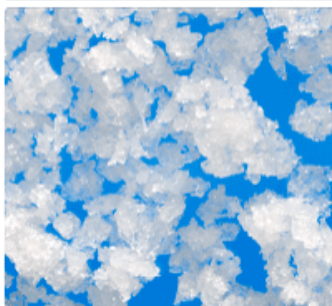
平釜は密閉されていない普通の釜です。立釜に比べると加熱にエネルギーを多く必要としますが、昔ながらの方法なので製造設備がシンプルで、小規模からの生産が可能です。

平釜で炊く塩は、強く沸騰させないように加減することで、凝集塩やフレーク塩の結晶を作ることができます。凝集やフレークの結晶は素早く溶けると、素材になじみやすいのでお漬物などにも利用されます。また凝集塩の食感はサクサクと心地よいものです。



平釜のイメージ図

凝集塩



フレーク状(うすい板状)



写真提供：塩事業センター

■ 海水塩、天日塩、岩塩の違いで粒が変わる？

海水塩は海水を釜で煮るため、釜の影響で粒が変わりますが、天日塩や岩塩はどうでしょう。

天日塩：

広く浅い塩田で太陽熱と風力で海水を乾燥させた塩です。ゆっくり結晶化するため氷砂糖のような大きな粒になります。そのままでは使いにくいので、細かく粉砕して利用します。粒の大きさは粉砕してふるいに通すことで大きくも小さくもできますが、粒形状はいずれも破片のような不定形となります。

不定形の粒は立方体の粒に比べて隙間が多く密度が低いため、容積あたりの塩分量が少なくやさしい塩味に感じられることがあります。天日塩がやさしい味に感じられる理由は、粒の形状以外にもあるかもしれませんが、詳しくは解明されていません。



粉砕前の天日塩

粉砕塩



写真提供：塩事業センター