

日本の海水塩製法はキレイすぎて良くないの？

真相にせまる！ 塩ミステリー 第5話

2026年5月 浜松塩業株式会社

日本では海水を煮て塩を作ります。より効率よく塩を作るため、先人たちは海水を濃縮する工夫をしてきました。現代の塩作りではたくさんの量の清浄で高純度な塩を生産する技術がありますが、逆に純度が高すぎることで「味がそっけないのでは？」「健康に良い成分が失われているのではないか？」などの疑問を抱く人も多くなっています。真相はどうなのか、探してみたいと思います。

■ 清浄度の高い日本の塩

日本の塩は他の国と違い、独特の方法で作られており、特に夾雑物や不純物などの混在が少なく清浄な塩といわれています。海外では岩塩や天日塩などが主流ですが、四方を海で囲まれた日本では昔から海の水を煮て塩を作る方法が主流です。これを海水塩と呼びます。

この日本の海水塩が、「純度が高すぎて良くない」という声をときどき聞くことがあります。本当のところはどうなのでしょう。

■ 日本の海水塩の作り方(イオン交換膜・立釜)

海水から塩を作る日本の製塩工程には、海水を濃縮して濃い塩水(かん水)を作る「採かん工程」と、かん水を釜で煮て塩を析出する「煎ごう工程」があります。採かん工程は古くからさまざまな方法が行われてきましたが、現代は「イオン交換膜透析法」が多く使われます。(煎ごう工程では「立釜法」が多く使われます。)

- ・採かん工程(塩水を濃くする) …………… イオン交換膜透析法
- ・煎ごう工程(釜で煮て塩の結晶をつくる) …… 立釜法

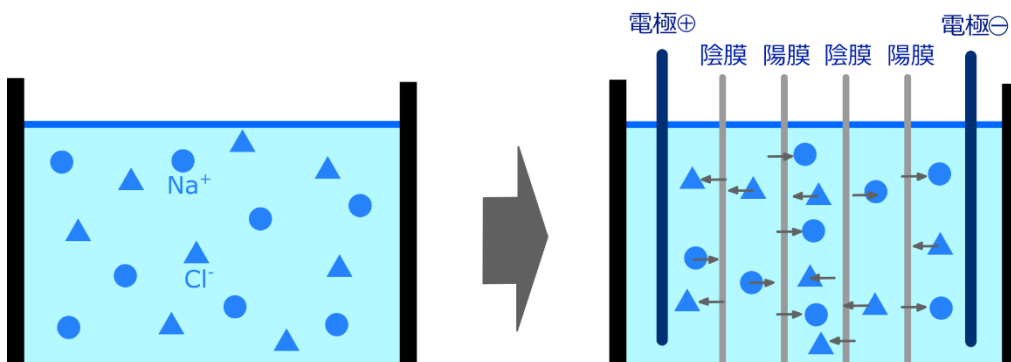


図 1 塩水の濃縮

イオン膜は「水を通さずイオンだけを通す」という性質を持った膜です。塩は水に溶けるとナトリウムイオンと塩化物イオンに分かれますが、プラスイオンしか通さない陽イオン膜とマイ

ナスイオンしか通さない陰イオン膜ではさみうちにするようにして、さらに槽の両側から電流を流すことでイオンに膜を通るための圧力をかけ、濃い食塩水を作ります。