

「精製塩」て何？

真相にせまる！ 塩ミステリー 第6話

2026年9月 浜松塩業株式会社

「精製塩ではなく、自然塩を使いたいのですが、どの塩を買えば良いですか」
 こんなふうにお客様から問い合わせを受けることがありますが、数ある日本の塩の中で、どの塩が精製された塩で、どの塩が自然な塩なのでしょう。
 製品を見ても書いてありません。これは塩メーカーが意地悪で書かないのか、それとも別な理由があるのか、気になりますよね？ 真相はどうなのか、探してみたいと思います。



■ 塩を人工的に合成？

精製した塩は工場で薬品のように人工的に合成された純度の高い塩で、必要なミネラルが含まれない。自然の塩は伝統的な製法で作られており、ミネラル豊富で健康にも良い。

…と思っている人が多いと思います。これはホントウでしょうか？

実はこれは、誤解が含まれています。

食品として売られている塩のすべては海水から作られています。(岩塩は土から採れますが、これもかつては海水だったものです)

つまり、化学反応で薬品のように作られる人工的な塩というものは食用塩としては売られていないのです。

なぜ人工的な塩が売られていないか。それは、化学的に塩を合成する場合の原料が塩より高価だからです。また塩酸や水酸化ナトリウムといった薬品を合成してできた塩はどこか安全性に不安を感じ、食用塩としては誰もがあまり使いたくないと感じるでしょう。

このように、高い材料費を使ってお客さまが怖がるようなものをわざわざ作るということは、どこのメーカーもやらないわけです。

塩を作る化学反応



触ると
キケン

触ると
キケン

中和
するよ

塩が
できた！

簡単に塩を作れるように見えるけど、塩酸や水酸化ナトリウムはじつは塩から作られるんだって。塩だったものから塩を作るのはひどく無駄だよね。そもそも「触るとキケン」で、怖すぎるよ。

