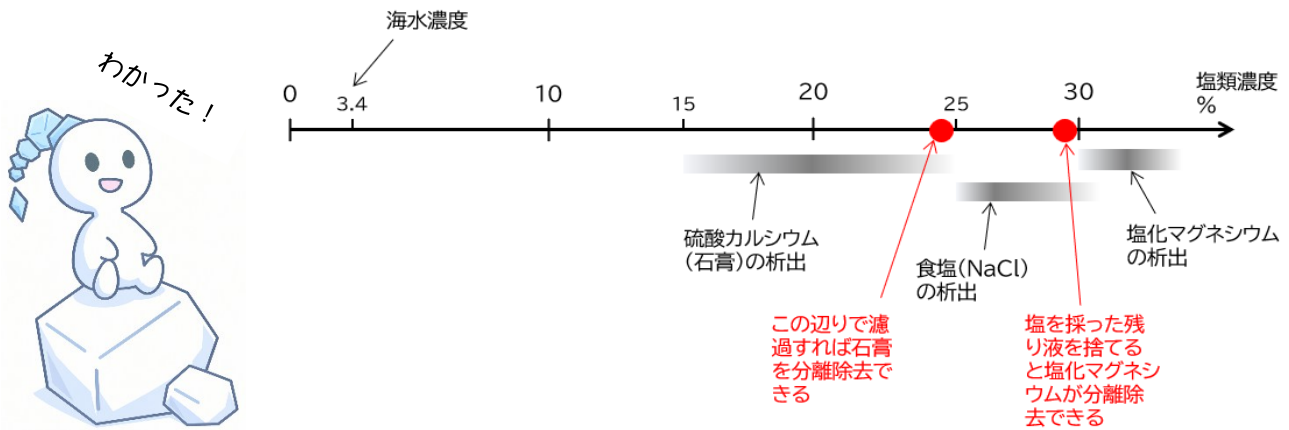




このように海水から食塩以外のミネラルを除去することで塩の純度を上げているわけなので、これこそ「精製」と言えなくもないですが、この作業はたいへん古い時代から行われてきた昔ながらの技法であり、現代の工場で生産するものに限った話ではありません。また海水のミネラルであるマグネシウムやカルシウムは多いと苦かったり、口溶けが悪かったりという問題があるため、多くの塩ではこのミネラルをある程度は除去されるようです。

もちろん、ミネラルをなるべく除去しないというポリシーの塩もありますし、除去せずに高い温度で焼くことで苦味成分を飛ばすなど工夫をするメーカーもあります。

そう考えると、塩の製法の違いなどから「精製塩」と「自然塩」という線引きをするのは意外に難しいことがわかります。大概の塩は純度を高めるよう工夫されていますし、すべての塩は自然の海水から水分を飛ばして作られているのです。

このように線引きや定義づけしにくいものに対して、食品表示に関する法律や業界団体のルールでは「この塩は自然の塩です」などと表示することが禁止されています。

そのような理由から、日本で売られている塩ではパッケージの印刷や広告資料で「精製塩」「自然塩」の区別はなされていないということなのです。決してメーカーの意地悪なんかではないのですね。

■ 商品名としての「精製塩」とは



精製塩 1kg
(家庭用)



精製塩 25kg
(業務用)

話をややこしくしてしまうかもしれませんが、日本には「精製塩」という名称の商品が存在します。これは公益財団法人塩事業センターが販売する家庭用の塩であり、また業務用の「精製塩」も日本食塩製造株式会社から販売されています。これらの塩は天日塩を溶解・再結晶させた塩で、製法的に分類すると「天日塩原料塩」に該当します。海外の広大な塩田で海水を太陽熱と風力だけで結晶化した天日塩