

を、日本の工場で水に溶かして夾雑物を濾過し、釜で煮て再結晶させるという工程で作られています。海外(多くはメキシコやオーストラリア)からタンカーで運ぶという点以外はどの工程も古くからの知恵を生かして作られている商品なのです。

■ 一般名称としてそう呼ばれることがあります…

さて、そうは言っても多くの人的一般的な会話の中で「自然塩」「精製塩」という言葉を使ってさまざまなことが語られています。例えば料理のレシピなどで「自然塩を使って…」 「精製塩では塩味が強く…」のような表現が出てきます。こんな時はどう解釈すればよいでしょう。

このような場合「**自然塩**」は、「なるべく海のミネラルを多く残した塩」「天日や平釜などの昔からの製法を取り入れて作った塩」「水分を含みしっとりとした塩」などのことを示すことが多いようです。

一方「**精製塩**」は「塩(塩化ナトリウム)以外のミネラルをなるべく除去した塩」や「大きな工場で作られたお手頃価格な塩」のことが多いようですが、人によって考え方の違いはあるようです。ですので「精製塩」という呼び方をひとくくりに悪いもののように決めつけてしまうのは勿体ないことかもしれませんね。

ここまで、塩の製法上は「精製塩」「自然塩」の区別はないという話をしましたが、そうは言っても上述のように「ミネラルをなるべく取り除きスッキリした味のもの」もあれば「ミネラルを多く残して味の深みがあるもの」もあり、さらには「少しだけミネラルを残したもの」など中間的なものもあれば、「しっとり湿ったやさしい塩」や「しっかり乾燥させた使いやすい塩」のように、商品コンセプトはじつにさまざまです。「自然塩 vs 精製塩」などと2つに分類できるものではなく、商品の数だけ種類があると思うと、塩の奥深さを感じることができ、塩選びがおもしろいものに思えてきませんか？

どの塩も海水からできているので、安心して選んでいただき、その味の違いや使い道の選択を楽しんでみてはいかがでしょうか。

