

塩の作り方

- 1 海岸の温泉から塩工場まで、ポンプで海水を運びます。



温泉からポンプで送られた温泉水はためるタンクを通過して、かまの中に入ります。このかまには約800の温泉水が入れられます。

- 2 火でかまを温めます。

かまは2つあって、ひとつは直接火で炊いて、もう一つは余熱で温め水分をとばします。炊いている間、温泉水はゴミなどを取るフィルターを通過して循環しています。だいたい5時間から6時間炊き続けます。炊いている間に袋詰めや選別の仕事をします。1日に2回炊きます。



かまの横のフィルター

- 3 炊き上がった海水は布でこされ、塩とにがりに分けます。

塩はネットに入れて洗濯機で脱水します。



