

小宝島の塩づくり

小宝島分校4年

1. 調べようとおもったきっかけ

- 塩工場へ連れて行ってもらったことがある。その時にもらった塩がとてもおいしかった。小宝島で、塩が作られていることを知って、どうやって塩が作られるのか、不思議に思ったので、調べてみようと思った。

2. 調べた方法

- ① 調べたいことを話し合っ、インタビューメモにまとめた。
- ② 小林さんへ電話をした。
- ③ 小林さんへインタビューを行った。
- ④ インターネットで調べ学習をした。

目次

- 1 温泉水の塩の作り方**
- 2 天日干しについて**
- 3 ミネラルについて**
- 4 塩が作られた後のこと**
- 5 感想**

塩工場の説明



白いタンクには、ポンプでくみあげた5トンの温泉水が入る。

2011年6月29日

パイプのせんを開けると、白いタンクの中の温泉水が出る。



**平がまには、
温泉水が800
リットル入る。**

平がまの横を通ると，高温で温泉水をたいて，温泉水の水分をとばしているのです，とても暑くて苦しかった。

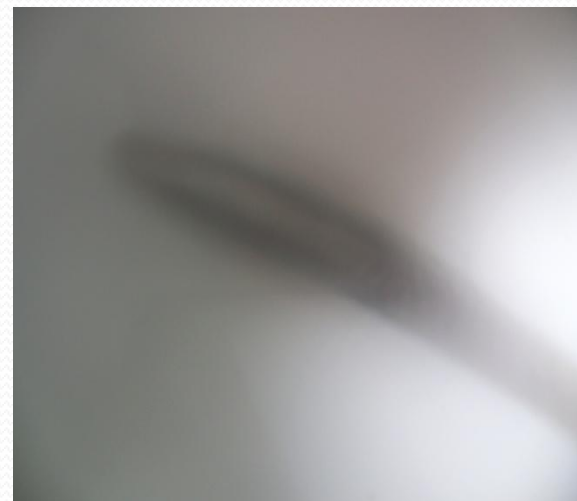


あついな～

これが，平がま。

**右の写真は、温泉水をくみ上げて
上げている写真。でも、湯気が
すごくて写真に写せないほ
どだった。熱くて苦しい中で
温泉水をくみ上げることは、
とても大変な仕事だと思った。**

**私だったら、長い時間平釜
の横で仕事ができないと思う。**



ガーゼの上で塩の結晶をこしとる作業。

塩の結晶



必要な道具は、ポリバケツ・ざる・ガーゼ。その上に平がまで熱した温泉水をくみ上げてガーゼの上にかけてると、塩の結晶が出てきていた。



洗濯機で脱水。



洗濯あみに入れる。



ザルの上に出てきた結晶。

脱水した塩を天日干しする作業。

塩がうすく台の上に広げてあった。天日干しをすると、味があまくなるということを教わった。



一回で約30キログラム・
一日で約60キログラムの
塩ができる。

天日干しをしてあまくなる食品

お米

たくあん

干し柿

どの食品もよくかむと、あまい味がすることを思い出した。

塩が商品になるまで・・・



**天日干しした塩を
ふるいにかけて、細かい
塩にしていた。**

塩が商品になるまで…



細かくふるった塩の中にあるすすや石炭などのゴミを一つずつ手作業で確認していた。

不要なものをとりのぞく作業

ふるい残った塩もまた使う



ふるいきれなかった
あらい大きさの塩は、
また平がまに入れて
とかし、同じ手順で細
かい塩にする。

袋づめ・ラベルはり



ふるった塩の中の不要なものを取り除いた後、ふくろづめやラベルはりを行う。

ラベルをはる時には、まっすぐにはらないといけないので集中力がいる。

袋とじ



ラベルはりが終わると、次はふくろとじをする。
ふくろとじは、機械で袋の口をとかしてくっつけていた。

完成

小林さんの塩工場で作られる塩は、全国の問屋が使っていることも知ることができた。

例えば…

- 塩アイス
- バームクーヘン
- ラーメン

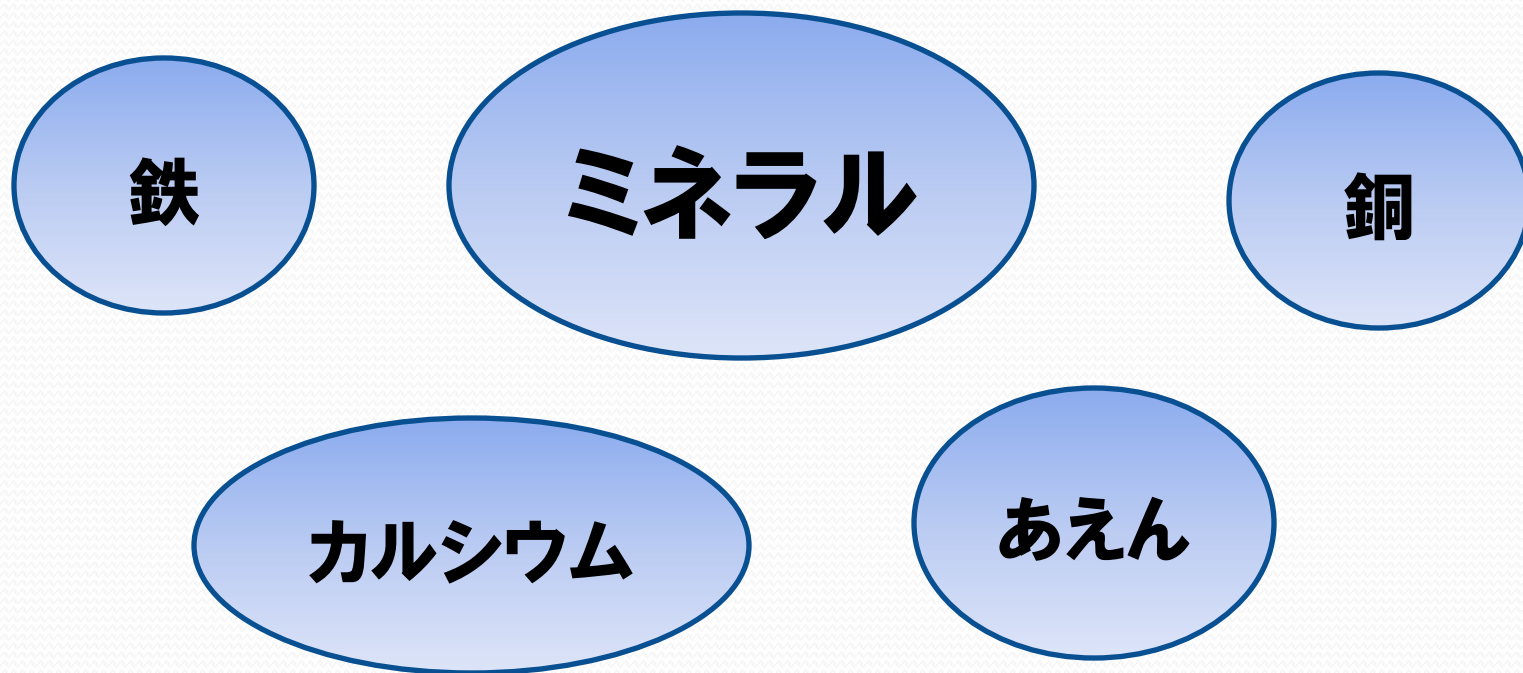
など

温泉水から作る塩には
ミネラルが多くふくまれている

ミネラル

人間の体の調子を
整えたり, 体を作るた
めに使われるもの。

ミネラルの種類



人間の体では作られないので、
食べ物からとらないといけない。



小林さんが作る塩はミネラルが他の塩にくらべてけたちがいが多くふくまれていることがわかった。そして、ミネラルが人間の体にとって大切なことも調べて気がつくことができた。

でも、小林さんの作る塩は、「ミネラルやカルシウムが多くふくまれていることで、温泉水を熱すると茶色のあくが出てきて、その分塩作りが大変だ。」ということも教えてもらった。とても大変な仕事なんだと思った。

感想

私は、今まで塩がどのように作られているのかまったく知りませんでした。また、小宝島で、塩が作られているなんて思ってもいませんでした。だから、塩工場に見学に行くことができうれしかったです。塩工場について小林さんにお話を聞いて、たくさんを知ることができました。この島で作られた塩が全国に広がっていることを知り、温泉水は体によいので、たくさんの人に小宝島の塩について知ってほしいと思いました。

