

遠州沖ちゃんクラブ

掛川市沖之須 379-1
 TEL:0537-48-5058
 事務所:コミュニティセンターいこい
 開館時間:月、水、金曜日の午前中



すくい上げた塩の結晶は、水分を取り除くために藁で手作りした容器に移し、塩とにがりに分けていく。

副代表を務める鈴木副江さんによると、沖ちゃん塩を作る目的は、かつて沖之須の地域で行われていた塩作りの伝統を復活させることや、その活動を通じて地域の方々が話をしたり身体を動かしたりする場を作ることだそう。塩を売って得た利益は、設備の修理に使われるため自分たちの手元にはほとんど残らないが、健康づくりや地域との繋がりを絶やさないうために、これからも塩作りを続けていきたいという。



沖之須で心を込めて作られる「沖ちゃん塩」は、20年目を迎え、地域の繋がりと健康を支えている。



朝4時から海水を煮詰めていき、午後3時半頃ようやく塩の結晶がとれる。その間、10時間ほど釜戸に薪を入れ続け、火加減の調節をする。夏と冬では温度差があり、同じ製法でもできあがる塩の量は変わってくるそう。

塩を作っていて良かったことや嬉しかったことはありますか？(I.A)

人との出会いができたこと、製塩が健康づくりの話題になったりすることが嬉しいです。他地区の地域おこしに関わる方々が見学に来てくださることもあり、励みになっています。



沖ちゃん塩が一番合うと思う食材、または料理は何ですか？(S.U)

なぜ地域おこしとして塩作りをしようと思ったのですか？(S.V)

20年前、沖之須に新しいコミュニティセンターが作られた事がきっかけで「地域で何か始めよう」と声が挙がりました。かつてこの地域で行われていた塩作りを復活させ伝統を受け継ごうという流れで68名もの有志が集まりました。

全ての料理に合いますが、おにぎりや漬物に使うのが特にお勧めです。また、トマトやスイカなどに直接かけても直接味を感じることができます。お味噌作り、梅干し作りにも好評です。



どのくらいの規模でどのように塩をつくっていますか？(教員)

現在、30名程が参加しており、大きく分けて3グループが交代で塩作りをしています。薪での火入れは3、4人ずつくらいで行います。作業は土日を中心。朝早くから煮詰め、午後までかかるので、1日がかりの作業です。

添加物を含まない純粋なお塩はミネラル豊富、身体にも良い！

「沖ちゃん塩」作りは、地域との繋がりを大切にしたいという想いと、地域の伝統を守りたいという想いが掛け合わさって始まったんだね!!



「日本史B」生徒の感想

・朝4時から作業を行っていることや、塩作りが有志で行われていることを知り、とても驚きました。塩を手作りするのは本当に時間のかかる大変な作業なのだということを知りました。
 ・添加物の入っていない純粋な塩をもっとたくさんの人に知ってもらいたいと感じました。

・天然素材の塩作りはとても貴重だと思いますが、修理にかかる費用などを考えると利益がほとんど出ないというお話や、朝4時から10時間煮詰め続けるというお話を聞き、伝統を守り続けることの大切さや苦勞を知りました。沖ちゃん塩を作る人が増え、地元がこのまま受け継がれてほしいと思いました。

沖ちゃん塩は他の塩と比べて何が違いますか？(M.Y)

沖ちゃん塩は、100%遠州灘の海水を使用しています。市販の塩の多くは、イオン交換膜法で電気分解し、大量に生産されるため、成分のほとんどが塩化ナトリウムです。一方、沖ちゃん塩は天然の海水を使用するため、マグネシウムやカルシウムなどのミネラルが豊富に含まれます。それらの成分の違いにより、まろやかな口当たりになります。



できあがった塩の結晶は乾燥させ、天日干しにする。最終的に1000ℓの海水から約30kgの塩ができあがる。できた塩はそれぞれの容器の一つひとつ丁寧に詰めていく。これも全部手作業だ。

