

自然塩の復活から始まった 崎集落の梅干づくり

公民館の前にある広場に集落の人たちが集まっていた。今日は梅干づくりの作業日、塩漬け用の瓶や土用干しに使うザルを洗っていた。ここは海士町・中ノ島の南端、崎集落である。崎集落で梅干の加工が始まったのは二年前のこと。きっかけは島で復活した自然塩づくりである。

島の歴史があつてこそその
自然塩づくり

まず最初に自然塩を復活させたのは福井集落の人たち。海水をそのまま釜焚きしていく昔ながら製法である。塩の専売制が導入されるまで、島で消費する塩は島の人の手でつくられていた。そんな昔懐かしい塩を復活させようと

有志が集まり、釜焚きが始まったのは六年前。本格的に売り出そう！ というものではなく、一杯飲みながら塩でもつくろうか、みたいなノリだった。一方、海士町では第三セクター「(株)ふるさと海士」の事業の一つとして自然塩づくりを構想。本格的に稼動したのは昨年五月である。製塩所があるのは保々見集落、日本名水百選に選ばれ

塩の食文化を見直そう

本誌編集部

た「天川の水」が流れ込む保々見湾に面して建てられた。イワガキの養殖地でもある保々見湾は島内でも海水がきれいなエリアでミネラルも豊富である。自然塩の原料として最適の海水を目的の海から取水できるというわけだ。海水を煮詰めて水分を飛ばしていけば塩はつくれるが、効率よく製塩するため、通常はまず、塩分濃度を高めた「かん水」をつくる。その方法は製塩所によってさまざまであり、海士町の場合は枝条架式を導入した。竹の細い枝を束ねた粗朶をタワー状に吊るし、

タワーの頂点からポンプアップした海水を流下させる。粗朶をつたって海水はゆっくりと流下するため、この間に風にさらすことで水分を飛ばすという仕組みだ。海水の塩分濃度は約3%だが、枝条架を通すことで塩分濃度約10%のかん水をつくっている。

このかん水を釜焚きし、さらに水分を飛ばしていく。その熱源として薪を使っているのが海士町の特徴である。塩の主成分となる塩化ナトリウムや硫酸カルシウム、その他のミネラル成分が結晶化し、最後に塩化マグネシウム、塩化カリウムといったニガリ成分が残る。ニガリを取り除く際、脱水機にかけられる場合が多いが、ここでは機械を使わずに自然に水分を切り、さらに天日に干す。これが第二の特徴といえるだろう。海水と火、風、太陽によってつくられる塩は、自然あつての産物。それゆえにおもしろいし、難しいと語るのは「ふるさと海士」塩事業部の田中浩司さん。「気温や湿度によっても塩の出来具合が変わってきます。塩を見ているとそ

の日の湿度が分かるくらい。ですから天候によって釜焚きや天日乾燥の時間などを工夫しなくてははいけません。乾燥しすぎると塩の品質にバラツキが出たりしますから。塩は生き物と同じ、日々見ていると愛着もわいてきます」

田中さんは商品開発研修生として東京から島に渡ってきた一人。滞在中に製塩事業が立ち上がることを知り、この仕事をあえて希望した。学生時代、神道を研究していた田中さんにとって、塩は食品としてより、宗教との関わり、歴史のなかで興味があるという。

「神聖な場でも使われてきた塩には、日本人のルーツ、アイデンティティにつながるものがあります。冬、釜焚きをしているとき、湯気があたりにたちこめるさまを見ていて、国づくりの神話を思い出したりしますね。塩は暮らしに欠かせないものでもありませんが、単に食品として販売するのではなく、その歴史的な背景も塩を介して表現していきたい」

ここでつくられている塩は後鳥羽上



「ふるさと海士」塩事業部の田中浩司さん。

皇を祀る隠岐神社にも奉納され、包装紙も一風変わっている。白いシンプルな袋に書かれた文字は「隠岐國海士ノ塩」、製塩所を「海士御塩司所」と称しているのも田中さんらしい。島外の店やホテル、歴史資料館、博物館などにも「海士ノ塩」を卸し、販路を徐々に開拓しているが、専売制が廃止になって以降、自然塩の産地が増えているため、販売競争も激しくなっている。そこで浮上してきたのが梅干

の加工。塩を単品として販売するだけでなく、加工に使うことで販売の拡大を図っていくというのが狙いである。この計画は、ある料理研究家との出会いから始まった。

梅千の産地として
白羽の矢がたったのは……

料理研究家の名前は中村成子^{しげこ}さん。その土地にある産物を活かした料理、加工品などを提案し、食を通じた地域づくりにも自ら参加している。島根県仁多町（現奥出雲町）も中村さんのフールドであり、数回に渡って通ってきていた。そこに目をつけたのが海士町役場の人たち。島でつくっている塩を活かすヒントを中村さんに提案してもらおうと、仁多町に滞在中の中村さんを訪ねた。しかし、中村さんは多忙の身、来てくれといわれても、そう易々とは受けられない。案の定、海士町の要望は聞き入れてもらえなかったが、ここで諦める人々ではなかった。その後、足繁く中村さんのもとを訪ね、

とうとう拝み倒してしまったのだ。

中村さんが中ノ島に渡ってきたのは二年前の三月のこと。福井集落でつくっていた塩を食べてもらったが、正直、中村さんの舌にかなうものではなかったとか。塩はイマイチだった

が、中村さんのところに響いたものがあつた。それは島の人たちの、一所懸命で温かいもてなし。塩をつくっているおじいちゃんたち、料理やおやつを持ち寄るおばあちゃんたち、そんな交流、つながりが中村さんの琴線にふれたのだろう。島にあるウメに着眼した中村さんは梅千の加工を提案し、その年の六月から準備が始まった。

原料にするウメを島の各集落から集め、梅千に加工してみたところ、あるウメでつくった梅千の



乾燥塩をゴ
塩で取り除
いた作業を
終えて完成
した手ミ



「海士ノ塩」、
ノガリも
二ガリも
売している。

出来が一番良かった。そのウメを収穫した集落を調べると崎集落と判明。中村さんは崎集落を訪れ、その風景を見て、梅千の産地として有名な神奈川県小田原市のそれにとでも似ていると気づいたという。ウメの産地にはこの崎集落が適しているかもしれない。町では早速、小田原から南高梅の苗木一三〇本を仕入れ、崎集落で植林作業に着手した。

なんとも敏速な対応、これも海士町の底力か。しかし、この梅千物語にはちよつとしたウラ話がある。各集落からウメを集める際、役場の職員も助っ人として参加した。ウメの持ち主に許可をとって集めたはずが、崎集落では手違いで別のウメの木から収穫してしまったのだ。実っていたはず



家屋が軒を連ねる崎集落。

のウメの実が突如としてなくなつてしまひ、持ち主はさぞかし驚いたことだろう。「ウメ泥棒が出たらしい……」と集落ではウワサになつていたとか。その誤解はすぐに解けたが、間違えて収穫してしまつたウメが結果として中村さんの目にとまつた。もし、ウメの木を間違えなかつたら梅干の加工が本格的に始まることも、崎集落に白羽の矢が立つこともなかつたかもしれない。島の人々の熱意と、怪我の功名ともいえる偶然の賜物である。

塩の食文化を育てる

「ふるさと海士」の製塩所が稼動してからは、崎集落の梅干加工には「海士ノ塩」が使われている。保存料などの

添加物を一切加えていないため、塩分を一八%と高めにし、漬け込む期間も長くして三年ものの梅干に仕上げることを目指している。二年前に初めて漬けた梅干を今年、集落の人たちで試食してみたところ、思った以上の出来だつたという。

「昔の懐かしい梅干という味でした。今では自家用の梅干も漬ける人は少なくなつていきますから。植林したウメの木も大きくなつてきて、集落でも梅干の加工に力を入れていこうという気運が高まつてきています」

と語ってくれたのは崎集落の仁田取さん。集落にある廃校になつた小学校を梅干加工の拠点にしていこうという計画もあるようだ。

間もなくすると、今シーズンのウメを漬け込む作業が始まる。植林したウメの木からまだ収穫することができないため、材料に使うウメは小田原から南高梅を仕入れた。植林した木が大きくなれば、島で育てたウメと、島の自然塩で仕込んだ梅干が出来上がること

になるが、それを特産品として売り出すことだけを目指にはしていない。塩の活用、販路拡大から始まつた梅干づくりではあるが、今は塩を媒体とした食文化の形成に重きを置いている。昔懐かしい梅干の味が再現したように、島の人の日常の食卓で島の塩が普通に使われてこそ、本当の意味での「島の塩」として生きてくるからだ。

崎集落の現在の人口は九九世帯二〇九人、この内なんと六世帯二四人はＩターン者。海士町による定住促進事業によつて島に移住した人たちである。島のなかでも高齢化が進んでいた崎集落だが、集落の人たちのまとまりがよく、結の精神が今に引き継がれている。そんな崎集落だからこそ、Ｉターン者が定住し、梅干の加工も共同で作業が続けられているのだろう。

梅干づくりには移住者たちも参加している。活気が戻つてきた崎集落、塩の食文化を発信する拠点として、また定住促進事業のこれから見守る集落としても注目されている。