



episode.08

苦労と喜びの結晶 “渚のあま塩”

話し手 渚のあま塩館 工場長

うえの たつみ
上野 達見 さん (昭和21年9月25日生)

聞き手 鹿児島県立加世田常潤高等学校 1年

先代の想い

昔は、タクシーの運転手をしていたのですが、“渚のあま塩”を生み出した義理の兄が亡くなったことをきっかけに、本格的に塩づくりに携わるようになりました。

私が小さい頃は吹上にも塩田があって、近所の人も塩づくりに関わっていました。今は塩づくりの文化は一度途切れましたが、料理人でもあった兄は、「昔のように塩づくりで地域を盛り上げたい。まずは、近所の皆さんが漬物を作れるような塩をつくってみるかい。」と言って始めたそうです。

この味を守るために

昔、塩田があったとはいえ、釜炊きの塩づくりはノウハウが無くて苦労しました。納得のいく塩ができるまでには、日本全国の釜炊き製法の視察をしては研究を重ねました。今の製法はその研究の末、兄が独自に編み出したもので、ほんのり甘さを感じる素晴らしい塩が出来上がります。

塩づくりはかなりの労力が必要で、船で沖に行き、約6トンの海水を汲んできます。窯に入れた海水を、2日間薪をくべ続けて濃縮し、3日目はガス火で仕上げです。最後、分離器にかけてにがりを除き、あま塩ができます。同じ味を保つためには、秘伝の製法を忠実に守っていくことが肝心です。



お客様の声に支えられて

「こんなに甘い塩ができるのが不思議でたまらない。」先代から引き継いだ製法は、独特の味で多くの皆様に愛されています。一般のお客様はもちろん、お菓子屋さん、料理屋さん、物産館などに使っていただいています。

兄が亡くなってから塩作りをやめたいと思ったこともあります。しかし、「やめないでください。続けてください。」というお客様の声が多かったんです。「この塩がないうちの孫はおにぎりを食べないのよ。」というお客様や、「この塩が無くなったら、うちは店を畳みます。それくらい思い入れのある塩なの。」と言われる料理店の方の声もあり、それが塩づくりの励みになっています。やめられんすよねえ。

後継者も育ちつつあります。元気なうちは頑張りたいと思っています。

聞き書きコラム



塩は、「努力の結晶」

上野さん達の塩作りは、入来浜沖合 3 kmの所から海水を汲み、何日間も海水を火に焚く。そのため、夏は作業場の温度が 40℃以上になることが多く、作業中は汗が噴き出るといふ。こうして海水から仕上げまで一週間ほどかけて作るあま塩だが、1 トンの海水から取れるあま塩の量は、わずか 20 kgほど。塩作りは非常に手間がかかる大変な作業なのだ。