



episode.06

優しく甘い「坊津の塩」

話し手 手作り塩屋 坊津の華

ひだかのりお
日高 則夫さん (昭和22年5月20日生)

聞き手 希望が丘学園 鳳凰高等学校 1年
菊永 拓人 川畑 悠



「種子島から坊津へ」

私は、種子島出身で大学を卒業してから県内外で、ずっとサラリーマンをしていました。55歳の時に、天草で塩作りをしている方と出会いましてお話を聞きました。そして帰ってから、1ヶ月くらいで会社に辞表を出して、塩作りの準備を始めました。

塩作りの場所をどこにしようかと思っていたんですけど、一番の条件は、海水がきれいであればならないですね。私はダイビングが好きで、30代の頃は坊津の海がきれいだったので毎週のように潜りに行ってたんです。それで坊津のあちこちを探しました。塩作りの条件は諸々あって、海辺まで平坦になっているとか、工場や住宅、畑が少ないとか。半年以上かけて今の入江を見つけたんです。偶然だったんですけど、地名が、「塩ヶ浦」という所でした。詳しい歴史は知らないんですけど、塩作りをしていると近辺のお年寄りが、散歩とかで「何しよっと」って来るんです。「塩作ってます」って言ったら、「昔もやっていたよ」と教えてくれました。昔の人は塩が欲しい場合は鍋に海水を入れて、薪で焚いて塩を作っていたんですね。この辺は田んぼがなかったから、作った塩を持って、田んぼがある地域に行って塩と米の物々交換をしていたみたいです。

他にもこの入江は昔、小中学生の遠足の場所だったとか、部落の人がお弁当を持って海岸べたで花見をしたとか、憩いの場だったんですね。

「恵まれた坊津の海」

坊津の地形はリアス海岸でして、小さな入江がたくさんあります。この入江は、山に囲まれてほとんど漁船の出入りもないし、サンゴも5種類ほどいます。坊津の綺麗な海はこのサンゴのおかげ



だと思えますね。

以前、大学の教授がこの入江の海水を分析したことがあって、カルシウムの量が、普通は500～600くらいですが、この入江では、1200という数字が出たそうです。おそらく、サンゴのカルシウムが溶けこんでいるのかもしれないですね。

塩の種類はたくさんありますが、味の違いはミネラルです。ミネラルのバランスが、塩の甘さにつながります。塩ヶ浦の海水をなめると他より少し甘いと思います。入江の200mくらい先に黒潮が北上していますから、山からのミネラルやサンゴのカルシウムが入江の中流れ込んでたりとか、そういった条件が甘味につながるんでしょうね。

「坊津の華」のこだわり

私達が作る塩は、ほとんど手作り。大きな釜7個で海水を焚くところから、アクを取ったり、余分なカルシウムを取ったり、余計なゴミが入っていないか細かくチェックして、150g測って袋に詰めるまで。こっぴどくチェックするけど、最後に金属探知機にも通して、そしてまた手作業でパッケージシールを一つずつ貼って完成。1週間くらいかかりますよ。

「坊津の華」というブランドの由来は、坊津でお世話になる訳だから、地名を使わせてもらっています。嬉しいのは、イベントとかでお客さんに紹介したら、お客さんが「この塩甘い」ってそう言って貰えた時ですね。「やったあ！」ってなりますよ。

