

グリーンコープものがたり

保存版！ 海水塩なぎさ

海は生命の源

地球上の生命の起源は海です。古代の海で生まれた生命が約36億年の年月をかけて現在の生きものに進化してきたのだといわれています。海水には様々なミネラル分が約3.4%含まれていて、その成分の割合は人間の体液や赤ちゃんが育つ羊水とほぼ同じといわれています。

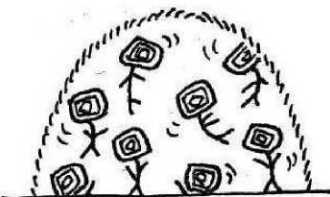


海水から採った塩には塩分(塩化ナトリウム)などの100種類程のミネラル分がごく少量ずつ含まれています。私たちの食べものである野菜などの植物や畜産などの動物もこうしたミネラルバランスを身体の中に持っています。グリーンコープでは塩について塩化ナトリウムだけの塩ではなく、生命の源であるミネラルのバランスを含んだ塩がほしいと考えました。

一般の食塩について

「海水塩なぎさ」が多種のミネラルを微量に含んでいるのに対し、一般の食塩は塩化ナトリウムがほとんどです。海水をろ過した後に濃縮。濃縮した海水を煮詰めますが一般に海水量の2~3%ほどに濃縮し、塩化ナトリウムが結晶した後、遠心分離機で脱水します。このため塩化ナトリウムより結晶化が遅い他のミネラル分はほとんど含まれず、ほとんどが塩化ナトリウムだけの塩ができます。

ほとんど塩化ナトリウム



もうひとつの自然海塩「ゲランドの塩」

フランス・ブルターニュ地方あるゲランドの塩田は9世紀に造られて以来、1000年を超えて今日まで連続と天日塩を作り続けてきました。潮の干満を利用し、長く複雑な水路を通して、海水をゆっくりと塩田に取り込み、ブルターニュの夏の太陽と風の働きで結晶させて作ります。

収穫時期は7~9月の3ヶ月。短い夏の間に限られています。ゲランド塩田一帯の湿地は1995年にラムサール条約の自然保護区域に指定されています。特に「一番塩」はFleur de Sel(塩の花)と呼ばれ、十分に濃くなった海水の表面にふわりと浮かんでくる純粋な塩の結晶だけを集めたものです。

「ゲランドの塩」おススメの食べ方♪

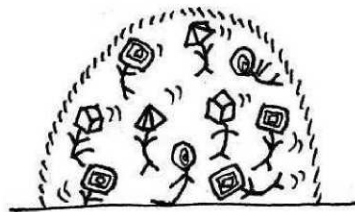
1番のおススメは「焼き魚」！
魚の水分を良い具合に吸ってくれて、皮もカリッと焼けてとっても美味しいです◎
他にもふかし芋や天ぷらなどにもおススメです♪

海水塩なぎさ

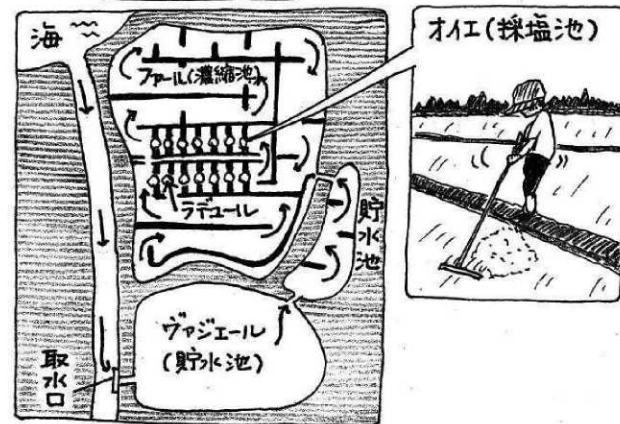
原料海水は長崎県五島灘の対馬海流が流れる海水のきれいな場所で、陸から300m離れたところの海面と海底の真ん中辺りで取水します。くみ上げた海水は2回にわたります。ろ過した海水は水道水より10倍くらいきれいになります。

イオン交換膜を使い、濃い海水と希釈海水に分けます。イオン交換膜の働きでPCBや有機水銀等の有害物を排除します。20%程度に濃縮された多種のミネラルを含んだ海水を平釜で炊き上げ、薄いフレーク状の結晶を作ります。表面積が増え、解けやすく、素材に浸透しやすい塩になります。

塩化ナトリウム+ミネラル分



塩田のしくみ



塩と健康！

私たちの体にはミネラルがほぼ同じバランスで含まれています。ですから塩が欠乏すると体のバランスを壊してしまいます。一方で塩のとり方の多い人に高血圧の発生率が高いことも現実です。厚生省の食塩摂取目標量では1日男性9g未満、女性7.5g未満となっています。

だから
まろやかな塩
なんだ!!



イオン交換膜とは・・・？

