

この〈藻塩〉に合う料理とは!?

日本でもっとも古い塩作りは、縄文時代から弥生時代にかけて、干した海藻を焼き、残った塩の混ざった灰をそのまま使っていた。その後6〜7世紀になると、干した海藻に海水をかけ、濃い塩水を探り、土器に入れて煮詰めて塩を作るようになった。この方法は、日本独特のもので「藻塩焼き」と呼ばれている——



あかもく昆布塩：そうめん

神奈川・逗子小坪産の「アカモク」を使った塩には「ぬめり」がある。意外に思われるかも知れないが…〈そうめん〉と塩は、古くから深い関係にある。遡ること約1200年前、平安時代の貴族などが宮中行事などで特別な時にだけ食べられる存在だった。〈そうめん〉は、醤油のないこの時代では塩や梅だけで味付けをして食していたという。

細かく刻むと、とろみが出る「アカモク」。この逗子小坪漁港の近海で水揚げされた新鮮な「アカモク」と、秋田県鹿半島の塩分濃度の高い塩、北海道道南の真昆布との組み合わせによってできたのが〈あかもく昆布塩〉。「味わうごとに、アカモクのぬめりが感じられる」と言う内藤氏（TAC21・仕入課長）。〈あかもく昆布塩〉をかけたたり、つけながら食すると優しい甘みが口に広がる。さらに、このぬめり感が〈そうめん〉との相性をより良くしてくれる。麺つゆに飽きたら、塩スープ（〈あかもく昆布塩〉・薬味（ネギ、ショウガなど）・ごま油・鶏ガラスープの素など）でも美味しい。

あかもく昆布塩 (株) TAC21  
〒249-0008 神奈川県逗子市小坪 3-19-2  
TEL: 046-872-4811  
HP: <https://www.tac21naturalfood.co.jp/>



矢堅目の藻塩：塩豆腐

豆腐に塩をまぶして、一晩置いておくだけ。五島列島の海水と五島灘で育った海藻「ホンダワラ」だけで作られた塩は、甘味と同時にしっかりと塩辛さが口に残る。

豆腐に〈矢堅目の藻塩〉をまぶして寝かせた〈塩豆腐〉は水分が抜け、豆腐の旨みと塩の味がしみ込み、もっちりとした食感の豆腐に生まれ変わる。この豆腐は「まるでモッツアレチーズのようだ」とも称されている。絹でも木綿でも、好みでどちらでも簡単に作れるところが良い。チーズ感覚でトマトを添えたり、塩豆腐サラダなどそのまま食べても良いが、ごま油をひいたフライパンで焼いた塩豆腐ステーキもお勧めの一品。

矢堅目の藻塩 (株) 矢堅目の塩本舗  
〒857-4401 長崎県南松浦郡新上五島町  
網上郷 688-7 TEL: 0959-53-1007  
HP: <http://www.yagatame.jp/>



★塩自体の味と食材の味が組み合わせることで、初めて塩の良さがわかります。しかし、美味しいからといってかけ過ぎには注意。良い塩梅（あんばい：丁度良い量・具合）でお楽しみください。

〈なつかしの藻塩〉はエキスが濃いため、国内で唯一賞味期限の表示が義務付けられている。また、「世界にも通用する究極のお土産」として、食塩では国内でただ一品選ばれている。

「アカモク」で作られたこの塩は、味に深みがあるため、野菜それぞれの味をよく引き出してくれる。



なつかしの藻塩 藻塩工房  
〒761-8003 香川県高松市  
神在川窪町 237-3  
TEL: 087-882-5836  
HP: <https://www.mosio.jp/mosio/htm/index.cgi>

『日本書紀』では、「塩の島」と記される淡路島の濃い海水と、「ホンダワラ、アカモク」など、丸い玉状の気泡を持つ玉藻（たまも）とも呼ばれる海藻で作られた贅沢な塩。

この芳醇な海藻の香りと濃い塩味が、豚肉の甘味を引き出すなど、シンプルな料理ほどよく合う。

淡路島の藻塩 PREMIUM (株) 多田フィロソフィ  
〒656-0425 兵庫県南あわじ市  
榎列小榎列 271-1  
TEL: 0799-42-2231  
HP: <http://www.e-moshio.com/index.html>



なつかしの藻塩：温野菜  
濃い懐かしの味には、野菜の旨みが似合う



淡路島の藻塩 PREMIUM：豚冷しゃぶ  
ほんのり広がる海藻の香りと旨みを楽しむ

出雲うさぎ 満月藻塩：もずくの天ぷら  
満月の日にだけ汲み取った、特別な藻塩



姫ひじきの塩：塩鯛の刺身  
下蒲刈の「ひじきの新芽」は甘くてまるやか

出雲大社のもと、清浄な海域で作られた希少な藻塩。長時間煮出したコンブ科の海藻「アラメ」のエキスを加えたこの塩は、舌にのせた時に潮の香りが優しく感じられる。

同じ海藻の料理（天ぷら）にも関わらず、味を損なわない。添塩として使いたい。

出雲うさぎ 満月藻塩  
メディソル(株)  
〒691-0021 島根県出雲市  
奥宇賀町 1058-1  
TEL: 0120-115-764  
HP: <http://medisol.shop15.makeshop.jp/>

「ヒジキ」は縄文時代の貝塚からも発見され、『伊勢物語』にも登場するなど、日本では古くから親しまれている。「姫ヒジキ」とは新芽のこと。

そのままつけて食べても良いが、この塩をまぶして寝かすだけの〈塩鯛〉にすると、淡白な鯛の優しい甘味が十分に味わえる。

姫ひじきの塩 (株) 海駅  
〒737-0303 広島県呉市  
下蒲刈町下島 2119-21  
TEL: 0823-65-2111  
HP: <https://kaieki.jimdo.com/>

