

# 和歌山の稲むらの塩



稲むらの塩作りは、とある一言で始まった。

山中さんの「塩作るのやらんか〜」が事の始まり。最近では子供と目上の方々が一緒になって遊ぶと言うことが少なくなり子供たちもちょっとしたことに気づくことがなく、山中さんは地元の子供たちに「塩は海水からできているのだよ」と言ったところ「そなん、うそや〜」とちょっとびっくりする答えが返ってきた。そこで和歌山県広川町では元気な高齢者の方々が皆で力をあわせて「稲むらの塩」を和歌山の特産品にしたいと思う気持ちと、自分たちが汗水流して作ることで、そばにいる子供たちにも少しでも分ってもらえるようにと塩作りを始めました。

稲むらの塩はおじいちゃん、おばあちゃんの手により太平洋の海水 100%から作られています。地域にある廃材を利用し、釜炊きによる塩は手の込んだ、時間のかかる作業です。朝早くから火をたき、しっかりまぜることにより、よりいっそう美味しくなる昔の手法を使った塩作り。





小池さんは 79 歳のおじいちゃん、「よくまぜると良い塩ができると教わった、手塩にかけるというのはこのことなんだなあと思う。」と、いくつになってもいろいろなこと学ぶのですね。くれぐれもまぜすぎて体を痛めないで下さいね。



大正時代に生まれた木下のおばあちゃんは、「毎日ココに来るのが楽しみなの。」と、たくさんの人たちに美味しい塩を食べてもらおうと毎朝がんばっています。



お塩は僕たちの生活の中には欠かせない料理の友です。

この美しい地球が、私たちと同じように生きているからこそ、いただける魔法の様な恵みです。

これからも作る人、作られたものに感謝して生きていきたいですね。