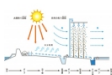


# 【おいしさ再発見！伯方の塩】プレゼント企画 第3弾 されど塩セット



「は・か・た・の・しお♪」のCMでおなじみの「伯方の塩」。スタンダードな粗塩をはじめ、伯方の塩で漬けた梅干しなど、様々な商品をセットにして毎月プレゼントします！ 朝日マリオン・コム編集部による「伯方の塩」にまつわる《ひとつまみコラム》もお届けします。

第3弾は、「されど塩セット」（1123円）を、**15人**に。

瀬戸内海の海水を、「太陽熱」と「自然の風」で濃い塩水にして煮詰めてつくる「されど塩」（150g、540円）と、海藻のうまみの特徴の「されど塩 藻塩」（100g、583円）の2点セット。

「されど塩」ブランドは、瀬戸内海の原料だけを使い、「流下式枝条架併用塩田（りゅうかしきしじょうかへいようえんでん）」でつくられている。

▼「されど塩」の商品詳細はコチラ

<https://www.hakatanoshio.com/shopbrand/ct15/>

▼「伯方の塩」ネットショップ

<https://www.hakatanoshio.com/>

## ◎伯方の塩 ひとつまみコラム◎

### 「たかが」「されど」 塩田塩への想い

私たちの生活に欠かすことのできない塩。普段、何げなく使っている塩も、製法や産地によってさまざまな種類があります。今回ご紹介する「されど塩」は、瀬戸内海の海水を原料に、「塩田」を利用した製塩法でつくられています。今日は少しだけ、「されど塩」の誕生秘話をお届けします。

\*...\*...\*...\*...\*

そもそも、「塩田」といっても、あまりピンとこない方もいるかもしれません。それもそのはず、塩田は、室町時代中期以降から日本の製塩法の中核を担い、時代とともに形態を変えながら変遷してきましたが、1971（昭和46）年、「塩業近代化臨時措置法」により塩田は全面廃止になったのです。その後は、塩田に代わる製塩法として「イオン交換膜製法」に画一化されました。

\*...\*...\*...\*...\*

伯方塩業の工場がある瀬戸内は、かつては日本有数の「塩田地帯」でした。1953年（昭和28）から塩田が廃止される1971年まで、瀬戸内の風物詩であった「流下式枝条架併用塩田」でつくった塩は、「製塩史上で食用に優れていた塩」ともいわれていたそう。海水をポンプでくみ上げ、太陽の熱と自然の風で「かん水」と呼ばれる濃い塩水をつくり、それを釜で煮詰めて製塩します。いうなれば、人の知恵と自然の恵みから生まれた塩。ほどよくにがりを残した味わいは、どんな料理もおいしく引き立ててくれるといいます。

\*...\*...\*...\*...\*

そんな塩田の廃止から26年後の1997（平成9）年のこと。「イオン交換膜製法」以外でも日本の海水から直接塩をつくるのが認められました。伯方塩業は永年の想いであった「塩田での塩づくり」に着手します。社員が、古い文献や塩田を知る技術者の協力のもと、試行錯誤を繰り返して、2010（平成22）年10月、ついに「流下式枝条架併用塩田」を再現させました。新たな塩田の歴史の幕開けです。

\*...\*...\*...\*...\*

この塩田で製塩しているのが、今回の「されど塩」ブランドです。これほどまでに「塩田でつくった塩」にこだわった背景には、塩を単なる調味料と位置づけるのではなく、「人間にとって日光・空気・水などと共に生命活動に不可欠な基本食料」とあるという考えがあったからこそ。

「たかが塩 されど塩」。そんな伯方塩業の想いから「されど塩」が誕生しました。

▼「されど塩」の誕生について

<https://www.hakatanoshio.co.jp/thought/saredoshio.html>