

江戸時代から続く

伝統製法で守り続けてきた

「ましゅ屋」

KITEMITA VOL.14

生産者さんに



返礼品：ゆらしい島の塩 ましゅ
昔ながらの製塩法で作られたミネラルたっぷり徳之島産のほんのり甘味をおびた極上の塩。

Q1. 生産するうえでのこだわりを教えてください。

ましゅ屋のあるとうばる集落では、20年ほど前までは各家庭で塩を作っていました。ましゅ屋では100年以上前の江戸時代から続く昔ながらの作り方で塩づくりを続けています。今でも近くの海「みやどばる」から海水を汲んで塩を作っているんですよ。

雨が降ってしまうと塩の濃度が低くなってしまうため、何日も晴れの日が続いた際に、濃度の濃くなった海水を汲んで使用しています。



ましゅ屋の水本さん。

Q2. 大変なことや、課題はありますか。

塩が完成するまでには2日かかりますが、その間絶えず薪を燃やし続けます。数時間煮詰め、水位が釜の半分になったら、また海水を足して煮詰めます。水分がなくなったら、塩の完成です。煮詰める間は、薪を足しアクを取る作業を繰り返し行います。

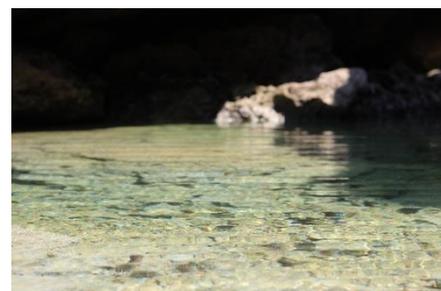
また、塩づくりに使う海水は、何日も晴れた日が続いたあとの濃度の濃くなったものを使いますが、途中で雨が降ってしまったら、台無しになってしまいます。



ましゅとは、徳之島の方言で塩の意味。

Q3. 今後の目標などはありますか。

集落の方々と助け合いながら伝統を残しつつ地域を活性化できればいいなと思っています。また、ましゅ屋では通年、塩づくり体験も行っています。徳之島にお越しの際は、是非お立ち寄りください。



海水を汲んでいる、みやどばる。