

カテゴリー

交流促進、歴史・文化、自然

活動名称

「たけのスタイル」誕生の塩工房の取組

地域ブロック

近畿

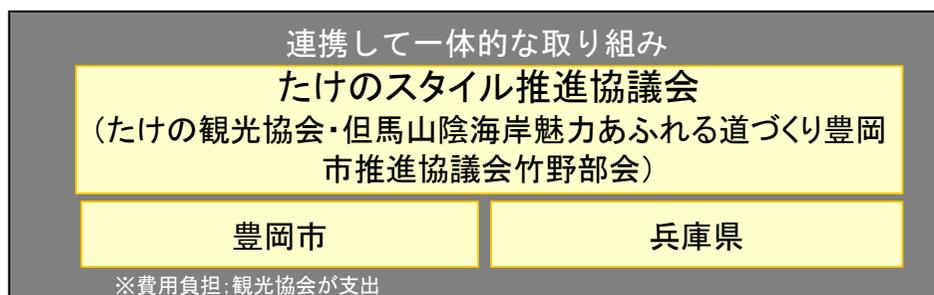
ルート名称

但馬漁火ライン

①活動概要

竹野では、古くから塩作りが行われており、江戸時代には米の代わりに塩を年貢として出石藩に納めていたといわれている。そこで、自然豊かな竹野町の魅力を生かした体験型旅行を提案する「たけのスタイル」の、体験メニューの1つとして活用するため、海水から塩作りが体験できる「誕生の塩工房」を竹野町竹野の浜辺に設置した。観光客向けには約2時間で体験できる、かまどでの塩作りを提案している。(H19年度より実施)

②活動の体制



誕生の塩工房

塩づくりの様子

③苦勞した点や工夫した点

【苦勞した点】

- ① 沿岸の海水は濃度や含有物が日毎に相違するため、塩の品質が一定しない。⇒海水を沖合いから採取することにより、安定した品質を確保。
- ② 火の強弱で出来上がった塩が一定しない。⇒沸騰した時点での強火、弱火により普通の塩、荒塩の分け技術を取得。

【工夫した点】

- ① 沿岸に漂着した流木及び日本風景街道業務により実施した枯松の伐採木を薪として、また、旅館・民宿で使用済みのゴミとなった割り箸を焚きつけとして活用し、単なる塩づくりの場ではなく、環境を考える教育の場としている。
- ② 古来から使用している丸底の鉄鍋或いは土鍋を使用し、試行錯誤を繰り返した結果、平底のステンレス製とすることにより、安定した精製が可能となった。

④活動の効果

20年3月にオープンし、10ヶ月が経過したが、塩づくりのみの場ではなく、薪づくり、粉殻を燃料としたご飯づくりの体験を提供、また、干物の塩として活用する等、子供から老人まで体験できる場として多くの利用があり、地域の活性化に寄与してきている。更に、体験者から「誕生の塩」は甘くて美味しいと喜ばれている。

⑤今後の活動

- ① 体験型旅行「たけのスタイル」の中核的な役割を果たすため、現在20名収容を小・中・高校生1クラスの受入れ可能な40名収容に増設し、安定した施設経営を目指す。
- ② ゆず塩、藻塩等、様々な塩づくり技術の取得及び塩の販売を目指す。

問合せ先 担当:たけのスタイルサービス
電話:0796-47-1166