

伝統的な製塩

かつて、海水から塩を作ることは、奄美大島における集落の暮らしの一部でした。この習慣は、1905年に日本政府が国内の製塩業の発展を支援するために塩を専売制とし、個人での製塩が認められなくなって廃れました。第二次世界大戦後、奄美大島が米軍の占領下に置かれていた時期は塩を作って売ることができましたが、島が日本の主権下に復帰した際、製塩の禁止も適用されました。1997年に塩の専売制が撤廃されると、人々は再び自分たちで塩を作れるようになりました。

マシユの伝統

今日でも、奄美大島では少数の人々が奄美の方言でマシユと呼ばれる海塩を作っています。打田原（うたばる）という小さな集落の海岸のすぐ近くに、黒潮が流れ込む海の水でマシユを作っている小さな工場があります。海底から屋上にあるフィルター付きのタンクまでパイプが通っており、そこでは水が蒸発して塩分濃度が上がるようになっています。次に、約 1000 リットルの海水は浅い金属製のタンクに注ぎこまれ、薪の火で熱されます。この水は注意深い監視のもとで 8 時間沸騰されます。不純物は底に沈み、表面に溜まったカルシウムは丁寧に取り除かれます。海水が一定の濃度に達すると塩分が結晶化し始めます。こうしてできた 15 キログラムの高品質なマシユは、長柄の網を使ってタンクからすくい上げられます。

塩づくり体験

奄美大島の岩礁の水からつくられた塩は、一般的な家庭用の塩よりもナトリウム、カルシウム、カリウムなどのミネラルが豊富です。マシユを作るのには手間がかかりますが、この塩には他ではなかなか味わえないまろやかで風味豊かな味わいがあります。地元のレストランの中には、この工場を利用して自家用の塩を製造しているところもあります。興味のある方はマシユづくり体験にご参加ください。