



戸田の塩

まるで雪のよう。
でも、あったかい

美味しい塩を作ることに誇りを持ち、いきいきと働く戸田塩の会のおかあさんたちの手によって生まれる戸田の塩は、身近なものを使って戸田の魅力を伝えたいというプロジェクトから商品化されたものです。

戸田地域では古くから駿河湾の海水を利用し塩作りが行われ、皇室に献上されたという記録もあったことから、塩でまちおこしをしたいと戸田のおかあさんたちは、日本各地だけでなくフランスにまで塩づくりのノウハウを学びに行ったそうです。

試行錯誤を重ねた末にたどり着いたのが、駿河湾沖を流れる黒潮を汲み上げ、薪を使ってじっくりと13時間かけて煮つめるといふ、ごくシンプルな製法でした。すくい上げたばかりの塩には、しょっぱさの中にほのかな苦味が。おかあさんたちは「クラシックを聴かせて熟成させると苦味がまるやかな味に変わるのよ」と秘密を教えてくださいました。

1日ですでに15kgしか採れない希少な塩を「日本一の塩よー」とおかあさんたちは胸を張ります。無添加でミネラルたっぷり。おかあさんたちの愛情が詰まった沼津ブランド認定の戸田の塩は、豊かな海を感じさせる沼津の誇りそのものではないでしょうか。