

天然塩づくりで環境保全をPR

戸田漁業協同組合婦人部
部長 塩崎 福代

1. 地域と漁業の概要

私達の住んでいる戸田村は、伊豆半島の西海岸にあり、東に達磨山、西に富士山を望む戸田港という天然の入江に恵まれた、人口約 4,600人、世帯数約 1,500世帯の漁業と観光の村である。

また、ここ戸田村は安政元年に日露和親条約の締結を求めて来日した、ロシア使節のプチャーチンが、海難事故で失ったロシア船ディアナ号の

代船建造を当地の造船所に依頼したことから、日本で初めて洋式帆船（ヘダ号）の建造を行なった地としても有名である。

当組合の組合員数は、平成 8年度現在、正組合員 512名、准組合員 448名で、漁業種類は大中型まき網漁業、遠洋・近海かつおまぐろ漁業、小型底曳網漁業、その他の漁業となっている。

2. 婦人部の組織及び運営

私達の漁協婦人部は、昭和30年 3月に結成され今年で満41周年を迎えた。

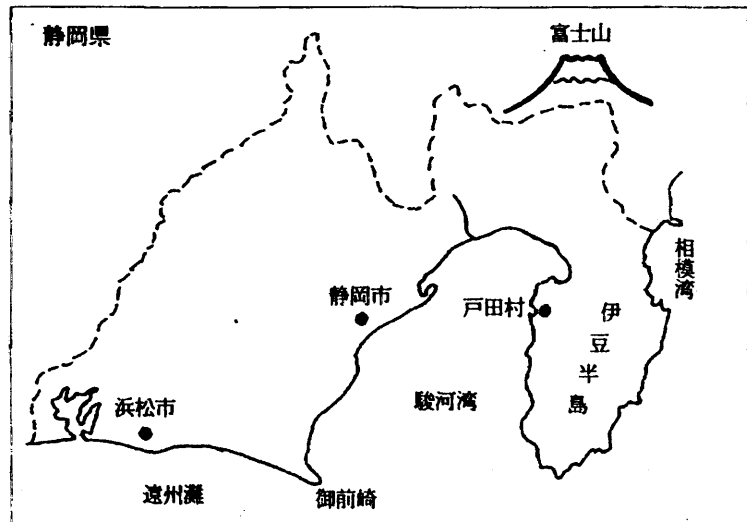
現在の婦人部は、260名の部員で構成されているが、従事者・後継者不足による漁業者や乗組員の減少、部員の高齢化、婦人の有職化等諸般の事情で部員は年々減少しつつある。

活動費は、部員1人当たり年 500円の会費と「留め袖」の賃貸料、山海フェアでの「手作り干物」の出店売り上げ等の各種販売手数料や漁協よりの助成金で賅っている。

3. 活動課題選定の動機

環境問題が地球規模で議論されている昨今、私達は改めて自然の恵みを見直し、感謝すると同時に、その保全に出来る限りの努力をしなければならないと考えた。

そこで私たちは、その年が丁度戦後50年に当たっていたことから、終戦当時の一時期、村で盛んに行われた塩づくりに着目し検討の結果、食用向の塩は綺麗な海水からということ、地域の重要な財産である美しい海を保全するため、少しでも環境の監視役となれ



位置図

ばと考え、戸田塩づくりを始めることとなり、漁協婦人部のほか戸田村女性の会やJ A ミセスの会にも協力を求めた。

4. 実践活動の状況及び成果

塩をつくる段階になり、果たして50年前どのような方法で塩をつくったのか分からない中、終戦当時に親の塩づくりを手伝った経験があるという、お年寄りの人達に巡り合うことができ、彼等が当時の記憶を辿った結果、平釜で海水を蒸発させてつくる方法をとることとなった。その釜と関連施設は、廃材等を利用し全て彼等にボランティアで作ってもらい、場所は環境保全の普及の意味からも、子供達や観光客の集まる御浜という海水浴場に、村の協力を得て設置した。

また、燃料である薪も、村の山林所有者に無償提供してもらい、当時のように皆で山から切り出すこととなった。

釜や燃料も決まり、塩づくりが始まりました。外海から海水を汲み上げ、皆のバケツリレーで約1トンの海水を運び、朝5時から夕方6時までの約13時間、アクを掬いながらひたすら薪を燃した結果、約30kg（水分含む）の天然塩ができた。

出来上がった塩は、真白で温かく、甘い、ダイヤモンドのように輝き、綺麗で美味しい、何とも言いようがないと言う皆の声、塩は神様であった。

その後、この天然塩の素晴らしさを村の人全てに知ってもらいたく、天然塩の全戸配布を計画した。時期的に夏の海水浴シーズンが近付いていたため、釜の場所を当初の御浜から別のところへ移動することとなったが、幸い釜は傷みが少なかったことからそのまま使うこととし、炉は今までの砂から赤土に変更し、再び塩づくりを始めた。また、塩をつくるためには許可が必要とのことから、日本たばこ産業（株）に申請した結果、受理書を得ることができ、正式な方法で始めることができるようになった。

その結果、1軒当たり10グラム程にしかならなかったものの、皆の協力のお陰で戸田村の全戸数の1,503軒に配布することができ、逢う人ごとに感想やお礼等を言われ、幸せな気分になることができた。

これを機会に今後も塩づくりを続けていく決意をし、そのための新たな釜をつくることになったが、1・2号釜の炉が砂・赤土製のうえ場所も野外のため、風雨に晒され痛みが早かったことから、3号釜の炉は一念発起し漁具倉庫の中にコンクリート製でつくった。

これにより、今まで以上に良質の塩がつけられるようになり、薪の量も従来の半分くらいで済むようになった。また、600ℓの海水から10kgの塩が出来ることも確認できた。

薪の調達も、始めは苦勞して山から切り出してきたが、最近では村の人達が流木や廃材、大工さんの残した切り端などを運んでくれるようになり、随分楽になってきた。

このように、最初はほんの思い付き程度で始めたことが、村の人達の暖かい思いやりに支えられて、1年以上続けることができた。私たちの塩づくりが、村の人々にどんな影響を与えたのかは分からないが、ほんの少しでも「自分たちにはこんなに美味しい塩がつけられる海があるのだ、そんな海を少しでも汚さないようにしなければ！」と思ってもらえれば・・・。

塩をつくることを覚えてからは、自然の大きさ・不思議さを考えさせられるようになった。これからは、自然の与えてくれたものや人の縁を大切に、環境保全について一人で

も多くの人達と考えていきたいと思っている。

5. 波及効果

戸田村全戸の 1,503戸に、戸田塩を環境保全のキャンペーン文書と一緒に配り、大きな反響を得た。大自然の尊い海から塩をつくることには漁協婦人部だけではなく、戸田村女性の会、JAミセスの会と村に住む女性達が一致協力して行った。

このことで、きれいな海を次の世代への意識が皆に芽生え、今度は廃油を排水口に流さない方法として、リサイクルの粉石けんづくりも始めた。

6. 今後の計画と問題点

問題点としては、海水の運搬があります。最初は、皆と力を合わせて外海からバケツリレーで運んでいたが、まだまだ参加者が少なく労力が追い付かないため、水中ポンプを購入し汲み上げている。今後はより多くの若い人達にも参加を求め、環境保全の重要性を啓発していきたい。

天然の塩はミネラルが豊富で人間には不可欠なもの。海水を単純に釜で煮沸し結晶させるだけなので、最高の健康食品である。今後は、イワシ、サバ、サンマ等の干物づくりに、また味噌、野菜等にもこの塩を利用し、戸田名産として売り出せたらと思っている。

また、来年の 4月からは塩の販売規制が緩和されるとのことから、経費相当分だけでも有料化することを考えている。

戸田塩と一般の食塩との比較 (%)

分析項目	戸田塩	市販食塩
乾燥減量	10.34	—
水分	—	0.10
塩化物イオン	49.69	データ無し
ナトリウム	30.78	データ無し
塩化ナトリウム	—	99.5
カルシウム	1.12	0.03
マグネシウム	0.91	0.02
硫酸イオン	3.61	0.03
カリウム	0.29	0.1

注1. 分析方法は、日本たばこ産業(株)「塩試験方法」による。

2. 戸田塩の分析は、(財)日本食品分析センターによる。