

*** あとれとわの塩のご説明 ***

非加熱・非再処理の天日結晶化塩蔵静置海塩 地球（ガイア）と時間が育んだ塩

あとれとわの塩は一切加熱されず太陽と風と時間、人力のみで製塩される天日結晶、塩蔵静（熟成）させた *フルールドセル の生海塩です。

この塩は、言うならば豊かな大地、海の結晶そのものです。自然栽培された農産物との相性はとても良く、本当に優れた天日結晶化塩蔵静置海塩です。

素材の持つ味や旨味を最大に引き出す力があるからです。

*フルールドセルは、ゆっくりと時間をかけて結晶させた大粒の天然海塩。フルールドセル (Fleur de sel) はフランス語で「塩の花」という意味で、塩の結晶がまるで花が咲くように生まれることから、このように名づけられたとされています。フルールドセルが作られるのは海際の塩田です。

あとれとわの塩はオリジナル

フィリピン共和国の *パンガシナン州 の伝統的な塩田で太陽の熱、風によって結晶化した原塩を輸入。

輸入後は北海道は豊浦町...冬はマイナス 10 度以下になる寒さ、夏は 30 度を超える暑く、又高い湿度という気候を利用し、何度も巡る季節を塩蔵静置し過ごす事でどんどん研ぎ澄まされていく塩です。

こうしてあとれとわの塩はエネルギーでありながらマイルドで美味しいオリジナルな塩へとなっています。

*パンガシナン州 (Pangasinan) の名前は「塩の場所」または「製塩の場所」を意味します。これは、「のための」を意味する接頭辞 pang-、「塩」を意味する語根 asin、および「場所」を意味する接尾辞 -an から派生したものです。

元々の塩は、私が塩ジプシーをしている時にご縁を頂きました。

3 1 1 直後に幼い我が子二人を連れて母子避難、移住してきた豊浦町で塩蔵静置を始め、オリジナルのあとれとわの塩になった今では梅干しから味噌作り、普段のお料理、ハーブバスソルト（追い焚き不可）、家庭療法、自然療法、医食、清めなど生活全てに使っています。

肥沃の大地からミネラル成分が豊富な生態系が守られている地域で生産されます。

パンガシナン州の海は、陸が火山性地質でミネラル成分が多く含まれ肥沃な大地に恵まれています。

その為世界的にも良質な塩の産地として有名になりました。



原塩の作り方

生産地では乾期（12月～5月）は、ほとんど雨が降りません。その半年のみ塩の結晶を作る事が出来るのです。

まず、潮の干満を利用して、第一の畑に海水が引き込まれます。毎日均熱の太陽により、水分が蒸発し、塩分濃度が濃くなった海水が第二の畑に少しずつ移されます。そこで更に塩分濃度が高まったら、第三の畑、第四の畑へ。

この時、既に物凄く塩分濃度が高まっています。

高濃度になった海水を最終日の朝、塩田に移し、夕方には結晶となります。

海から引き込み、塩田で収穫するまでに2週間掛けています。



原塩となった結晶の収穫は、夕方に家族総出で行われます。

しかし、出来たばかりの原塩は、ニガリ成分が多すぎて苦みが強く、美味しくなく料理には使えません。低品質の塩は、2～3ヶ月の乾燥を経てそれで完成。

高品質な塩は、ここからが本番です。塩蔵（塩の保管庫）へ運ばれ更に寝かせます（塩蔵静置＝熟成）。

地域によっては、4年程寝かせる場合もありますが、高級な塩ほど長く塩蔵に寝かせます。（フィリピンの場合）

あとれとわの塩は同じ水準になるまでの期間が気候風土の違い等で短時間で済みますが、塩蔵静置するには最高の環境である豊浦町で5年以上の歳月を塩蔵静置させます。

現在、塩蔵静置期間は世界一の塩かと思われます。



尚、パンガシナン州で生産される原塩には

クズ取り、パッキングしております。

(フィリピンでも1度クズ取り作業はしていますが、再度のクズ取り作業をしています)

この熟成の工程は、ニガリを適度に抜き、調整する為の時間でもあります。

微生物が寒さに耐え抜き、よりパワーを増していくお塩です。

製品の特徴：自然結晶熟成生海塩は、海の結晶です。

海の質が違うように、同じフィリピンのお塩でも塩田ごと、収穫年ごと、熟成地域ごとに味や品質が異なります。(ワインと同じ)

味の確認方法

単に舌で味わっただけでは、なかなか見極めは難しいと思います。

お湯で割って味わって頂くと違いは一目瞭然です。

ニガリの多い塩は苦く、塩化ナトリウムの多い塩は、舌に強い刺激となります。是非、ご自身の舌でお試し下さい。

いわゆる天日塩について

私たち日本で入手できる天日塩は、様々な銘柄の天日塩が販売されております。

純国産天日塩もありますが、濾過されていて微生物の除去がなされていたり、最終段階で殆どと言っていいほど人工的な熱が加えられる平釜製塩で、生産コストも高くなるだけではなく海水ミネラルの成分の変質(ヨウ素等は蒸発)してしまいます。

またにがり抜きを為すに脱水機に掛けられる場合も多く、味わいやまろやかさに違いが出て来ます。

そして、輸入再結晶天日塩の場合、輸入天日塩(多くは、オーストラリアかメキシコ)を沖縄等で洗浄・平釜で加熱乾燥したものが最も多く見られます。

やはり最終段階で人工的な熱が加えられる事が殆どです。

このお塩の価値は、ミネラルが多く、バランスが調った塩である事に大きな意味を持っています。

本品は、人体の体液中のミネラルバランスに非常に近い組成ですので単に調味料としてではなく、健康維持にも大きく貢献できるお塩です。

是非、自然と人力のみで製塩された完全手作りの極上塩をお試し下さい。

塩蔵静置の期間中にもどんどん味わいも深くなります。

素材の力を最大限に引き出し、美味しく調える事が出来るお塩です。

生産の工程から選別までも全てに渡り人力の手作業です。
洗浄もしない事もミネラルの多い完全天日塩の特徴です。

塩田に使われています木枠の繊維や塩田の周りに生息する植物の綿毛等も混入しております。(クズと言っています)

フィリピン、その後、輸入後も手作業によるクズ取り作業をしていますが、人工的に工場で作られた製品ではないので、見落とししたクズの混入があることは予めご承知おき下さい。

注意！！

塩分濃度が重要な梅干しや味噌作り、お漬物等に使う際には塩化ナトリウム以外の成分が多く（水分量 **8.3%**）、塩化ナトリウム分が約 **79%** ですから浸透圧確保、またカビ予防の為、レシピの分量からおおよそ2割～3割増で計算して使ってください。

日本薬膳研究会初代会長であり食品学者であられた亡き中西清次さんからのお言葉です。

このお塩は発酵食品にも最高だね。

発酵するには酵母菌・乳酸菌などの繁殖が必要。そのためにはミネラルが重要な役割を果たすから。

こだわりと愛、大自然のエネルギー、そして時間を掛けてようやく出来たお塩が『あとれとわの塩』です。

成分表 100g 中（熟成2年時点）

塩化ナトリウム **78.7g**

マグネシウム **570mg**

カルシウム **430mg**

カリウム **190mg**

水分 **8.3g**

（推定値）

※重金属検出せず



400g 入り 2100 円



80g 入り 800 円

成分表 100g 中 (塩蔵静置 5 年時点)

塩化ナトリウム 78.7g

マグネシウム 540mg

カルシウム 450mg

カリウム 230mg

水分 4.4g

(推定値)

※重金属検出せず



350g 入り 2100 円

普段のお料理には勿論、保存食、医食、バスソルト、畑をされている方は畑の微生物活性化としてもオススメです（1 万分の 1 位に薄めてご使用ください）。

他にも

- ・すぎなパウダー
- ・梅醬味噌ペースト
- ・天然利尻昆布粉 5 年熟成
- ・天然利尻昆布 5 年熟成

ハーブバスソルト

- ・塩にがり+ハーブ+リネン袋
- ・完全詰替え用 455g
- ・ハーブ+リネン袋
- ・ハーブ詰替え用 300g
- ・塩にがり 1 kg
- ・リネン袋

- ・ドクダミの蕾チンクチャー
- ・ドクダミティーパック
- ・ドクダミパウダー

・ガイアの水 135 の浄水器各種(蛇口に取り付けタイプ、シャワーヘッドタイプ)、ポットタイプ、水筒タイプ、ガイアの水を 4 年程発酵させた発酵水エリジウム

- ・ココナッツオイル（ナチュレオ＝加熱用）
- ・ココナッツオイル

（カプレオ＝非加熱用）

- ・エクストラヴァージンココナッツオイル（いのちの雫）
- ・ココナッツシャンプー
- ・ココナッツコンディショナー

等とご一緒に発送も出来ますので、お問い合わせください。

全て無農薬、オーガニックのもので。

有機 JAS の商標はないのでオーガニックとは書いていません事、ご承知おきお願い致します。

理念

天と地の間に0を根付かせる！

あとれとわの塩にとっての0とは
癒やし、循環、調和を表します。

加熱や再処理を一切しないで、塩蔵静置によって磨かれた天日塩は

素材そのものの味を引き出し。
心とカラダを優しく癒やし。
美味しい料理で笑顔も引き出し。
食卓を囲んだ家族を一つにし。

家庭に幸せの循環を作ります。

この様な幸せがあちらこちらに生まれ、広がったとしたら？

力まなくても、大きな事をやろうとしなくても

気付いた時には既に世界は調和し、平和が広がっていく！

私はそう信じているのです。

だから私は、生きとし生けるもの全てに大きな影響を与える塩に着目し

天と地の間に0を根付かせるものづくりに拘り続けるのです。

天と0と地
鈴木あこ