

## 【命の源】命泉塩

### ● 造り方によるお塩の性質の違いについて

お塩の製造法は、いわゆる「電気浸透膜」と「天日干し」と「煮合法」と「自然採取塩」の4種類に分類することができます。

### ● お塩の性質とは

昔ながらの製法にて造られる「天日干し」や「煮合法」には、その製造地域の特徴や文化（海藻塩等）などが現れているほか、お塩の成分として、塩化ナトリウム・カリウム・マグネシウム・カルシウムなどが主に含まれており、その他の成分として、海藻などに含まれる植物性成分などがあり、作り手「塩師」の方々のお塩に向けた情熱を感じることができ、様々な用途の料理に応じて使用できるメリットがあります。

また「自然採取塩」は、食用と工業用に別けられ、食用としては専門的調理分野で使用されています。

また現代的な製塩法である「電気浸透膜」による製法においては、電気の性質を利用しているため、塩化ナトリウムが成分的にしめる割合がとても高く、塩味が強いという味の片寄りがあります。

また食品表示法において、お塩のいたまない特性により、賞味期限の記載の有無が自由（無添加のみ）であるという数少ない部類に属しています。

### ● 命泉塩のこだわり

命泉塩の故郷、鹿児島県最南端の島与論島は、南洋から旅してきた黒潮海流の通り道であり、製塩所のある秀和苑近隣にはその黒潮海流の分岐点に位置する海岸があり、天候良好時には、水中透明度50メートルというきれいな海水が原料となっています。また与論島は、琉球石灰岩が隆起してできた島のため、周囲を流れる海水の特徴として、豊富なカルシウムが含まれている特性をもっています。

そのため、命泉塩を少し味わうと、ほのかな甘みを感じることができ、カルシウムの味覚的特長「甘み」をかもし出していることが分かります。

また製造工程において、塩化濃度の段階ごとにわけた布ごし作業により、口どけが良く料理レパートリーに恵まれたお塩を製造することができます。

秀和苑では、製塩に関する、まきの採取・煮合時のまきの投入・粒揃え・不純物除去・袋詰め・軽量・発送などの全工程を就労に向けた作業訓練として取り入れており、それぞれの担当部署において、「火加減の天候に合せた調整」・「湿度など考慮した乾燥作業」・「お塩の粒の見てさわって感じる粒揃え作業」・「微細な不純物の時間をかけた除去作業」など、専門性が必要とされる作業において、日々利用者の皆さんが精進されています。

### ● 手造りのお塩が求められる中で

現在、製菓などを含む食品業界において、手造りお塩を使用して製造することが1つの健康的ブームとなっています。

その中において、私達秀和苑が製造いたします「命泉塩」は、毎日のお料理やお漬物などにご利用いただければ幸いです。

徳洲会グループ  
 社会福祉法人 愛心会  
 多機能型事業所 秀和苑

〒891-9302 鹿児島県大島郡与論町立長3069番地5 TEL 0997-81-3170 FAX 0997-81-3170



一粒一粒に想いを込めて  
 あなたへ贈りたい



命の源

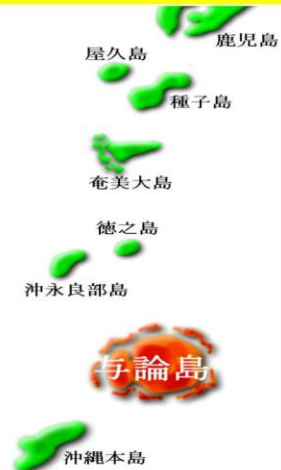
白き浜辺に遠くを覗けば  
 マリンブルーの花が咲き  
 人の心に和みを与えるも  
 命の源ここに有り

幾多の夢思い込めた日の  
 瞳集いて時ふける  
 人の泉湧き出す場にて  
 皆と励まし助けつつ  
 真剣さながら向かい合う

命つくりし大海の  
 忘れなかれと  
 古今薄れゆく人の世に  
 語りかけたき  
 南国小島の一輪  
 我ら秀和苑なり

与論島の伝統的な製塩法を再現し、昔ながらの美味しいお塩に仕上がりました。白くほんのりとした甘みが、自慢のお塩です。

● 秀和苑就労支援活動商品ラインナップ ●



■ 命泉もずく 1kg ■  
 ￥1,000円



■ 黒糖 200g ■  
 ￥260円



■ 命泉純にがり ■  
 ￥840円



■ 命泉塩 100g ■  
 ￥250円



■ 命泉塩 200g ■  
 ￥525円



■ 命泉塩 300g ■  
 ￥735円