

なちかしやや〜!さまざまなシマの情報が満載!



さとうきびジュース

「無添加」「天然」の美味しさを 全国発送!!

お問い合わせは...

大浜シーサイドハウス

鹿児島県奄美市名瀬小宿大浜

代表/宋真郎 ☎0997-54-8839

500ml入り
(税込)600円

太陽、サンゴ礁のクムリ、澄んだ海水

伝統のマシユタキにこだわる

伊仙町犬田布 水本美枝子さん

ミネラルたっぷりの天然塩

伊仙町西犬田布のミヤダル海岸。隆起サンゴ礁の中に大小無数のクムリ(くほみ・潮だまり)が点在する。干潮時、クムリの海水は強い日差しによって蒸発し、濃くなる。この海水をくみ取り、炊き上げると塩ができて上がる。太陽とサンゴ礁と相乗の海水。島の自然を利用したミネラルたっぷりの天然塩だ。近くに住む水本美枝子さんは、家族で伝統のマシユタキ(塩たき)を続ける。



サンゴ礁のクムリの海水をくみ水本美枝子さん。2008年12月11日、伊仙町犬田布のミヤダル海岸

「ここは川がなく、米も作れないので、戦前から塩を作って米と交換していた。川がないおかげで泥水や生活排水が海に流れ込むことがなく、いつもきれいな海水がとれます」。美枝子さんは、柔らかな口調で説明しながら、ひしゃくでクムリの海水をくんでまいた。

ミヤダル海岸、波に洗われ、おつこの陰影をつくるサンゴ礁が広がる。地元ではバナと呼ぶ、その側には大小百ほどのクムリが点在し、打ち上げられた海水がたまる。太陽の熱で蒸発したクムリの海水は濃くなる。さらに、近くのクムリに振りまき、一段と濃くする。ウシユラシ(潮干し)と呼ぶ。

一連の作業を数日続けた後、濃くなった海水を自宅に併設した「ましゅ屋」(マシユタキ小屋)に運んで、二十四時間煮詰める。三角すいの塩の固まりができたところで移し、二ガリをこって天日干しすると真っ白な天然塩ができて上がる。口に含むと、辛みの中から甘みがわいてくる天然ならではのもつみのある塩だ。

