

昔ながらの製法で

<https://tanohata-taiken.jp/>

海水から塩を作ろう!

2023, 03, 11 (土)
03, 12 (日)

10:00~16:00
9:00~15:00

期間中いつでも参加可能。
いつ来て、いつ帰ってもOKです。

場所 **机浜番屋群** 〒028-8402
岩手県下閉伊郡田野畑村机142-3

料金 **無料** ※予約不要



3/11 10:00~

キレイな海水を汲み、塩じいの待つ番屋に運びます。



3/11 11:00~

薪をくべながらじっくり煮込むと...

3/12 9:00~火をつけて最後の煮込み作業
すると、11:00~12:00頃 塩の結晶が出てきます。
塩の結晶が出てきたら、すくって漉し布で水気を切ります。



十分に水分が無くなったら完成です。

<塩作り予定表>

3/11 10:00~ 海水汲み200kg
バケツリレーで何回も汲み上げます。

11:00~ 着火、薪割り開始
薪割り機と斧、お好きな方でお好きなだけ、日々のストレス発散に薪割りをご堪能ください。

13:30~ 番屋群漁師ガイド
机浜番屋群の歴史や、小さな漁村の昔からの営みと、震災後から再建され今に至るまでをガイドがお伝えします。

14:30~ 机浜番屋群の津波語り部
東日本大震災の日、机浜番屋群はどのように津波に飲まれていったのか? 現地にいた人の話を交えて、12年前のあの日あの時を同時刻にふり返ります。14:46に黙とうを行います。

3/12 9:00~再点火
不純物を除去しながら塩の結晶が出てくるまで、じっくりと釜の様子、火の勢いを管理します。

11:00~塩の結晶が出てきます。
塩の結晶をすくい、余計な水分を落とし、フライパンでサラサラになるまで乾燥させたら、完成です。もちろんお塩はお持ち帰りいただけます。

※作業行程はあくまで目安です。
当日の作業状況によって時間は前後しますので、お気軽にお問合わせ下さい。

主催: NPO法人 体験村・たのはたネットワーク
TEL: 0194-37-1211 FAX: 33-3355