

三州街道 塩の道

塩の道は“縁”の道

～ 生活と塩の係わり ～

日時 2013年11月1日～ 9:00～16:00
会場 南信州平谷村資料館“夢 ひらや” 常設展示
所在地 長野県下伊那郡平谷村252

企画・実施 進藤博文(春日井市)
協力 中部大学メディア教育センター、小池惇平(平谷村)、春日井・平谷交流会
一般社団法人 日本健康長寿応用学会、一般社団法人 日本塩ソムリエ協会、
一般社団法人 食用塩安全審査協会、一般社団法人 放射能安全審査協会
株式会社信州平谷温泉、阿智村教育委員会、大鹿村山塩館、株式会社 キラワールド、ジェラートおぶせ
ヤロン株式会社、おけい鮎、公益社団法人日本詩吟学院認可 瑠峰岳風会、たばこと塩の博物館(順不同)

展示の主旨

人の生命維持には、毎日の塩の摂取は欠かせないもので、自然塩に含まれているミネラル分は体に重要で、また、毎日の料理の食材に使用される塩の中に含まれているミネラル分の違いで料理の味も大きく変わることが知られており、適切に使い分けすることにより、美味しく頂くことが出来ます。美味しい料理作りをしながら皆の健康を保つため、塩に関する正しい知識を持って貰うことを目的とした展示です。

■ “塩” と共に歩む

平谷村は、昔岡崎から塩尻に通ずる三州街道 塩の道途中の宿場町で、塩を始めとする生活物資を運搬する為の重要拠点でもありました。歴史資料は、平谷村「資料館 夢ひらや」に同時展示されています。

■ “塩” 宇宙からの贈り物

137億年前宇宙が誕生し、46億年前宇宙空間を漂っていたガスやダストなどで出来た雲が自らの重力により次第に集まり、太陽の周りを公転しているうちに衝突・合体し成長しながら原始地球が誕生し、そのマグマの海に次々と微惑星が衝突し、その隕石に含まれていた水分が一瞬に蒸発し、原始大気が誕生。地球が冷え、火山活動で大気中に放出された塩酸ガスや亜硫酸ガスが大気中の水分と結合し塩酸雨や硫酸雨となり海に降り地球表面の鉱物を溶かし、大気中の炭酸ガスも海水に溶け再結合し一部は沈殿し、最終的に現在の中性の塩分濃度約3%の海水となりました。なお、海水からの結晶塩は大まかに6種類のどれかの姿になります。

岩塩を入れた万華鏡も置いておりますので覗いてみて下さい。

■ “塩” 命の根源

海水の成分表と人の体の“細胞外体液”、“細胞内体液”表を展示し、体の中での塩のはたらきを揭示。塩は体の水分量を調整し、細胞と体液の間の浸透圧の釣合いを調整しており、筋肉の収縮を助けるとともに血液や胃液などの成分にもなっており、人が生きていくのに欠かせない働きをしています。ただ、塩分も取り過ぎると体には悪く、そのバランスを保つことが非常に大切なことも分っています。

また、昔から使われていた塩の中に含まれているミネラル分も、体の健康を保つには大切で、ただ純度の高い塩は、生命体には良くないことを「あさり」による生息実験で証明したデータも展示しています。

“食用塩には海水中と同じ量の各種ミネラルが大切です”





- **世界の主な製塩地**
世界地図上に岩塩鉱脈や塩湖の分布状態を掲示したパネルを展示しています。
- **“岩塩” 神秘的な色**
岩塩の代表的なサンプル展示と、その様な色になる成分表示もしています。
- **“塩” 自然の神秘**
日本のマチュピチュと云われ秘境温泉の1つでもある長野県大鹿村にある「山塩館」の山塩製塩所にて偶然出来る神秘的な塩の結晶を展示しています。
- **特異な“塩”**
 - ・アンデスの天空塩
インカ帝国の首都クスコに近い標高約3,200mのアンデス高地に湧き出る天然海水を、インカ時代から受け継がれている高度な水路作り技術で段々畑の棚田に流し込み、天日乾燥させた塩。
 - ・関門の塩
約3億6,000万年前に形成された海洋生物五角ウミユリの化石が密集した天然記念物の梅花石層の地下約1,200mに出来ている地底湖から汲み上げられた約2,400年前の海水より作られた塩。
- **味の決め手は“塩”**
自然塩には大きく岩塩、湖塩、海水塩に分けられます。日本には岩塩層が存在しなく、純国産の自然塩は全て海水塩になり、従ってミネラル分も豊富で“しおからみ”がありながらまろやか味がするのが特徴です。
なお、塩には5つの味 しおからみ、苦味、甘味、酸味、コクがあり、素材や料理の種類により使い分けると素晴らしい味を引き出すことができますがそれには、
 - ・ 自分が美味しいと感じる塩を探し、その後それに対し、しょっぱい塩、甘く感じる塩を探す。
 - ・ 料理に合う数種類の塩を探し、自分で工夫しながら使っていく。
食べ物本来の味を引出すため塩に拘る鮫屋の一事例を紹介しています。
- **耳で楽しむ“塩”**
 - ・藻塩
日本の塩作りの原点で、弥生・古墳時代から海藻を利用し塩が生産されており、その事が万葉集第六に笠金村(かさのかねむら)の長歌として唄われています。この笠金村は奈良時代山部赤人(やまべのあかひと)と並んで活躍した歌人の一人でも有ります。

※ お問い合わせ先
E-mail : hirochise@mb.ccnw.ne.jp Shindo hiroyuki