



## とろとろの、とろしお

限りなく海水に近い成分の自然塩「うみたま」。とろける結晶には、海の手カラが詰まっています。

## うみたまの特徴



**海に還る塩**  
海から生まれ、海に還る不思議な塩  
うみたまは空気中から水分を吸収する性質を持っています。だから、まるで呼吸するかのように湿度に合わせて乾燥したり、しっとりしたり。とても湿度の高い環境なら、塩が結晶になる前の「濃縮海水」に戻ることも充分あります。

## 身体に近い塩

### 海水と血液の不思議な関係

人間の血液と海水。実はこの2つ、ミネラルの成分・バランスともにそっくりで、濃度を調節した海水は血液の代わりになることも立証されています。海のミネラルを多く残すうみたまは、カラダの栄養バランスを整える役にも立ちます。

### 海水と血液の不思議な関係

「うみたま」は本当にカラダに良い塩を求める食事療法の指導者が、伝統的な自然海塩を作る職人さんに交渉して特別に製造してもらった塩。当然、薬品や添加物が一切入っていないので妊婦さんや小さなお子さまでも安心です。

## うみたま開発秘話

## 塩の一粒一粒が職人魂の結晶

製塩職人 小渡 幸信（おど こうしん）は30年以上、塩を造り続けています。沖繩の日照り熱気とむせ返る灼熱の小屋で、昼夜を問わず平釜をかき混ぜ続け、天候の変化から塩を守るために製塩所の目の前で起居しています。製塩には薬品を一切使わず、海水の汲み上げ以外はすべて手作業です。

海とは何か？ 人とは何か？ 塩とは何か？ 山のような文庫に目を通しました。何人もの医者に話を聞きました。国境を越え世界の塩も見分しました。満足のいく一点を目指し、際限なく続く試行錯誤を繰り返して、塩を造り続けました。

そして導き出された一つの答え。それはにがりを多く含んだ、他に例を見ない特殊な自然海塩でした。大量のミネラルが空気中の水分を吸収する性質は、まるで塩が自らの母体である海水へと還ろうとするかのよう。限りなく自然の海水に近く、同時に限りなく人間の身体成分に近い塩の誕生です。

これはもはや、「製品」というよりは「作品」。しかも海と向き合い続けた人間だけが造り得る作品であり、その人生と魂の結晶です。しかしこの作品は、誕生するのが早すぎました。



## 市場から消えた作品

にがりを含み、空気中の水分を吸収する。この「海に還る自然海塩」を待ち受けていたのは感謝と賞賛ではなく、苦情と返品でした。当時、日本の塩業界は永い専売の網りから醒めたばかり。一般の消費者はこの特異な自然海塩を受け入れられるほどの柔軟性をまだ備えていませんでした。こうして作品には修正が加えられ、消費者の要望を満たした自然海塩が完成しました。幸い、これは相当の好感をもつて受け入れられ、すぐさま全国に普及しました。しかし、「海に還る自然海塩」の存在は忘れ去られてしまったのです。

## 食事療法士の願い

十数年前、辻野 将之（つじの まさゆき）は、生活習慣と食事の改善によって病を克服する「食事療法」に医療の可能性を見出し、生物としての人間と自然との調和。これを実践するには、用いる食材はより自然に近いものであることが求められます。

辻野は「海に還る塩」に深く関心を寄せていました。そのため、ある時期から、にがりによる独特の湿り気が失われたことに気が付いたのです。食事療法の修行を終え、師の元を巣立った彼は製塩職人 小渡を沖繩は粟国島まで訪ねました。

小渡の話を聞いて辻野の胸によぎった思い。それは「本物を流通や消費の都合で埋もれさせたくない」という、願いにも似た気持ちでした。

「海に還るあの塩を復刻してください。私があ塩を売ります」

辻野の願いはすぐさま小渡に届きました。辻野は海の賜物であるその塩を新たに「うみたま」と名付け、これをモデルにして日本の塩の概念を刷新しようと、普及の基盤となる株式会社を創立しました。社名はS o R A。

この名前は既成の枠には空のようにとらわれないという誓い。そして生産者の思いが、心から求める消費者に届く。それこそ今後の社会に定着させるべき、本当に進歩的なスタイル（Style of Real Advance）だという意味も含まれています。



## うみたまの使い方

### 上手な使い方

#### 水に溶かして使う

うみたまはしっとりしているのでサラサラとふりかけのが少し難しい。そこで、「水3〜4：うみたま1」の割合で溶かして使うことをおすすめします。これは「水塩（みずしお）」と一言、一部の料亭で実際に使われている使用法です。

#### 乾かしてから使う

水に溶かすことに抵抗がある場合は、日当たりの良い室内で天日干しに。時間が長い場合はフライパンで煎るだけでも大丈夫ですが、風味が少し損なわれてしまいます。ただ、乾かすとミネラル分も逃げてしまうので、うまく加減してください。

### 相性のいい料理

#### 煮物系と相性が抜群

うみたまの大きな特徴は素材の味をまろやかにととのえ、うまみを引き出してくれること。だから煮物専用の塩として最適です。また、成分が海水に近いので魚介の風味を活かす料理にもよく合います。

#### シンプルメニューでうみたまを試す

うみたまの味を他の塩と比較するなら魚介の煮物、しかもシンプルな味付けのものを作るに限ります。そこでご紹介するのが沖繩の伝統料理「マース煮」。味付けや調理方法もかんたんなので、ぜひ一度お試しください。

#### 〜うみたま参考レシピ〜

#### 「白身魚のマース煮」



**用意する材料**  
白身魚/1尾  
水/540ml  
泡盛（酒でも可）/135ml  
うみたま/適量（12〜15g）

- 手順1** なべに下処理をした白身魚を置き、ひたひたになるまで「うみたま」を注ぐ
- 手順2** 魚が煮崩れないよう、落とし蓋をして中火にかける
- 手順3** しばらく煮立たせ、汁気が少なくなったらできがり

## うみたまの購入

### とろとろのとろしお「うみたま」 煮物にとってもよく合う自然海塩です

含有ミネラルが水分を硬質に変えるため、素材に秘められた風味を引き出して料理の味に輪郭を出す性質があります。プロの料理人をもうならせた最高級の味わいをお楽しみください。

また、これは製塩職人・小渡幸信氏が30年以上かけてたどり着いた結論ですが、市場に受け入れられなかったため製造を断念したという経緯があります。それを特別に依頼して復刻してもらったのが「うみたま」です。独特の湿り気は豊富なミネラルの証。もちろん薬品や添加物は一切入っていないので、妊婦さんや小さなお子さまも安心して召し上がりがいただけます。

※手づくり品のため、ご注文いただいから出荷まで1週間ほどお時間をいただく場合がございます。あらかじめご了承ください。

