

人間が生きていくのに必要なものだから 安全・安心な塩を消費者に届けたい ～ 日本海水 塩づくりのこだわり～

平成14年に塩の製造・販売が完全自由化されて、5年が経過し、それ以降、国内ではブランド塩ブームが湧き上がり、国内外の様々な塩商品が店頭に並ぶようになりました。今や家庭用、業務用合わせて1,500種類以上の塩が販売されています。

消費者にとって選ぶ楽しさが生まれた一方で、商品の明確な違いがわからないなど混乱も生じています。

平成16年に公正取引委員会が輸入塩を国内で精製したものに国内の地名をつけた商品に対して、消費者が純国産と誤解する可能性があるとして、不当表示の疑いを警告するといった象徴的な出来事が起こりました。塩を取り巻く状況としては、商品の表示問題だけでなく、塩の品質自体への規制もなくなってしまったことで、国外では食用として販売を禁止されている商品が日本で食用として販売されているものもあります。このような混沌とした塩市場の中で、製塩メーカーのリーディングカンパニーとして、日本海水では安心・安全な塩を消費者に届け、消費者の誤解を解くために日々努力を重ねています。



困難な歴史をもつ国内製塩

世界的にみて塩の原料は、6割が岩塩に由来します。小さな島国である日本にはこの岩塩資源がないため国内の塩需給率は15%と諸外国から比べると非常に少ないのです。また、広大な土地を保有する国では天日製法で大量の塩をつくることができますが日本には広大な土地もなく、雨も多いため天日製塩ができません。よって、はるか昔から、わずか3%の塩分しか含まない海水を煮詰めて塩を作るという方法をとってきました。このように困難な製塩の歴史があるがゆえに「敵に塩を送る」など昔から、塩は戦略的、政治的な重要な場面に登場してきました。



明治時代から約100年間続いた塩の専売制度は、輸入塩に押され国内の製塩技術が衰退するのを防ぐために存在していました。今や、国内製塩の技術向上、安定した塩の供給が可能となったことで、専売制度の役目も終焉を迎えました。

日本海水は、専売制度時代に塩をつくってきた工場が6箇所のうち赤穂、小名浜、讃岐の3箇所が合併し誕生した国内で50%以上の塩を生産している製塩メーカーのリーディングカンパニーです。

【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ
〒107-0062 東京都港区南青山5-4-35-1106
TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076

担当:村山 (amurayama@integrate-com.co.jp) 高橋 (rtakahashi@integrate-com.co.jp)

【ニュースリリース】
2007年4月5日(木)



なぜ、日本海水の塩は安全なのか？

では、なぜ、日本海水の塩が安全なのか？それは、製塩方法にあります。日本唯一の塩資源である海水に含まれる塩分はわずか3%です。そのため海水を煮詰めて塩を作るのに膨大な熱エネルギーを必要とします。そこで、海水の濃度を高くした「かん水」を作ってから煮詰めるといった日本独自の方法を昔から行ってきました。昭和40年ごろまでは塩田でこの「かん水」を作っていました。しかし、塩田での作業は過酷な労働を要し、生産量もわずかなため、研究開発されたのが「イオン交換膜」です。これを世界で初めて発明し商業用として運転し始めたのが日本海水なのです。



イオン交換膜は人の手によってこまめに洗浄されています。

簡単にイオン交換膜を説明すると、海水中に含まれる塩分は、ナトリウム(Na)と塩素(Cl)がそれぞれ+と-のイオンの状態で存在しています。+だけを通す膜と-だけを通す膜の2種類の膜を交互に配し海水を入れ電気を使うことで、膜と膜の間に濃い「かん水」を集められるという仕組みなのです。しかも、この膜は眼にみえない有害なダイオキシンなどを取り除くことができるので、塩田時代の労力を削減できるだけでなく、世界で最も安全性の高い塩を安価に生産することができるようになったのです。

人工的に作れる塩はない

塩は、岩塩も天日塩も、その全ての源は海水です。製造方法の違いはあるにせよ、塩は海の恵みの産物であり、人工的に作り出された代替品は存在しません。

「岩塩はナチュラル」「天日塩はミネラルがたっぷりが良い」といったイメージをお持ちの方もいらっしゃいますが、塩はその原料、製塩方法で成分が大きく変わることはありません。逆に何も精製されていない岩塩や天日塩には、様々な微生物、農薬汚染、工業汚染物質などが含まれている可能性があります。

アメリカやお隣の韓国、また多くの諸外国では、岩塩も天日塩も一回水に溶解し煮詰めることで、熱を加え精製したものでなければ、食用としての販売は許可されていません。ところが日本ではその規制がないため精製をしていない塩を食用として販売しているケースが見られるのです。

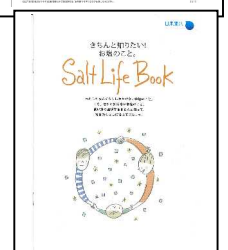
このような状況の中、消費者は正しい知識を持って商品を選択していく必要があるのです。

日本海水では、消費者に塩のことを理解していただくための冊子(ソルトライフブック、塩のささやき)の発行もしています。下記のお問合せ先までご連絡いただければ、ご希望の方に冊子を差し上げています。

これからも、日本海水は安心して安全な塩づくりと、塩のことをもっと知っていただくための努力を続けてまいります。



上)塩のささやき
右)ソルトライフ
ブック



日本海水URL : <http://www.nihonkaisui.co.jp/>

【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ

〒107-0062 東京都港区南青山5-4-35-1106

TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076

担当:村山(amurayama@integrate-com.co.jp) 高橋(rtakahashi@integrate-com.co.jp)

【ニュースリリース】
2007年4月5日(木)



[日本海水工場の紹介]

日本海水は全国3工場で日本の50%以上の塩を生産しています

< 赤穂工場 >

瀬戸内海に面し、温暖な気候に恵まれた赤穂は、日本の塩生産地で最も有名な場所です。昭和40年代まで、海岸一帯には多くの塩田が存在していました。

工場内にある塩田製塩時代に建造された社屋は赤穂工場の塩づくりの長い歴史を物語っています。

工場内には、塩を固めたものに彫刻を施すソルトアートが展示されています。赤穂では年に1回「しおばなまつり」でソルトアートコンテストを開催しています。

また、近隣には昔の塩田を模した公園や、塩に関する資料を展示している「歴史博物館」など塩に関連した施設が多数あります。



< 小名浜工場 >

イオン交換膜を世界で初めて発明し、試用運転をしたのが小名浜工場です。

工場内には、最新の発電所もあり塩づくりにかせないエネルギーの十分な確保ができます。

小名浜では、塩づくりだけでなく、製塩工程の副産物を活用した、水酸化マグネシウムやリードF事業などを通して工場の排煙減少、汚染された水の浄化など環境事業にも取り組んでいます。



< 讃岐工場 >

赤穂工場と瀬戸内海をはさんで立地する讃岐工場も、昔から塩づくりが盛んな坂出にあります。

工場内には昔の塩田を再現したミニ塩田もあり、これを利用した商品もあります。

工場からは間近に瀬戸大橋を望めることができるこの地も、

きれいな海と、温暖な気候に恵まれていました。

讃岐で有名なうどんのこしを出すのに、塩が大きな役割を担っています。

今や全国的に知名度も上がり、人気のある讃岐うどんの発祥はまさに

この塩づくりが盛んな土地だったからこそといえます。



日本海水URL : <http://www.nihonkaisui.co.jp/>

【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ

〒107-0062 東京都港区南青山 5-4-35-1106

TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076

担当: 村山 (amurayama@integrate-com.co.jp) 高橋 (rtakahashi@integrate-com.co.jp)