

会津山塩企業組合

〒 966-0402 福島県耶麻郡北塩原村大字大塩字太田 2 TEL. 0241-33-2340 FAX. 0241-33-2350

●代表者：代表理事 栗城光宏 ●設立：平成 19 年 6 月
●出資金：600 万円 ●組合員：7 名 ●URL：http://aizu-yamajio.comこだわり食材として需要が高い「会津山塩」
低温熟成製塩による増産で新商品開発へ

低温・緩速熟成製塩装置

きっかけ・課題

「会津山塩」は、大塩裏磐梯温泉の塩分を含んだ温泉水を煮詰めて作られている塩です。約1200年の歴史を持ち、現在も昔ながらの平釜を使い、薪の直火で温泉水を煮詰めて製造しています。一般的な結晶塩と大粒結晶の山塩を製造しており、大粒結晶の山塩はミルで砕いて使用するオリジナル商品「挽きたて会津山塩」、ごまとブレンドした「会津山塩ごま」として販売。「挽きたて会津山塩」は口当たりのよさ

と自ら砕いて使用する感覚が好評で、特にレストランやホテルのテーブルソルトとして販売数が増加傾向にあります。

しかし平釜直火で炊く製法では有効利用していない余熱が多く、生産性が低いという問題がありました。また、温泉水の温度変化が大きいため大粒結晶を作りにくく、平成 25 年の総生産量 2.3 トンのうち大粒結晶は 0.6 トンのみ。大粒結晶が不足し、商品の欠品が続いていました。

INTERVIEW

村おこしで昔ながらの会津山塩づくりを復活
地域産業活性化や集客、雇用創出に貢献していく

会津山塩企業組合 代表理事 栗城光宏

大塩裏磐梯温泉の温泉水を煮詰めて作る会津山塩は平安時代に製造が始まったとされ、江戸時代には会津藩に納められていました。明治時代に塩の専売制度ができると生産中止となり、長らく途絶えていましたが、平成 17 年に村おこし事業として山塩の試験製造がスタート。現存する資料を参考に昔ながらの製塩方法を復活させ、平成19年に会津山塩企業組合を設立、本格的に製塩を開始しました。温泉水のミネラルを含んでおり、まろやかな味わいが特徴です。明治時代には皇室に献上されたという記録も残っています。今後も歴史と伝統ある会津山塩づくりを通し、地元食材業者との連携による地域産業の活性化、地域集客、地域雇用の創出に貢献してまいります。

実施内容

低温・緩速熟成製塩装置の導入で高品質の大粒結晶の製塩が可能に

大粒結晶を含む会津山塩の増産を図り、新商品の開発・発売による競争力強化を目指す。これが今回の目標でした。そのために導入したのが「低温・緩速熟成製塩装置」です。

品質のよい大粒結晶山塩を効率よく製塩するには、最終工程で温泉水を沸騰させずに一定の低温で時間をかけて結晶化させることが重要になります。平釜直火ではこの温度制御が難しく、一般的な結晶のできる割合が多くなることが課題でした。低温・緩速熟成製塩装置では沸騰させずに長時間温めることが可能なので、品質のよい大粒結晶山塩をより多く製造できるというメリットがあります。また、これまでは温泉水を3工程（①源泉の煮詰、②かんすいを作る、③結晶を作る）で煮詰め、それぞれの工程で火入れをしていたため3つの熱源が必要でした。新たな設備では三連傾動型直煮釜の2つの熱源（①と②）を利用し、採熱システムによって保温貯湯タンク内の温泉水の保温と低温・緩速熟成釜（③）を加熱。全工程を一度の火入れ作業で行えるようになりました。



事業の成果

大粒結晶塩も総生産量も2倍に増加

従来の製造方法では、一つの塩取鍋から採れる山塩の総量は約 20kg であり、そのうち大粒結晶塩は約 4kg と全体の 2 割程度でした。低温・緩速熟成製塩装置の導入により総量約 20kg のうち大粒結晶の割合が約 8kg と 2 倍になったほか、山塩全体の総生産量も約 2 トンから約 4 トンと 2 倍に増加。これまでは製塩量が不足していたため商品の欠品が続きご迷惑をおかけしていましたが、取引先からの注文分をお待たせすることなく納品できるようになりました。

また、従来は温泉水を煮詰める3工程それぞれで火入れをしており、生産性が悪くコスト高になっていたことも課題でした。その点、新たな製造方法ではすべての工程を一度の火入れ作業で行えるようになり、火入れ箇所も6カ所から3カ所と半分に減少。製造労力とコストを軽減できたことも今回の事業の成果として特筆できます。



FUTURE OUTLOOK

6トンまで増産し、新商品の開発・販売など次の事業展開へ



近年の市場は、大量生産とこだわりの商品の二極化が進んでいます。食材も同様で、会津山塩は食へのこだわりがあるお客様から高い支持をいただいています。本事業で生産量が増え、大粒結晶山塩の増産も可能になりました。今後は地元食材とのブレンド商品を開発し、こだわりを持った個人のお客様や外食産業に新たな「食の提案」を行い、競争力強化をはかります。

ただし、オリジナル商品の開発・販売、直売スペースの新設など次の事業展開を行うためには、さらに2トンほど総生産量を増やす必要があります。今回導入した低温・緩速熟成製塩装置は6トンの製塩が可能です。燃焼室が大きくなったため薪を入れる量や足すタイミングなどを再検討してさらに採熱効率を上げ、年間6トンの生産を目指します。会津山塩づくりは、釜に温泉水を入れてボタンを押せば終わりではなく、最初から最後まですべての工程に人の手が必要です。装置をフルに活用できるよう、職人を育てていくことも重要だと考えています。