

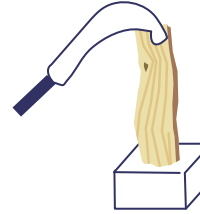
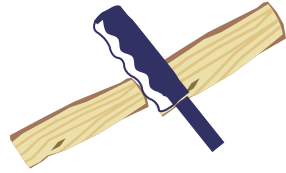
POINT
1



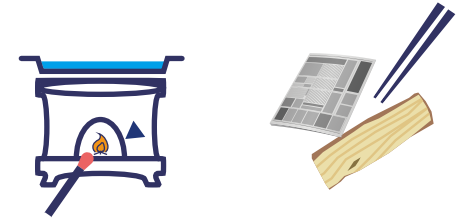
1. 일단 만들어진 간수(불순물 농도가 높은 해수를 끓여 증발시킨 것)를 가마솥에 넣습니다. 400리터 해수로부터 40리터의 간수를(10배농도)만들 수 있습니다. 1리터의 간수로 150그램의 소금을 만들 수 있습니다.. 2리터로는 300그램의 소금을 만듭니다.

POINT
2

장작을 30센짜 크기로 자릅니다.



POINT
3



장작이 준비되면 가마에 불을 피웁니다. 신문지, 나무젓가락, 작은 장작, 큰 장작의 순서로 불을 붙여 갑니다. 불이 확실히 붙으면 장작을 더 집어넣습니다.

POINT
4



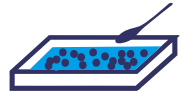
간수에 천천히 열을 가합니다. 간수가 끓지않도록 차분히 불을 붙이면서 간수 표면의 불순물을 망을 이용해 제거합니다. 소금의 결정이 생기는데 1시간에서 2시간 걸립니다

POINT
5

상층부의 소금결정은 부드러운 맛의 소금이고 하층부의 결정은 짠맛이 진하고 약간 쓴맛이 납니다. “탄생소금”의 큰 특징은 상층부만을 사용해 얇은 짠맛을 지닌 것 입니다.

소금을 햇볕에 말리면 타케노의 “탄생소금”이 됩니다. 소금을 건조시키면 간수성분인 쓴맛이 빠지고 깔끔한 소금 맛이 납니다.

만든 소금은 봉투에 넣어 기념품으로 가져가시면 됩니다.





타케노의 “탄생소금”

타케노 소금 이야기

우리가 태어나기 훨씬 오래전의 전설적인 이야기입니다. 아마쓰신의 무신인「타케미카즈치의신」이 이즈모(현재의 시마네현)의 이나사의 해변에서「오오쿠니노미코토」와 국가를 양도하는 담판을 벌인 후에 배로 동진을 하다가 광풍을 만나 배는 파선되고 타케노 땅에 상륙했습니다. 그 이후 남신과 여신사이에서 아이가 탄생하게 되는데 그것의 유래로 “탄생의 포구”라 이름지어 졌습니다. 현재는 네코자키 반도(가시마산) 기슭에 있는 광장에 탄생의 비석이 세워져 있습니다.(참고문헌:타케노향토역사 1권9-10P)



타케노 해안지역은 평지가 적고 쌀의 수확량도 적었습니다. 에도시대(1603-1868)에는 쌀 대신 소금을 세금으로 납부했다는 문헌이 존재합니다.

2차대전 직전에는 지역의 부의 확대를 방지하기 위해 소금생산이 중단되었는데 2010년 타케노의 전통적 자산인 소금을 지역프로젝트의 일환으로 부활시키게 되었습니다.

타케노 소금은 조미료, 모찌, 푸딩과 케이크, 아이스크림등에 사용하고 고베와 오사카를 비롯해서 주변의 민박, 여관, 호텔, 음식점등에서 지역특산품으로 판매되고 있습니다.



SDGs (Sustainable Development Goals 지속가능한 개발목표)

농축된 해수인 “간수”에서 소금을 얻기 위해 가열의 과정을 거칩니다.

소금을 얻는 과정에 전기나 가스를 대신해서 지역에서 나온 폐자재·해안 표착 쓰레기의 일부인 유목 등을 사용하여 간수를 가열합니다. 폐기물을 지속가능한 에너지 열원으로 재활용해서 제품을 제조합니다.

해수를 가열하는 데는 연소 시간이 긴 너도밤나무, 느티나무 등의 활엽수를 사용합니다.

