

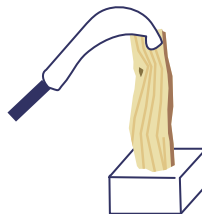
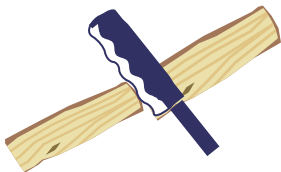
POINT  
1



将预先做好的盐水（杂质浓度高的煮沸海水）倒入铁锅中。400 升海水可制成 40 升盐水（1/10 浓度）。一升盐水可以制成 150 克盐。一次使用 2 升盐水，所以每一组成员可制作 300 克盐。

POINT  
2

用锯子把木柴锯成 30 厘米左右的柴



POINT  
3



有了足够的柴火之后，就可以开始生火。按顺序把报纸、筷子、小柴、大柴依次放入，很容易把火点着。可以看到火苗时就可以往炉子里添加更多的柴火。

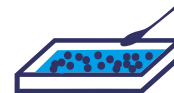
POINT  
4



将盐水放在火上慢慢加热。注意不要煮沸，用筛子撇去盐水表面的木炭和灰尘。形成盐粒大概需要 1-2 小时。

POINT  
5

上层的盐结晶有淡淡的咸味，下层的盐结晶有强烈的咸味和微微的苦味。“诞生盐”的最大特点是只选用上层，成品是淡淡的咸味。



把盐在阳光下晒干后它就成为了竹野的“诞生盐”。通过将盐干燥进一步去除苦味成分最后只剩下清爽的咸味。请把做好的盐装进袋子里作为纪念品带走。



## 竹野的「诞生之盐」



### 竹野盐的故事

这是在我们出生之前很久以前的故事。

作为天神中武神的武甕槌神，在出云（现在的岛根县）的稻佐之滨和大国主神之间关于国土让渡的谈判成功后，来到了竹野这个地方。



武甕槌神最初来到竹野的地方被称为神诞生之滨，为此人们在竹野的猫崎半岛脚下竖立了一座石碑来纪念他的诞生。自古以来竹野这一地区几乎没有什么平地，大米的产量非常少。在江户时代（1603-1868年）一些文献记载了这里有以盐代米纳贡的习俗。然而在第二次世界大战前为了防止地域的财富扩散流失，盐被禁止生产因此竹野盐一度消失了。2010年竹野的制盐工坊作为一个以振兴传统资产为重点的区域项目得以复兴。竹野盐被用于制作调味料、味增、冰淇淋、萩饼（日式点心）、布丁、蛋糕等商品，在大阪、神户及周边地区的酒店、旅馆、餐厅等作为纪念品出售。

### 可持续发展目标的举措

将浓缩的海水“盐水”煮沸使盐结晶。

制盐工坊不使用电力和天然气，只使用当地的废木材和沿海垃圾中的浮木来加热盐水，将废料作为可持续能源利用起来生产本地产品。用耐烧的山毛榉、橡树、榉树等阔叶树来煮沸海水。

