

<イベント開催レポート> 4月6日は「天塩 塩むすびの日」 天塩創立50周年を記念した、親子参加型体験イベント 「プロが教える塩むすび教室」を開催！

13組の親子が天塩を使った料理体験、50年前の食事風景に関する講義を受講

株式会社天塩(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:鈴木 恵)は、4月6日「天塩 塩むすびの日」に先駆け、創立50周年を記念して4月5日(水)に服部栄養専門学校(東京渋谷区)にて親子参加型イベント「プロが教える塩むすび教室」を開催しました。イベントには13組の親子(大人13名、子供15名)が参加し、天塩の歴史や塩づくりの楽しさを幅広い年代の方に知っていただくために、土鍋を使った塩づくりや、塩を使った料理、50年前の食事体験や食事風景講義を行いました。



当日の様子

■土鍋で海水から塩をつくる様子を天塩スタッフが実演！

本イベントでは、はじめに天塩スタッフによる塩づくりの講演を実施しました。土鍋を使って海水の水分を飛ばし、徐々に塩の結晶となっていく様子に、参加者は「キラキラしていて綺麗、美味しそう！塩ってこうやってできるんだ！」と、塩が出来上がる工程を目の前にし、驚きの様子を見せました。

また、土鍋で塩をつくる際のポイントとして、天塩スタッフは「せっかくの手作りの塩なので、できるだけ弱火でゆっくりと炊き上げる事がポイントです。そうすると、普段目にする塩と比べて大きな粒の塩を作ることができます。」と解説しました。



■ 赤穂の天塩で塩むすび・塩釜豚づくりを親子で仲良く体験！



塩づくり講義の後に、実際に赤穂の天塩を使った塩むすび・塩釜豚づくりを行いました。服部学園の一枚田清行先生が作り方を説明しながら、親子で料理を作っていく体験型講義でした。塩むすび・塩釜豚を上手に作るコツとして、一枚田先生は「素手でむすぶことで手に塩がなじみ満遍なく塩味をつけることができます。塩釜豚は塩でまわりを固めるのでしょっぱいと思われる方もいますが、意外と良い塩梅の塩気で出来上がります。簡単な作業でできるので是非おうちでもやってみてください。」とコメントしました。また、子どもたちは塩むすびの綺麗な形を作るのに苦戦しながらも、「きれいに三角のおむすびができた！はやく食べたい！」と、料理を楽しんだ感想が多く上がりました。

■ 50年前の食事風景について、今との違いに参加者から驚きの声続出！

本イベントの最後に、日本食育インストラクター協会 増子雅代先生より50年前の食事風景に関する講義を実施しました。50年前と現在の食事に関する一番大きな違いとして、増子先生は「昔は家族団らんで食事をしながら会話も楽しんでいましたが、現代は子供だけで食事をする機会が増えています。できるだけ団らんの時間をつくり、今日あった出来事などをお話する機会として食事の場を使ってほしいです。」と説明しました。今と昔の違いに驚きながらも、親子で会話しながら理解を深めている様子が印象的な講義となりました。



「天塩 塩むすびの日」について

赤穂化成グループの株式会社天塩は、日本人の和食文化を象徴し、塩本来のおいしさを味わうことができる“塩むすび”を多くの人に味わっていただくのを目的として、4月の「し」と塩むすびの「し」、6日の「む」と「むすび」の「む」の語呂あわせから4月6日を「天塩 塩むすびの日」に制定、日本記念日協会に認定されました。

株式会社天塩について

■商品概要

①江戸時代から守られてきた、赤穂伝統の味 にがりを含む、まろやかな粗塩
塩のまち赤穂で江戸時代から続いている赤穂伝統の差塩（さしじお）を継承し、にがりを含んだ塩カドの無いまろやかな塩に仕上げています。にがりを含んだ粗塩なので食材に密着しやすく、浸透力・発酵促進に優れています。

②おむすび・お漬物・普段使いの料理塩に適しています。

まろやかな塩味で塩の余韻があるため、食材の持つ味わいを楽しむ料理に適しています。

・お求めは、全国のスーパーで。

・通販サイト：<https://akol.jp/fs/amami/salt/11417>



■株式会社天塩について

社名：株式会社天塩

本社所在地：東京都新宿区百人町2-24-9 アマシオビル

ホームページ：<https://www.amashio.co.jp/>



■お客様からの商品に関するお問い合わせ

株式会社天塩 03-3371-1521（代）