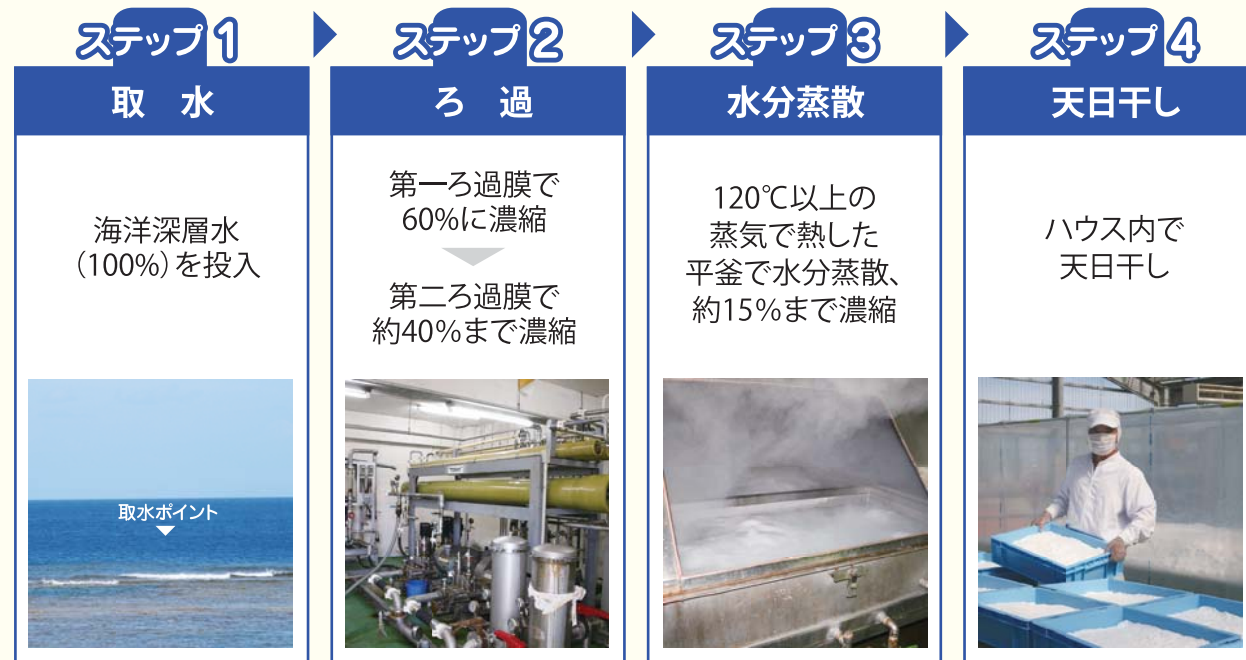


自然の恵みを逃がさない製法

久米島の自然が作り出した海洋深層水を100%使用したEM蘇生海塩GOLD。
海洋深層水をろ過膜で、水分を除き約40%まで濃縮させた後、蒸気を使用して間接的に熱した平釜で水分をさらに蒸発させます。その後、さらに水分を脱水、天日に干して、最終の水分調整を行います。製造段階でEM技術が活用されており、平釜の中にはEMセラミックスも使われています。

【製造工程】



製品化

微量ミネラルの補給として、ぜひ「EM蘇生海塩GOLD」を

「塩」と聞くと「料理の仕上げ」のイメージが強いですが、それだけではありません。本誌9ページ(田中先生の健康アドバイス)でもご紹介した通り、それ自身が「微量ミネラルの補給」になります。EM蘇生海塩GOLDは、豊富なミネラルを含む国内トップクラスの海洋深層水を利用した自然塩。さらにEM技術を適用したことで、パワーアップ。

User's Voice

(お客様のご利用例・体験)

- ペットボトルの水に直接塩を溶かし、手軽にミネラル補給を!(福岡県 Mさん)
- 野菜の浅漬にぜひおすすめ!マイルドな塩味なので、いくら食べても喉が乾かないので飯がすすみます。(宮城県 Oさん)
- 甘さがほしいときに、隠し味として。甘みは増すのにくどさがなくて美味しい。EM蘇生きび糖との組み合わせは抜群です。(愛知県 Hさん)



【ミネラル成分表示】
EM蘇生海塩GOLD 100g中の成分

ナトリウム	33700mg
マグネシウム	860mg
カルシウム	480mg
カリウム	410mg
リン	0.240mg
マンガン	0.008mg
亜鉛	0.005mg
鉄	0.029mg
銅	0.003mg
ヨウ素	38μg
モリブデン	7μg
クロム	2μg
セレン	1μg未満

財団法人化学物質評価研究機構
平成21年4月調べ

天日干し・国産自然塩
海洋深層水100%使用
EM技術

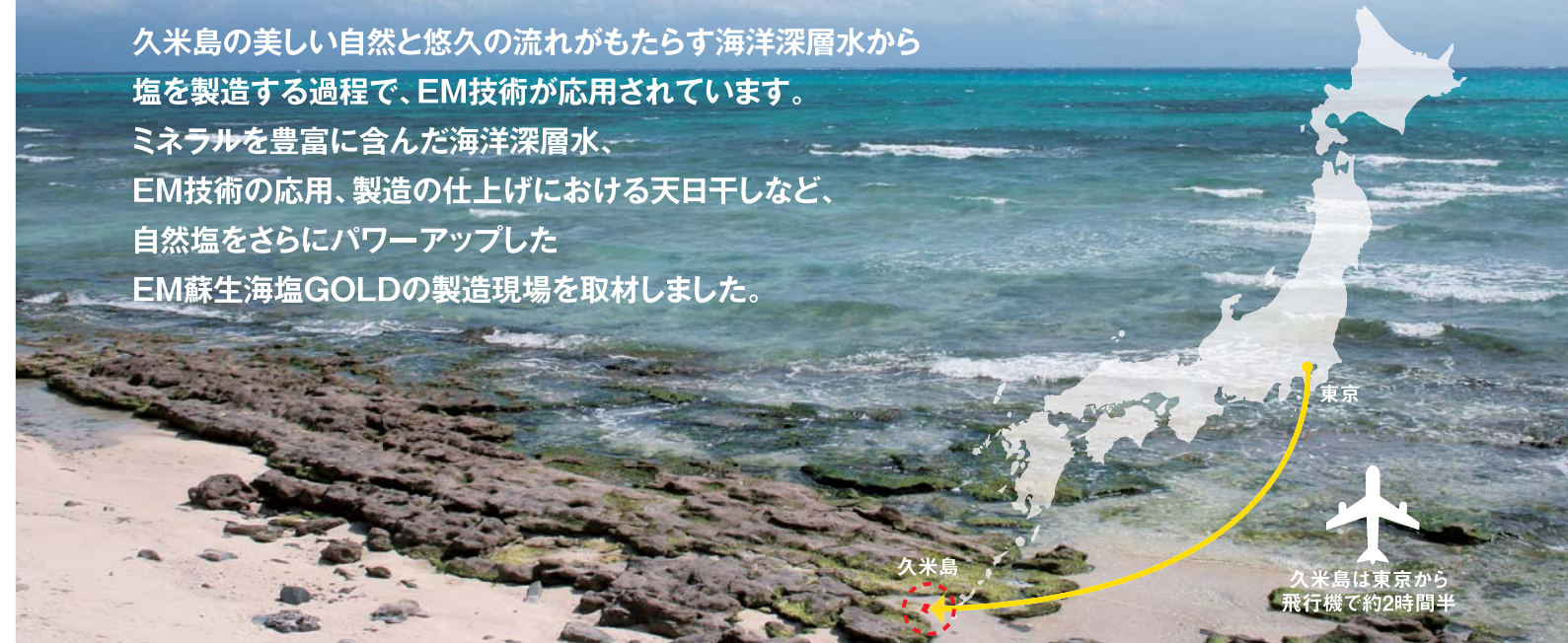


EM蘇生海塩 GOLD 100g 1,000円(税込) EM蘇生海塩 GOLD 500g 3,500円(税込)

現場・産地レポート

悠久の自然がつくる海洋深層水と有用微生物群 (EM技術) がもたらす自然の力によってパワーアップした「EM蘇生海塩GOLD」 沖縄県 久米島

久米島の美しい自然と悠久の流れがもたらす海洋深層水から塩を製造する過程で、EM技術が応用されています。
ミネラルを豊富に含んだ海洋深層水、EM技術の応用、製造の仕上げにおける天日干しなど、自然塩をさらにパワーアップしたEM蘇生海塩GOLDの製造現場取材しました。



久米島は東京から飛行機で約2時間半

「球美の島」久米島

久米島は東京から飛行機で約2時間半、沖縄本島那覇市の西方約100kmの東シナ海に位置しています。

琉球王朝時代から、琉球列島の中でもっとも美しい島と評され、「球(く)美(み)の島」とも呼ばれてきました。

島全体が県立自然公園に指定されており、島の中央部に連なる山地から海岸に向かって緩やかな傾斜地が広がり、島を取り囲むサンゴ礁との間にエメラルドグリーンの内海が形成され、白い砂浜が広がっています。

久米島は周囲を水深1000m級の深い海で囲まれており、サンゴ礁の沖側の白い波がしらの向こうに広がる群青の海がその深さを物語っています。

海洋深層水とは

海洋深層水とは、太陽光が十分に届かない(無光層)、水深200mより深い場所に存在する海水の総称で、光が届かないため植物プランクトンは光合成ができず、窒素などの栄養塩類(各種ミネラルを含有)が豊富に含まれています。

また、深海のため水温が低く、表層水とも分離され、細菌も非常に少ないきれいな海水です。

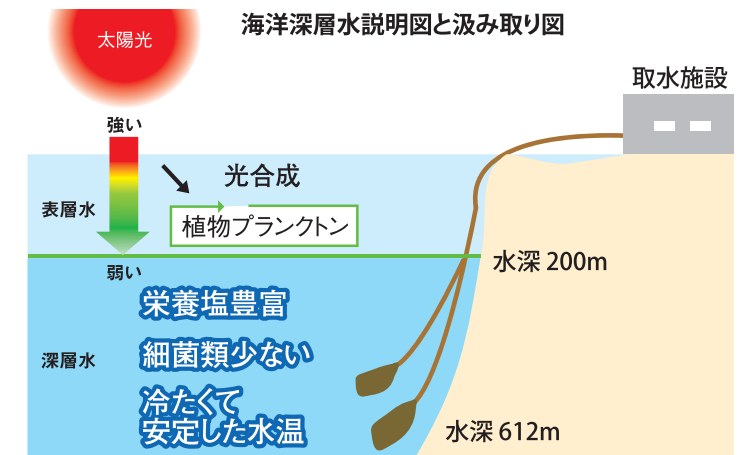
海洋深層水は、約2000年の時をかけて地球の深海を循環し熟成され、多くのミネラル成分を含んでいます。

沖縄県海洋深層水研究所



取水は平成12年に海洋深層水の資源利用の研究を目的として造られた沖縄県の施設で行われています。
日本最大規模の取水量を生かし、水産物の養殖研究、農業における養液栽培など、幅広い海洋深層水の利用を目指し、研究・開発しています。
ここで取水される海洋深層水は各種産業用として供給され、幅広く利用されています。

海洋深層水説明図と汲み取り図



久米島の海洋深層水は島から2.3kmの外海に深く広がる海の谷の斜面水深612mから約10℃の深層水を取水しています。

自然と人の想いをつなぐ茶の匠たちを訪ねて 静岡県 掛川市

全国のお茶生産の42%を占める静岡県(平成21年度、農林水産省統計部より)。
 その中でも、牧之原市に次いで
 掛川市は生産量県内第2位(平成19年度)。
 天竜川・富士川に挟まれた自然豊かなこの土地では、
 江戸時代よりお茶の栽培がさかんにおこなわれてきました。
 そんな歴史ある掛川市で長年にわたりEMを利用した有機栽培のお茶を
 製造販売している株式会社 宝和園を訪問しました。



静岡県の掛川市



農林水産大臣賞をはじめ、数々の賞を受賞している宝和園さん。入口にはトロフィーが、社長室には、たくさんの賞状が飾られていました。



岡本社長(右)と従業員の皆さん

お茶は、相手に淹れるもの、
 味、香り、心を伝えたい

宝和園は宝暦年間(1750年代)に創業し、掛川に根をおろしてなんと250年!農林水産大臣賞にも5度輝く老舗。江戸時代より続く八代目社長の岡本義明氏にお茶への情熱を語っていただきました。

「お茶は、相手のために淹れるもの。相手に想いを伝えるために淹れるもの。お茶を淹れる家族団らんや地域との交流の時間が少なくなってきたのは悲しいですね。お茶を飲むことで、皆さんには安らぎや和みの時間を過ごしてほしいと思っています」
 少子高齢化や核家族化が進む現代は、急須でお茶を入れる機会が減っているのに対し、ペットボトルのお茶はますます日常的なものに。けれど、その中身は重曹を茶葉にふりかけて加工され、酸化防止剤としてビタミンCが混入されています。加工されれば自然のものからかけ離れた味、お茶本来の「香り」や「味」がわからなくなってしまうのです。

EMを利用した自然農法へのこだわり

「当然ながら、飲み物はおいしくなくちゃつまらないですよ。安全安心はもちろんなこと、おいしいお茶のためには、水や農地など、いい環境を整える必要があります。有機栽培のためにEMを利用した自然農法にこだわっているのはそのためです」

有機栽培のお茶は、国内総生産量のわずか1.68%(平成18年度)。
 しかも、お茶は一度植えたらずっと収穫できる永年作物のため、有機栽培は非常に難しいそうです。

「自然農法に加えてEM栽培をするようになって、品質の向上や収量増加、病害虫の減少など、その効果を確信しました。また、生産者と協力して

※自然農法とは、1930年代に岡田茂吉氏が提唱した農法。農薬や化学肥料を使用せず、「自然尊重・自然順応」を基本とし、自然の機能を活かした栽培方法。



有機栽培の生産者 鈴木二郎さん

信念と愛情をこめて「本物のお茶」を育てる

共に苦労すると良いお茶になっていくですね。うちが栽培を依頼している農家さんはすべて静岡県内。身近にいて交流することで信頼関係を築きながらお茶づくりができるのです」
 通常、お茶の価格はアミノ酸の量によって決定されること。「化学肥料を使うと新芽が多くなり、アミノ酸量も増えますが、それは自然ではありません。そのようなお茶を飲んでいて人にとっては、有機栽培のお茶は物足りないかもしれない」と岡本社長。しかし、続けて飲んでみると本物の味がわかるようになり、「自然の...昔のお茶の味がする」といった声が多く寄せられているそうです。

宝和園の有機栽培茶を生産している農家さんの1人、鈴木二郎さん。お茶づくりは機械化が進む以前の手揉み時代から続く茶園の四代目です。
 実は、30年前までは農薬や化学肥料を使用していましたが、徐々に体の調子が悪くなり、子供のころ工場の中に立ちこめていたお茶の香りがなくなっていたことに気づいたという鈴木さん。「昔の香りを取り戻したい!」と、農薬や化学肥料を使用しないことを決意。全ての畑(8反)を一気に有機栽培へ転換させました。
 「今こそ有機栽培は注目されていますが、転換した当時は変わり者扱いされるような時代でした(笑)。家族も当初は反対でした」と当時の様子を振り返ります。
 「転換後の一番の苦労は雑草との戦いでした。また周囲から「EMボカシだけでは窒素が足りない」と言われたことも。しかし、土の力を信じ、信念を貫き通して、転換から7〜8年後やっと昔のお茶の香りを再現できたのです。
 「土を育て、愛情をかけて栽培加工してあげれば必ずおいしくなります。毎年、お茶の時期はなぜか体が元気になるし、香りのいいお茶ができた時が最高の楽しみです」
 作り手の想いがたくさん詰まったお茶。「お茶を通して人と人とつながっていく」、EM蘇生茶にはそんな想いが込められています。今日は急須を出して、お茶を囲んでの団らんの時間を過ごしてみたいかがですか?

※EMボカシ：米ぬかをEMで発酵させた肥料。

宝和園JAS有機茶の製造工程

