

てつがま かいすい にっ
鉄釜で海水を煮詰めて

しましきせいえん とき やきしお
志摩式製塩土器で焼塩をする

という説にしたがって
これに近い方法でやってみよう！！

もく ひょう
目標は

ぐらむ しよく えん
120gの食塩!!!

それより多くとりたい人は、
さらに多くの海水をくもう。



な、なんだこれはー！？

^{にち お}1日置く^{しお}と塩がベトベトに…。
これはサラサラの^{しお}塩にする
^{ひつ よう}必要があるね！

ステップ4

やきしお

焼塩しよう！

じゅんび
準備するもの

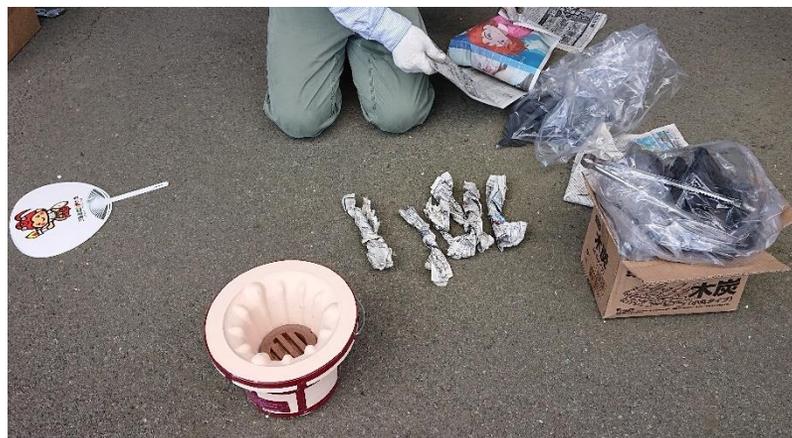
- ほうろく
- 七輪しちりん • 木炭もくたん
- ライター • 火ばさみひ
- うちわ • 軍手ぐんて
- 鍋つかみなべ • 木べら • タツパーなど



① 火をおこそう (目標 15分)

まめ たん もく たん つか
豆炭と木炭を使おう

まえ はや
前より早くできるかな？



② ^{ねっ}熱したほうろくに「^{せんごう}煎熬」した
^{しお}塩を^い入れ、^い煎る（30^{ふん}分くらい）



※ ^{せんごう}煎熬^{とき}の時とはちがって、^{こうおん}高温にする^{ひつよう}必要はないよ。

③ ^{しろ}白い粒^{つぶ}を集めて、^{あつ}タツパー^いに入れる。



どうして
やき しお
焼塩をすするのかな？



みんなは
わかったかな？

実は...

煎熬せんごうしてできた塩しおは、

置いておくおくと塩しおにふく含まれる

にがり成分せいぶんが空気中くうきちゅうの水分すいぶんを

吸収きゅうしゅうし、すぐにべとべとになっ

てしまふんです。

にかがりとは

(苦汁)

かい すい に つ あと の こ えき
海水を煮詰めた後に残る液のこと。

とう ふ かた つか
にがりは豆腐を固めるのに使われる。

かん じ にが
漢字のとおり苦い。

おも せいぶん えん か
にがりの主な成分は「塩化マグネシウム」。

いっ しゅ
マグネシウムはミネラルの一種。

からだ ひつ よう えい よう
ミネラルは体に必要な栄養の1つ

だから…

べとべとを防ぐために、
塩を再び火で煎る
焼塩の工程が必要

**おめでとう!!!
これで塩が完成したね!**

他の塩と比べたいしてみよう!

さいごに…

じっ けん
実験のまとめや気づいた

ことをまとめておこう！

おお ぽ
大きな1歩になるかもしれないよ