

皆様こんにちは。野母崎榊島  
町にて去年より塩づくり・製  
塩業を始めさせて頂きました。  
た、野母崎榊島製塩所  
の如藤笑平と申します。

天草町大江の天草塩の会  
にて6年半塩づくりを学  
びました。その際、天草西  
海岸からここ、野母崎  
半島がみえました。美  
しい天草の海の更に西

にある野母崎のまだ見ぬ  
海に憧れのようなもの  
を抱いておりました。  
数年仕事をした後、一念  
発起。塩屋を立て上げ  
ようと先ず向かたのが

ここ、野母崎でした。  
去年2月に初めて来野  
してから、ありがたく御縁  
を頂いてできる限り  
自分たちでつくり、生か  
し、生活も仕事も  
張り切っています。

家を貸して頂き、  
作業場をいたいただき、

# 自然海塩とま、白しろの 精製塩

お知らせ 第1回開催  
野母崎榊島製塩所  
ハマビラキ/釜開き

## 9月25日

### 15時から!!!

餅投げ/塩トフ

ライウ/ホエイ/絵

塩のつかみどり...

ササガかながら

つまめるものや

飲み物等用意は  
是非いらして下さい!!

九十二種類  
ほどの

海の豊か  
ミネラル

成分と

2種

ほどに

精製

された

食卓

塩???

榊島にて  
海から汲む

鉄製釜釜下  
として

1週間後  
結晶化

苦汁のろけ  
熱成け

海外製造  
はるばる  
日本国内へ  
運びます!!

工場に届くまで  
国内生産  
工場

分子構造を変えたため  
非常に加熱  
取り除き

重要ミネラルを  
可流化剤  
で処理

どちらがどうで、  
あんなに...  
Hi 食卓塩???