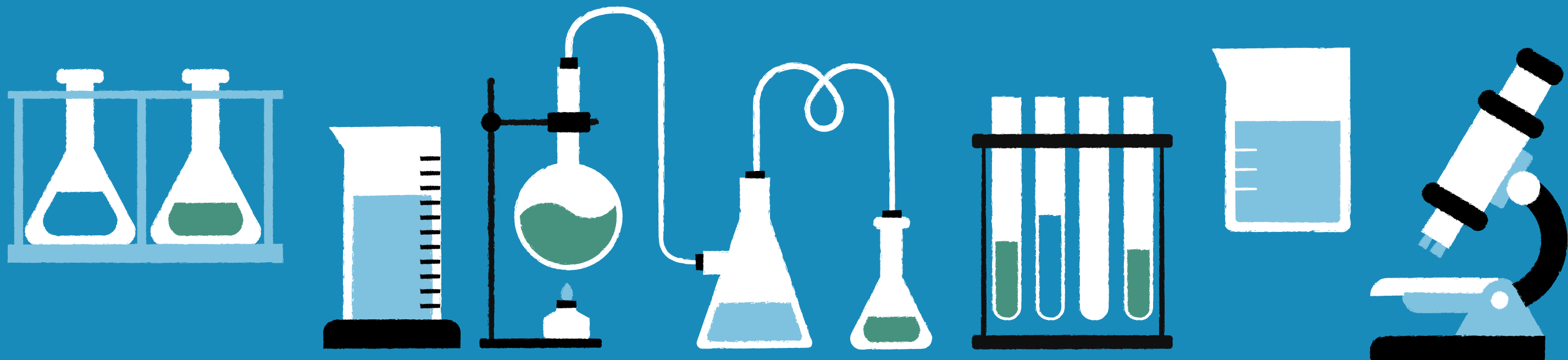


塩の開発

by high school students



私たちのビジョン

自分たちの作った
塩を食べてもらう（販売）

まず、藻塩を知
っていますか？



隠岐で藻塩を作っている八幡さんの思い



塩の作り方を学ぶ



自分たちで作ってみること



**商品化させるための準備
(商品化)**



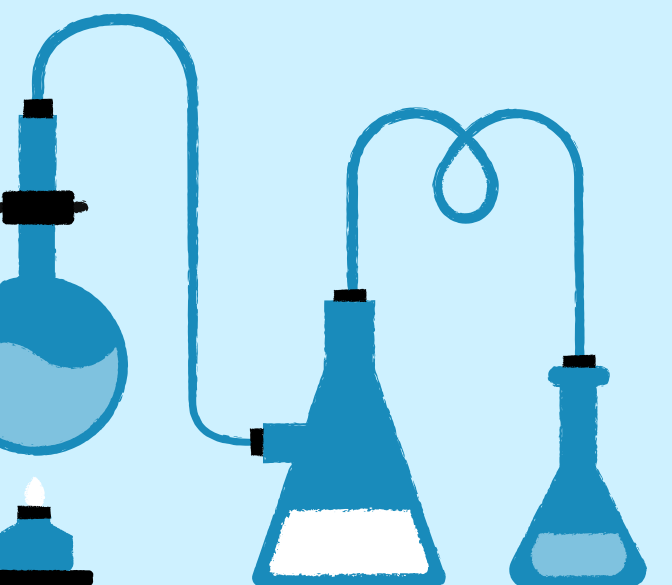
塩と何が合うのか

食材 + 隠岐の海水 → ○○○塩

藻塩を生産している
八幡さんの作り方

藻塩の作り方

- ①海水を塩になる寸前まで煮詰める
- ②材料をいれ、灰汁を取りながら煮詰める
- ③濾す
- ④出てきた汁を煮詰める
- ⑤できた塩を炒って乾かす



期間限定商品

藻塩の
作り方

+ 食材



隠岐高生が作る
隠岐独自の塩



練炭で塩を乾かしている



使用したアラメ



隠岐高生が
八幡さんに
話を伺う様子

海水を煮詰めるときに使う薪



私たちが作った塩

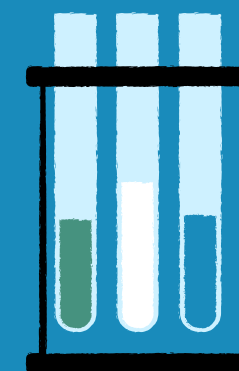
しそ

紅茶

生姜

ほうじ茶

鰹節



しそ



ほうじ茶・紅茶



焦げ付いてしまったもの



酒粕

焦げ臭い

成功したもの



しそ

さらさら いい香り

鰹節・しょうが



普通の藻塩



塩の種類

しそ

- ・ 深い緑色
- ・ しその風味がする

ほうじ茶

- ・ 焦げ茶色
- ・ ほうじ茶のパックを海水で煮出して作る
- ・ 香りが強い

生姜

- ・ 薄い黄色
- ・ 生姜をすりおろし、海水にいれる

紅茶

- ・ オレンジ色
- ・ 紅茶のパックを海水で煮出して作る
- ・ 香りが強い

塩を作るときに大変だったこと

火加減の調節

工程が細かく時間がかかる

最後に結晶化するときに焦げ付いてしまう



自分たちが選ぶ
トップ5

今まで作った塩

- 1 紅茶の塩
- 2 ほうじ茶の塩
- 3 しその塩
- 4 普通の藻塩
- 5 鰹節の塩





探求フェスタでの 発表の様子



小樽での発表 の様子



八幡さんといっしょに売る

飲食店で使ってもらう
カウンターなどにならべてもらう

売る塩を確定させパッケージを考え
店舗に置かせてもらう（アポ取り）

ご清聴ありがとうございました!!