

チベット ゴルムド 青海省格尔木の高原塩のご紹介

まほろば主人

2月中津川での講演会で、木曾路物産の鹿野社長にお会いしたばかりのすぐ後に、朝日新聞に大きく一面、社長とモンゴル塩のことが紹介された。お付き合いは20年ほどになるうか。あの「七五三塩」を構成する塩の多くは、モンゴル、パキスタンなどヒマラヤを中心とする岩塩、湖水塩である。この塩無くして「へうげ味噌」も「新醬」も存在しない。木曾路さんとの付き合い無くして世に出現しなかったものだ。

この岩塩は、硝酸残留をはじめ、ミネラル調整は一切施していない天然塩である。何億年かけて堆積し、ヒマラヤのコロイド化した伏流水が塩湖を形成する。苦汁であるマグネシウムが沈殿して成分が低くなるため、



内モンゴルの吉蘭泰（ジランタイ）から、『蘭泰実業』社長はじめ幹部の方々が、木曾路物産のトヤさん

腎臓に負担が少なくなる。海水塩では、この苦汁分が人体に悪影響を及ぼすことが少なくない。「七五三塩」は隅々まで、微細に配慮したニュータイプの混合塩なのだ。改めてモンゴル・チベット塩の存在無くしては出来得なかった。この天から戴いたご縁に感謝するばかりである。



太陽にいちばん近い高原で生成された天日塩です。

平均海拔4,000メートル超、世界の屋根チベット高原。ヒマラヤ山脈から吹き下ろす乾いた風、澄んだ空気、降り注ぐ太陽を天の恵みに、厳しくも美しい自然のなか、生成されたおいしい天日塩です。

チベット高原の天日塩とは

チベット高原の塩湖は、太古の昔に海だったところが地殻変動で隆起して大陸内に取り残されたものです。

海水が凝縮したものですから、カルシウム、カリウム、マグネシウムなどの豊富な無機塩類が含まれています。それらを塩湖からすくい上げて、ヒマラヤ山脈からの乾いた風と太陽の光で乾燥させたものが「チベット高原の天日塩」です。チベット高原は降水量が少ないため酸性雨の影響もなく、大気汚染も海洋汚染の心配もありません。



(2009年7月、青海(チベット)省の塩の街ゴルムドの遥か彼方に続く塩湖にて、3000m前後の標高に、頭痛と下痢に襲われた。)

工程は、原料である天日塩を飽和食塩水で洗浄して異物を取り除いた後に乾燥させるだけ。塩湖のミネラルがそのまま残っているため、精製塩にはない「旨み」があります。



チベット高原天日湖塩 (1kg) 540円税込

●用途：漬物、つくだ煮、魚の干物、製パン、製菓、製麺（うどん、ラーメン、そば、そうめん）、味噌醤油の醸造、その他の食品加工一般、中華・和食・洋食の調理用など、さまざまな用途にご使用いただけます。

※朝日新聞（中部版）に、モンゴル塩や七五三塩の原料提供いただいている木曾路物産様が紹介されました。

Business + C

まほろば主人 No.4654 18-42 4/6

恵みの塩 内モンゴル探求

木曾路物産 岐阜県恵那市

食材を生かす 勝算あり



吉蘭泰塩湖で天然塩を手にする鹿野正春さん＝中国・内モンゴル自治区、木曾路物産提供

みそ・しょうゆ造りのための「最高の塩」を探していた木曾路物産社長の鹿野正春さん(73)は、灰白色の光景に息をのんだ。太古からの地殻変動がつくった広大な塩湖。底にたまった塩をすくってみると、ただ辛いだけではない、ほんのり甘みもあるまろやかな味。「おいしい」。52歳だった1997年、中国・内モンゴル自治区と日本をまたぐ「塩ビジネス」が始まった。

板前として木曾川の景勝地・恵那峡(岐阜県恵那市)で郷土料理店などを営んだ後、自らの飛躍の場として中国に関心を持つ。塩湖と出会う前は内モンゴルで米を作り、日本の消費者に届けていた。零下30度もの冬の寒さで害虫は越冬できず、戦前の満蒙開拓団が整えた灌漑設備を使って完全無農薬の稲作が可能だったからだ。

みそ・しょうゆに

次のアイデアが、現地の無農薬大豆を素材としたみそ・しょうゆ造り。そのための「塩」を探してたどり着いたのが、省都フフホトの西南約500キロにある「吉蘭泰塩湖」だった。

乳酸菌も実用化

塩を通して、さらに健康に役立つ事業が加わった。「野生」の乳酸菌の実用化だ。内モンゴル生まれ、東京大学に留学経験のある金鋒・中国科学院教授(61)と手を組む。2002年のSARS(重症急性呼吸器症候群)流行をきっかけに、モンゴル高原に伝わる漬物や発酵馬乳から金教授が分離した。「たまたまもらった乳酸菌を鼻腔に入れていたらSARSが治った」という患者が使った乳酸菌サンプルを入手した金教授は、「良質の菌を積極活用することに健康の鍵がある」と考え、自然界の様々な乳酸菌を研究。生理的に人間に近いとされるブタに乳酸菌を混ぜたえさを与え続け、ブタの健康度を高めた乳酸菌を栄養補助食品として商品化したという。



木曾路物産 1975年設立。百貨店での物産展を企画運営し米国にも進出したが、90年ごろから中国・内モンゴル自治区に軸足を移す。重曹、かんすい、にがりも含め、多種類の天然の食品関連素材を輸入販売し、年商5億5千万円。内モンゴルでは砂漠の緑化も支援する。

「内モンゴルの大地には様々な天然の恵みがある。人に役立つ『本物の素材』を求めていきたい」と鹿野さんは言う。(森川洋)