



株式会社男鹿工房 代表取締役 大井 眞志雄

## 男鹿に魅了され移住 塩の可能性に 夢を追う

男鹿半島の海岸沿い。観光客で賑わう「男鹿海鮮市場」近くに、男鹿半島沖の海水をくみ上げ、塩をつくる男鹿工房がある。男鹿半島の海水100%使用の「男鹿半島の塩」や、ヒット商品「黒い塩」をはじめとする数々の商品を開発し、秋田を代表する土産品に育てている。

### 男鹿半島沖の清らかな海水に着目

工房の中に入ると、製塩用の平釜からもうもうと湯気が立ちのぼり、熱源である薪を燃やす香りが漂っている。海水から塩を作る方法は、「人浜式塩田」「流下式塩田」「イオン交換膜製塩法」など様々あるが、「男鹿工房」が行うのは、海水を煮詰めて水分を蒸発させる、縄文・弥生時代から続く原始的な製塩法だ。海水から不純物を取り除き、沸騰させないように加熱して時間をかけて塩分濃度を高めていく。そして塩分を静かに結晶化させた後、水分を取り除いて完成となる。くみ上げた海水が純白の塩に生まれ変わるまで約1週間。素朴な製法でじっくり作る「男鹿半島の塩」は、まろやかに広がる旨味が特徴だ。

品質の良い塩がつかれるのは、男鹿半島だからこそ。「日本海に突き出た男鹿半島沖は、暖流と寒流が交わ

る場所。潮通しが良く、常にきれいな海水が流れている。海水の不純物が少ないため、塩づくりに適している」

大井眞志雄社長が、この地で塩づくりを始めた理由はここにある。

大井社長は、山形県鶴岡市出身。男鹿にはサラリーマン時代、魚釣りで数回訪れた程度だったが、この地形ならではの海水の良さに惹かれ、独立・起業を決意。2004年に男鹿工房を設立した。塩づくりに興味を抱いたのは、2002年の専売法撤廃・塩の販売自由化により、全国に“ご当地塩”が誕生し始めたことがきっかけだった。

「自分もやってみたいと思った。男鹿は海水がきれいな上に、『なまはげ』や『温泉』などの知名度もある。土地の資源を商品開発に役立てられると考えた」

### 商品数を増やし、販路を拡大

創業当初こそ商品数が少なかったが、以前に食品関係の仕事に就いていた柿崎直哉さんが営業部長として一員に加わった後、徐々に拡大した。

「アイテムを増やすことで、売り場で扱ってもらえる面積の拡大につながる」と柿崎部長。矢継早にユニークな商品を発表し、秋田県内の道の駅や土産店、スーパーマーケット、秋田駅、秋田空港などに販売ルートを開拓した。

ラインナップの一部を紹介すると、「藻塩」「昆布塩」「にんにく塩」「納豆塩」「焼魚塩」「焼肉塩」「おにぎり塩」など。中でも「平成19年度むらおこし特産品コンテスト」で最高賞の経済産業大臣賞を受賞した「黒い塩」は、同社いちばんのヒット作となった。孟宗竹に男鹿半島の塩を詰め、“竹炭焼釜”で焼いてつくる。朝鮮王朝時代に民間療法や漢方薬として用いられた「竹炭塩」がヒント。硫黄泉のような香りをもつ独特の風味と見た目のインパクト、ストレートなネーミングが奏功し、発売以来人気を博している。

今や、同社の商品は秋田土産としておなじみの存在で、土産品としての売り上げが全体の8割を占める。ま

た、企業のノベルティーや、香典返しとして使用されるケースも増えてきた。

### 副産物「にがり」を農業に活用

山形から男鹿に移住し12年。「塩づくりは手間がかかるし、塩分で釜が痛むから修理費も莫大。儲からない商売です」と大井社長。それでも、「資源を活かしてこの地域のために役に立ちたい。地域を元気にしたい」と力を込める。

大井社長が語る「塩を生かした地域おこしの夢」は、様々な可能性とともに年々大きく膨らんでいる。その1つが、製塩の副産物「にがり」を活用した米づくりだ。

「にがりに含まれる天然のミネラル成分により稲の生育が良くなり、根が丈夫になって倒伏しにくくなる。米の甘みも増す」。地元の米農家とともに研究を重ねた「なまはげ米」は、甘みがあると好評で、確かな手応えを感じている。

「昔ながらの製法で作る塩とにがりは、いろんな可能性を秘めている。それを活かし、かたちにすることで、地域活性化の力になりたい」と、男鹿への強い思いを繰り返す。B



A 「平釜蒸散法」という製法で、沸騰させずに熱して塩を結晶化させる。  
B こちらは結晶化の前の作業。海水を加熱し、不純物を取り除く。  
C 結晶化した塩。この後、水分(にがり)をゆっくり滴らせて取り除く。  
D 「男鹿の塩」は、サラリとした手ざわり。ミネラルを豊富に含んでいる。  
E 「男鹿の塩」は、刺し身、冷奴、焼き魚、すし、ステーキの付け塩としてもおすすめ。

## 株式会社 男鹿工房

〒010-0511 秋田県男鹿市船川港船川字海岸通り2-9-5  
Tel.0185-23-3222 Fax.0185-23-3221  
http://ogakoubo.com

● 創業/平成16年 ● 従業員/5人  
● 資本金/200万円 ● 事業内容/製塩業、塩製品の販売