自然海塩づくりツアー

伊豆西海岸 土肥八木沢（都心から2時間半）

わが国で昭和 45 年に専売法が適用されて以来、「正しい塩」が暫く姿を消し、数年前に法改正で復活し今日にいたっています。ミネラル分を壊さないように効率よく立体塩田により水分を除き、塩分濃度を徐々に上げたものを平釜で煮詰めて製塩する方法で自然海塩を作ります。豊富にカルシウムを含み、様々なミネラルバランスも絶妙なため、この塩を多く摂取しても高血圧など一般的に言われている弊害を引き起こさない（含有のカリウムがナトリウムを排泄する）と言われています。むしろ、万病を治すとさえ言われ、珍重されています。
ぜひ、やさしい味の自然海塩を手塩にかけて作る「塩づくり体験」にご参加してみてください。普段の野菜や肉にパラパラかけるだけで美味しさが引き立つ『塩』がヤミツキになること請け合いです。 丹精込めた自作の塩でお味噌作りに挑戦するのも素敵だと思います！ 基本の調味料が健康的なものに整えば、家族の健康度も上がることでしょう。

本物の体験からつくる自然海塩…そして健康

講師は全国津々浦々の製塩法を熟知した塩の泰斗； 鈴木 利賢 先生…よもやま話も欠かせません(^^;)

日時；2017 年 1 月 28 日(土)～29 日(日) 1 泊 2 日

参加費；23,000 円（1 泊 3 食[初日昼食～翌朝食]、講習料、塩 1 ㌔以上、TAX） 12/15 まで早割¥1000off

主　催；NPO 体験学習研究会

協　力；西伊豆の塩研究会

定　員；10 名（参加者に詳細連絡郵送）

宿泊先；小土肥温泉 ホテル あるじ桜

申し込み； 11 月 15 日より 受付開始いたします。

ninosann@hotmail.com @を半角に直してお使いください　FAX 045－475－0545

〒、住所、氏名、ふりがな、性別、携帯電話番号をお願いします。題名は「塩づくり申込」でお願いします。 折り返しご案内（持ち物・集合時間場所・日程表等）を郵送いたします。