

東日本大震災を乗り越えて、  
前に進もうとする三陸の人たちからの  
メッセージを届けます。



「薪釜直煮製法」と銘打った、のだ塩(700円/200g)。写真右は観光物産館ばあぶる限定ラベル。小野明さん、野竹長吉さん、坂下勝幸さんの職人3人が、まさに手塩にかけて生産している。稼働している日は、国民宿舎えぼし荘の敷地内にある工房の見学も可能だ。

株式会社のだむら  
(観光物産館ばあぶる)  
岩手県野田村31-31-1  
<http://pa-puru.com/>

## 外館則男さん

のだ塩の復活に尽力

野田村は古くから塩の産地で、藩政時代には内陸の盛岡、鹿角地方へと運ばれた。そのルートは「塩の道」と呼ばれ、今も往時の面影を残している場所がある。

のだ塩の製塩方法は、鉄釜に海水を入れて火にかけ、水分を蒸発させる「直煮」というもの。今もその方法を受け継いでいる。

しかし、野田港にあった工房は大津波で流出した。何とか復活をと、工房を高台に再建し、火入れしたのが、被災から11ヶ月後の昨年2月。3月12日には販売を開始した。以前は、燃料として重油を使っていたが、再建後は薪に変えた。その薪は、津波で倒された防潮林のクロマツである。

## 歴史ある塩を通じて、 村を知って欲しいのです

「以前は1日で製塩していましたが。薪にしてからは、3日間煮詰めて、4日目に塩の結晶を取っています。温度管理が難しく、最初は試行錯誤の繰り返しでしたが、今は安定的に生産できるようになりました」と外館則男さん。時間をかけることで、まろやかな味に仕上がるようになったという。

のだ塩は、村にとって大きな観光資源だ。「のだ塩は、歴史も物語もある素材ですから」と、外館さんは、この資源を活かして情報発信し、塩や村に興味を持つ人たちに訪ねて来て欲しいと考えている。そして「いつかは、のだ塩を使った自社製品も作りたいですね」と、夢を膨らませる。

