

人のチカラと企業のチカラで未来へとつなげる。
佐伯市発の働く人々をご紹介します

未来をつなぐ、人と企業

Vol.
05



株式会社なずなの塩

【本社】佐伯市米水津大字浦代浦間越1721 ☎34-8155 (fax 34-8185)
<https://toyonokuni.shop/pages/nazunanoshio> (公式通販サイト)
 設立年月: 2015年10月 従業員数: 6人 (製塩所)



動画はこちら。



海の恵み、こだわりの塩を食卓へ

昔ながらの製法で手間暇かけて作られる「なずなの塩」は、那波君仁夫会長が体を壊したことがきっかけで生まれました。「体は食べたものでできている」ということを実感し、その元になる塩を作ろうと思ったんです。そこから良質な海を探し、たどり着いたのが間越です。周囲には魚つき保安林※1が広がり、黒潮の流入で透明度が高く、塩分濃度も安定。本物の塩を作るために最適な条件がそろっていたと言います。

想いを込めた2種類の塩

なずなの塩は、かん水※2を2〜3週間かけて太陽熱だけで自然結晶させる「てんぴしお」と、鉄釜と

まきで2日ほど煮詰めて結晶化させる「あらしお」の2種類。どちらも作り手の想いがぎゅつと詰まっています。「従業員には能率、効率はいらない。時間がかかってもいいから本物の塩を作ろうと話しています。不思議なのですが、そうやって想いを込めた塩って味が違うんですよ。だから「この塩は、なんか違う」そう言ってもらえるのが一番うれしいです。」

地元の小・中学生が見学に来たときは食べものの大切さ、間越の海の素晴らしさを伝えていこうと笑いますが、佐伯が誇る海の恵み「なずなの塩」のファンは着実に増え続けています。

会社のここが好き

就業時間を自由に選べるので子育てや介護をしながら働けます。周囲の景色も最高です！私たちが検品・袋詰めした塩は市内のマルショクの生産者コーナーで買えるのでぜひ味わってください。

つるみ けいこ
 鶴見 恵子さん(写真左)
 はやし みつこ
 林 光子さん(写真中)
 にいの あずさ
 新納 梓さん(写真右)



※1「山の恵みが豊かであれば、海の資源も豊かになる」という考えのもと、魚の繁殖・保護を目的として海岸付近に設けられた森林 ※2 水分を蒸発させて塩分濃度上げた海水