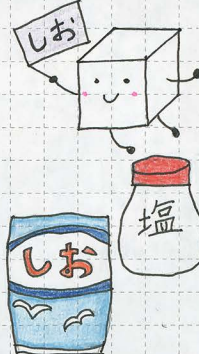
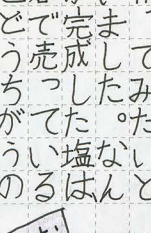


鹽

作戰

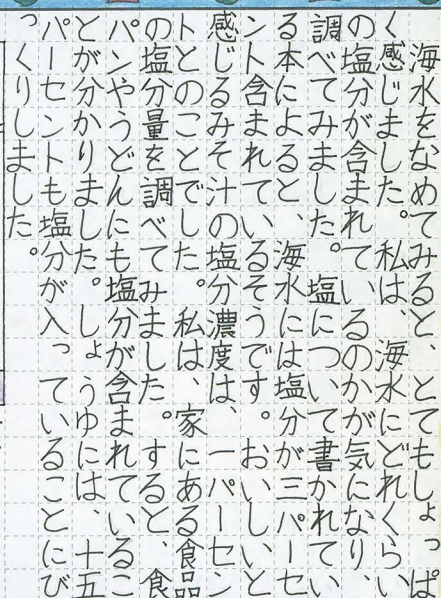
令和6年
8月26日
中札内小学校
神田紗季

私は家で料理で使っていた塩のふくろに「沖繩の沖合二キロメートルの海水からできた塩」と書いてあったのを見て塩は海水からできるんだ!とおどろきました。そして、作り方を調べて実際に近くの海から海水をとって作ってみた。不思議な塩になった。お店で売っている塩とどう違うのか比べてみました。



10分くらいの
量になるまで煮つ
めめます。

てらに残った火に水分がうしろに落ちるまい下ろして完成。



食品の塩分量を
調べたよ

比べてみよう

私がうちで作った塩と、店で売っている塩では何が違うのか気がになり、調べてみることにしました。

青い海



合約2000mの海水から採れた
青い海
500g

しよっぱさ
が長く口
のこる。
ふつうの
白色。白
つぶが小
くみえる。
さらさらし

塩に同じが、いらした。ていき目で売付た店にやと。おとしましと、塩の感りたあの味が、つかい、かつかでも、松が、はじめる塩。

塩は五十六グラム
くらい取れました。



を調べてみて、私が作
った塩とお店で売って
いる塩とは、水を揉
る場所や工程がちがつ
ているので、みためや
味、手ざわりにちがい
が出るのかなと思いま
した。また作る中で、
長い時間煮つめたり、
ろ過をすることがあつ
くて大変でした。

ま
と
め