

太陽と風のみで作られる海塩

La Salorge de la Vertonne

ラ・サロルジュ・ドウ・ラ・ヴェルトンヌ



「La Salorge de la Vertonne ラ・サロルジュ・ドウ・ラ・ヴェルトンヌ」は、フランス西部ペイ・ド・ラ・ロワール地方オロンヌ島の湿地帯にあります。たった2人で生産・販売をしている大変小さな作り手です。彼らの塩田は 1500 年も前から存在するもので、クオリティーの高い塩ができることで知られています。

原材料は海塩 100%。10km 先の海からパイプを通して海水を引き、量を調節しながら塩田に流し込みます。利用するのは「太陽と風のみ」だけ。塩が結晶するまでの間じっと待ちます。結晶したら底に溜まった海塩を熊手のような道具でかき集めていきます。その後天日干しにして袋詰め。洗浄や精製などの加工は一切行いません。



収穫された塩のほとんどは地元のチーズ屋や塩キャラメル屋で使ってもらっている他、朝市などで販売されています。また、子供たちにも昔ながらの塩田を知ってもらうための体験学習も積極的に行っています。

“僕らは自然のリズムに合わせるだけ”と話す彼ら。海のエキスがそのままぎゅっと詰まった塩は、自然からの恵みと生産者の情熱をも感じられる格別の味わいです。



↑ 塩田に咲く植物。食べられます。ほんのり塩気があり美味。