

ホテルやレストラン、スパやショップなどで、編集部の新入、豆次郎が一日体験修行。
 お店や企業の意外な一面、人とのふれあい。身体を張ってご紹介します。

ごあいさつ

→まずは現場を取り仕切るマデさんへ最初のごあいさつ。テジャクラで生まれ育ったマデさんは、まだ若いのに塩作りに情熱を燃やす好青年です。



入店

→バリ島北部のテジャクラはクタから車で約3時間。海沿いののどかな村に「ラウト・バリ」の作業場があります。さて今回はどのような修行が待っているのでしょうか？



豆次郎の バリ島修行道

どこでもいきますっ！
 なんでもやりますっ！



第十二道 ラウト・バリ

今回は天然塩製造の「ラウト・バリ」で修行。
 手作りにこだわるこの工場はバリ島北部のテジャクラにあります。



→乾燥室のとなりにある倉庫には出来立ての塩が山積み。えもいわれぬ潮の香りがふわ〜と漂ってきます。気分はもうサクセスした実業家のように。うれしくて抱きついちゃいました。



2

トロピカ〜ル汗だ〜く

↑塩農家から仕入れた塩は水分が多く、管理が悪いとカビが生えてしまうそうです。美味しい塩作りのために、伊豆熱川バナナワ二園のようなガラス張りの乾燥室で塩を再度乾燥させます。最高で摂氏60度にもなるんですって。まるでサウナのようです！

→塩をムラなく乾燥させるためにヘラでよくかき混ぜます。ここで働いたら1週間でダイエットできます。



←今日は摂氏50度！ここで作業しているスタッフが全員細い理由がわかります。暑い！

→塩田で伝統的な塩作りを見学します。う〜ん！透き通るような青い海と空が目眩し〜い！



1

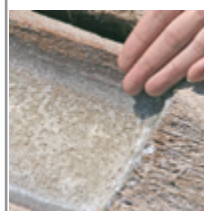
↑まずは専用のバケツで海水をすくい、塩田まで運びます。それほど重くはありませんがバランスを取るのが非常に大変です。



↑次は塩田に海水を撒いていきます。一カ所だけにドバドバ撒いてはいけません。

←豆次郎もお手伝い。簡単そうに見えますがとんでもなく難しいんですよ。

←その後各種工程を経て結晶化した塩。粒が大きくてミネラルたっぷりのオーガニックソルトです。



→袋詰めして完成。通常はここまでの作業を契約塩農家が行います。



昔ながらの塩作り

お塩選別

↑ピンセットを使い、大きすぎる粒やゴミを丁寧に取り除きます。



→最後は専用の作業台で塩の選別作業を行います。衛生重視なので白衣とマスクは必須です。

←塩作りにこんな繊細で忍耐のいる作業があるとは思っていませんでした。スタッフたちの地道な頑張りが見事な塩になるんですね。人生まだまだ勉強です。

食堂のパートではありません



白衣男子が佃煮

効率重視の大量生産ではなく、時間や手間がかかっても昔ながらの製法にこだわるその職人心、しかと拝見しました。ラウト・バリ様、ご指導ありがとうございました！



伝統製法を守り続けることは大変ですが、技術を未来へ伝えられることにやりがいを感じています。

オペレーションマネージャー
マデさん



ラウト・バリ
Laut Bali

Jl. Batuyang Dusun Tangkebon Kangin No.8x,
Batubulan Gianyar

Open / 08:30~17:00 (日曜定休)
Tel / 081-238-42542 (日本語ダイヤル)