

てつがま かいすい にっ
鉄釜で海水を煮詰めて

しましきせいえん とき やきしお
志摩式製塩土器で焼塩をする

という説にしたがって
これに近い方法でやってみよう！！

もく ひょう
目標は

ぐらむ しよく えん
120gの食塩!!!

それより多くとりたい人は、
さらに多くの海水をくもう。



ステップ3

せんごう

煎熬しよう！

せん ごう
煎 煮 とは

かんすい
「**鹹水**」を**煮立て**て

けっしょう
結晶の**塩**を**作る**こと

いよいよ**煮**るぞ！

じゅんび
準備するもの

てつ なべ
・鉄鍋など

しち りん もく たん
・七輪 ・木炭

ライター ひ
・ライター ・火ばさみ

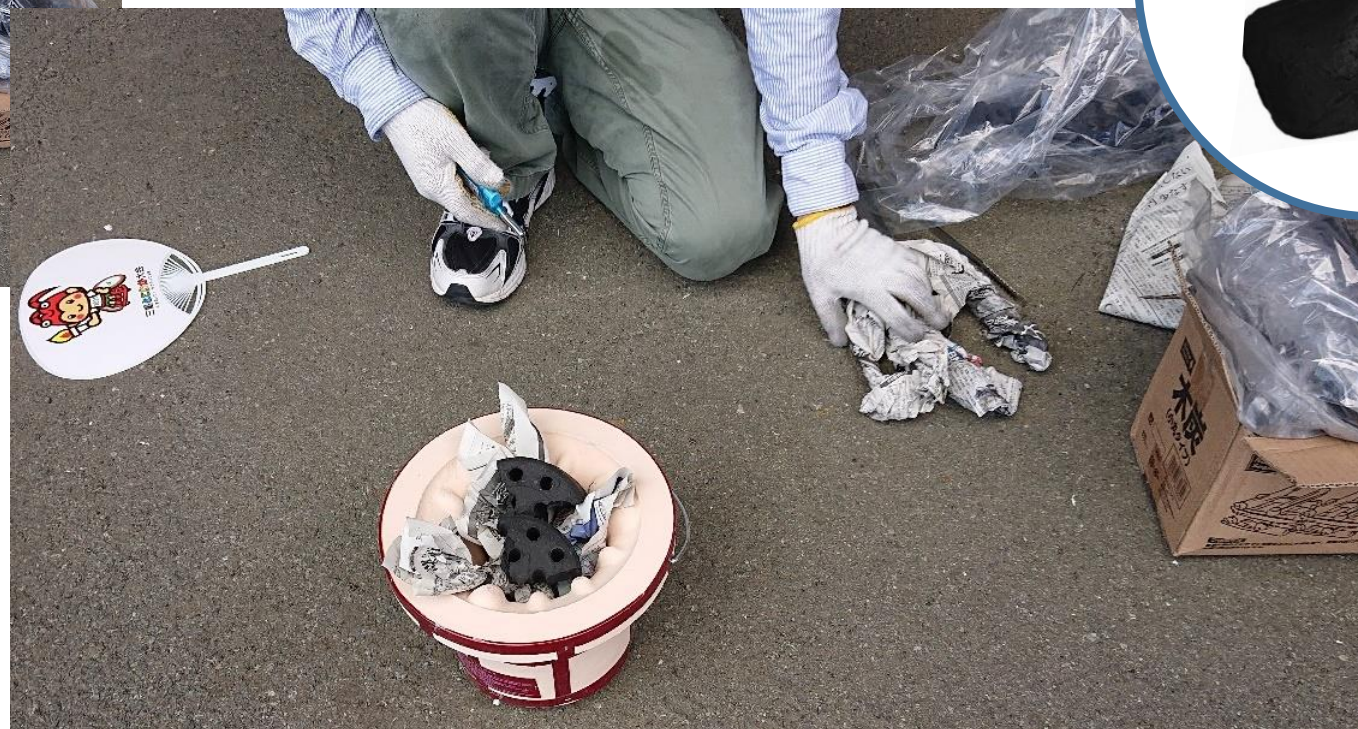
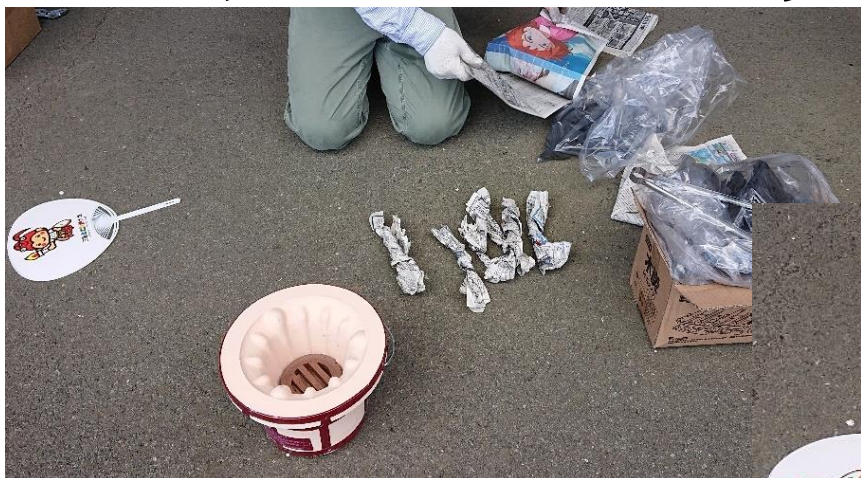
うちわ ぐん て
・うちわ ・軍手

なべ き
・鍋つかみ ・木べら ・タツパーなど



① 火をおこそう (目標 15分)

今回は豆炭と木炭を使おう



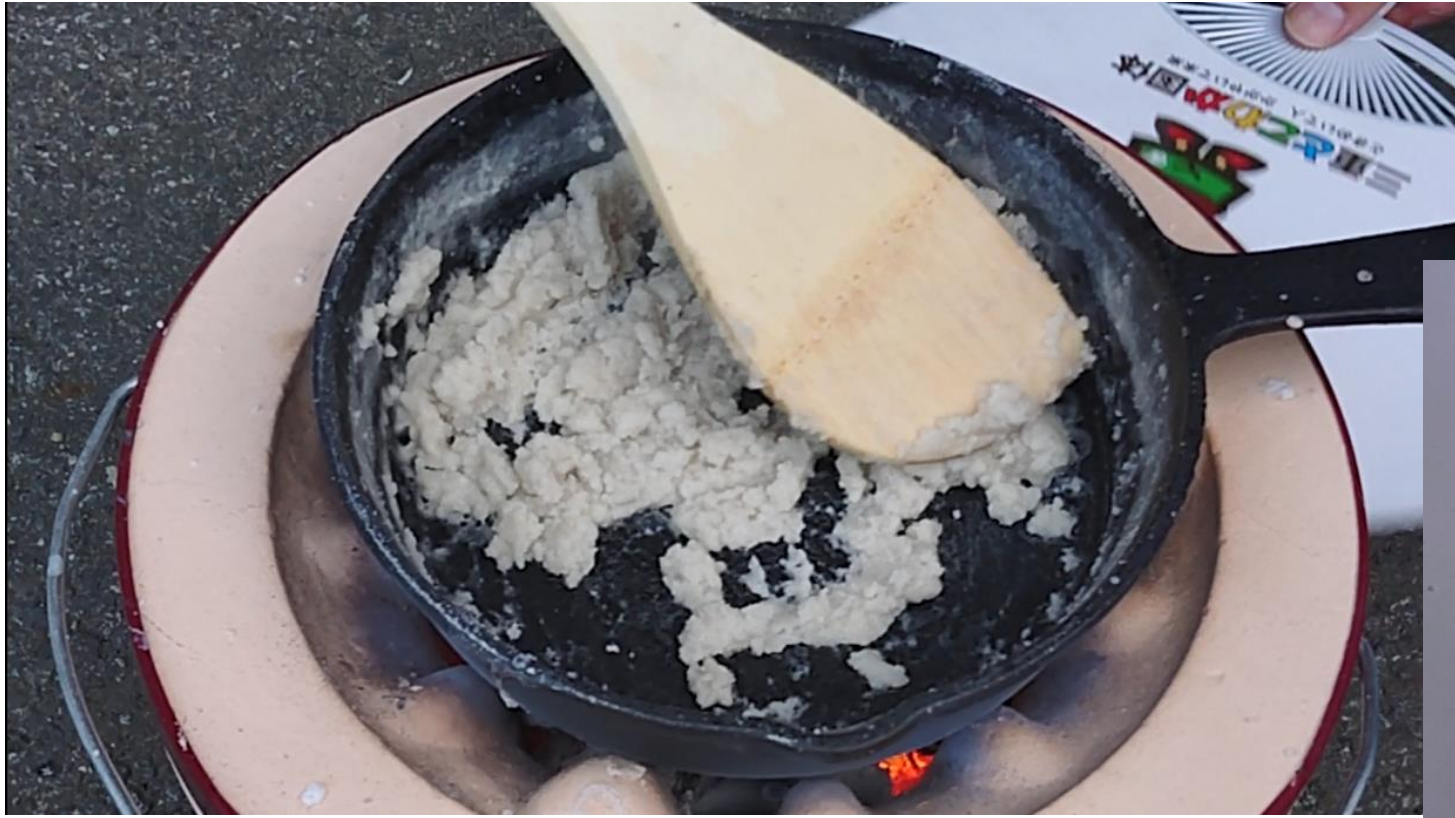
ねっ てっ なべ すこ
② 熱した鉄鍋に少しずつ

かん すい い すい ぶん じょうはつ
「鹹水」を入れ、水分を蒸発させる



(50分ぶんくらいかかるよ)

③ ^{すいぶん}だいたい水分がなくなったら、^{しろつぶ}白い粒を集めて、^{あつ}タッパーに入れてる。



それでは

いち

にち

お

1日置いてみよう

