

# 粗塩がしけるのを防ぐには？

☹️ 粗塩がしける

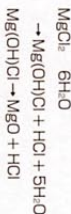
海水から取ったままの塩のことを粗塩（あらじお）といいます。おもしろい体にもよいのですが、困るのは袋から出しておくとベタベタになることです。

ベタベタの原因は、粗塩に含まれているニガリのうち、塩化マグネシウムです。これが空気中の湿気を吸って、まわりの塩化ナトリウムを溶かしていきます。少し湿ったようなところに置いておくと、この現象はいつそう起きやすくなります（潮解性）。

😊 しけるのを防ぐには

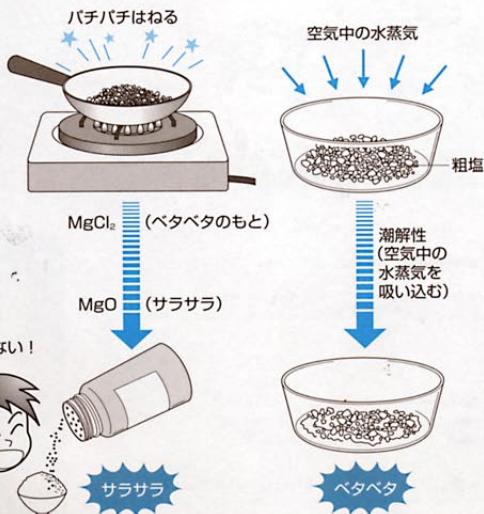
しけるのを防ぐには、粗塩をフライパンに入れて加熱すればよいでしょう。塩化マグネシウムは酸化マグネシウムに変化するので、しけることがなくなります。できたものを焼き塩といえます。反応式で書くと、

2段階の反応になります。



😊 粗塩から焼き塩へ

粗塩の工場では、海水を平釜で約1週間かけて煮つめて濃縮し、杉の箱に寝かせて余分なニガリを切って完成させます。こうしてできた粗塩は、通常の塩よりもミネラル（マグネシウムやカルシウムなど）が豊富で、海水特有のほのかな苦みと甘みがあり、肉のうまみを引き出します。焼き塩にするには、500℃近い釜の中でかき混ぜながら加熱すると、酸化マグネシウムなどのニガリ成分が塩粒に膜としてコーティングされ、水蒸気を吸湿しにくくなります。そのため、独特のサラサラ感があり、まるやかな塩になります。



加熱して  $\text{MgCl}_2$  の潮解性をなくす