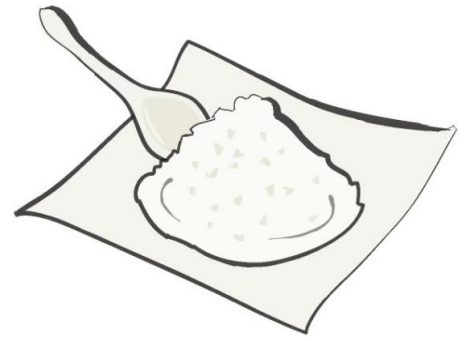


塩づくい



準備する物

海水用ポリタンク、鍋、へら、計量カップ、カセットコンロ
スプーン、コーヒーフィルター、軍手、小ピン、コルク、白紙、新聞紙
※用具はすべてセンターで用意します

作り方

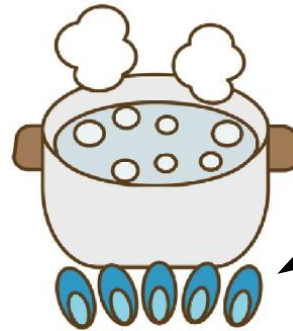


- 時間 約1時間
- 目安 1人分 海水200ml
1グループ 4~5人

- ① 海水を汲み、コーヒーフィルターを使って海水をろ過します。



- ② ろ過した海水を強火で沸騰するまで鍋にかけます。
※海の状態によって出来上がる塩の量は変わります



強火!

- ③ 煮立ってきたら弱火にし、へらを使って水分がなくなるまでかき混ぜます。

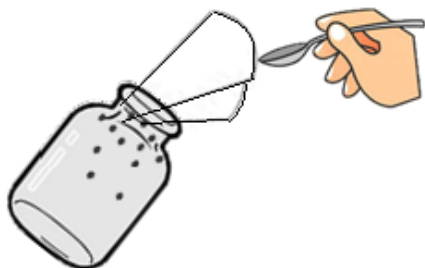
※水分がなくなってくると塩が飛び跳ねるので注意!

- ④ 水分がなくなってきたら、さらに火を小さくし、へらでよくかき混ぜます。塩の結晶がでてきたら出来上がりです。



弱火!

- ⑤ 塩が冷めたら白紙を丸めて円筒形にし、スプーンを使って小ピンに塩を入れます。



- ⑥ コルクでふたをして完成です。
※コルクを押しすぎるとピンの中に入ってしまうので注意!



おにぎりにピッタリ!

