

## 川根温泉（濃縮温泉水）を使った塩の作り方

川根温泉の起源は、1万5000年～2万年の間地下深くに閉じ込められた古海水とされています。日本が海の底から隆起した時に、古代の海水が地中に閉じ込められたのかもしれないね。川根温泉の温泉水をそのまま煮詰めて塩を作ることはできますが、短時間に多くの塩を作ることはできませんので、今回の体験では、20倍に濃縮した温泉水を使って塩作りをします。100ccの濃縮温泉水で、約10gの塩を作ることができます。

1. 鍋に温泉水（100cc）を入れます。



2. 固形燃料を点火します。

3. しばらくすると鍋の縁に塩が出来始めます。



4. 鍋底に塩が出来てきます。



5. ほとんどの水分が蒸発して塩がシャーベット状態になってきます。



6. さらに水分が蒸発して塩がサラサラになってきます。



7. 完全に水分が蒸発して粉末状になれば出来上がりです。

