

POINT
1



Mettez la saumure (l' eau de mer hyper-concentrée) dans la marmite. Il est possible de créer 40 litres de saumure avec 400 litres d' eau de mer. (1/10 de concentration).

Avec 1 litre de saumure, il est possible de collecter 150 grammes de sel.

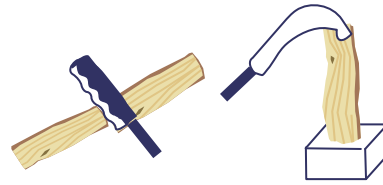
Vous utiliserez 2 litres de saumure pour une casserole, ce qui signifie que chaque groupe va pouvoir confectionner 300 grammes de sel.

POINT
4

Une fois avoir mis la saumure sur feu, réchauffez-là doucement. Faites attention à ne pas faire bouillir l' eau. Enlevez le charbon et la poussière qui peuvent apparaître à la surface. Cela prend 1 à 2 heures pour que les grains de sel se forment.

POINT
2

Coupez les bouts de bois à l' aide d' une scie puis coupez des bouts d' environ 30cm à l' aide d' un couteau à grande lame pour qu' elles rentrent dans la marmite.



POINT
5



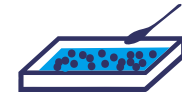
Les cristaux qui apparaissent à la surface sont moins salés que les cristaux concentrés au fond. La particularité du sel Tanjo est qu' il n' est composé que des cristaux à la surface pour un sel plus légèrement salé.

Une fois que le sel est séché au soleil, le sel de Takeno Tanjo est créé. Sécher le sel fait disparaître son amerture et permet de créer un goût salé léger. Vous pouvez emballer le sel déjà prêt dans le paquet prévu à cet effet, et remportez le sel avec vous comme souvenir.

POINT
3



Lorsque vous avez accumulé assez de bûches, vous pouvez allumer un feu dans la marmite. Ajoutez dans l' ordre du papier journal, puis des baguettes jetables, des petites bouts de bois puis de plus grosses bûches pour ainsi facilement faire un feu. Une fois que vous voyez les étincelles, ajoutez plus de bûches.





Le sel Tanjo de Takeno

L'histoire du sel de Takeno

Cette histoire démarre il y a fort longtemps. Le Dieu des arts militaires nommé Takemigazuchi atterrit à Takeno après une réunion à Izumo (département de Shimane).

L'endroit exact où ce Dieu toucha la terre ferme était en fait à la "plage de la naissance du Dieu". Un monument en pierre rappelant cette naissance est érigé au pied de la Péninsule de Nekozaiki à Takeno.



La production de riz à Takeno, qui est entouré de montagnes, était faible compte tenu de la rareté des plaines. Pendant la période Edo (1603-1868), certains documents attestent de la coutume consistant à payer les taxes annuelles avec du sel et non du riz. Avant la Seconde Guerre Mondiale, la production de sel est devenue interdite, ce qui a fait disparaître cette activité. Un projet régional mettant en avant la renaissance des traditions de Takeno parvint à restaurer l'atelier de fabrication de sel à une véritable usine de production de sel en 2010.



Le sel fabriqué à Takeno est utilisé pour assaisonner du miso, des glaces, de l'ohagi, du pudding, des gâteaux. Il est également vendu dans des hôtels, auberges japonaises, restaurants de la région ainsi qu'à Osaka et Kobe.

Initiatives de développement durable

La « saumure » ou eau de mer concentrée en sel est réduite afin de cristalliser le sel. Nous utilisons surtout du bois qui a échoué sur la rive ou qui se trouve dans la région au lieu d'utiliser de l'électricité ou du gaz instead of electricity or gas, ce qui permet de réutiliser des déchets en tant qu'énergie durable et confectionner un produit local. Nous utilisons différents bois tels que l'hêtre, le chêne et le zelkova pour s'en servir comme bûches.

