

# 志摩の海水から塩をつくろう

海水には約3パーセントの塩が含まれ、10リットルの海水を煮詰めると、約300グラムの塩を作ることができます。今回は太平洋の海水を煮詰めて塩を作ります。売られている塩と違って、真っ白な塩とはいきませんが、ほのかに甘みがあり、ミネラル分たっぷりの文字通り「手塩にかけた」塩です。作った塩は参加者の皆さんにお土産としてお持ち帰りいただけます。また、作りたてのゆで卵も賞味します。



海水をひたすら煮詰めます



ここできたら焦がさぬように水分を飛ばします

日 時：平成30年2月17日(土) 10:00～12:00

\*室内で行うため、雨天の場合も決行いたします(警報は中止です)

場 所：志摩市大王町波切 ともやま公園チムニーホール

対 象：小学生以上 小学生は保護者同伴

募 集：約20名 (先着順に受け付け、定員に達し次第締め切ります)

集 合：志摩市大王町波切 ともやま公園駐チムニーホール (受付は9:45～)

\*参加申込の受付後に詳細な地図とコースの案内をお送りいたします。

参 加 費：大人200円 小人100円(傷害保険に加入します)

持 ち 物：飲みもの・タオル、軍手など

講 師：中山 惇(伊勢志摩国立公園パークボランティア)ほか

主催：伊勢志摩国立公園自然ふれあい推進協議会 協力：伊勢志摩国立公園パークボランティア連絡会



## 参加の申し込み・問い合わせ

### 横山ビジターセンター

TEL 0599-44-0567 (火曜日休館)

FAX 0599-46-0701

〒517-0501 三重県志摩市阿児町鵜方 875-24

URL <http://chubu.env.go.jp/nature/yokoyama/>

E-mail [yokoyama-vc@aroma.ocn.ne.jp](mailto:yokoyama-vc@aroma.ocn.ne.jp)

\*横山ビジターセンターは、環境省・三重県・伊勢市・鳥羽市・志摩市・南伊勢町が組織する「伊勢志摩国立公園自然ふれあい推進協議会」が運営し、「伊勢志摩国立公園パークボランティア連絡会」が運営協力しています。