

SALT JOURNAL

ISSUE 03

梅しごとは、塩の仕事。

梅を囲んだ日、
私たちは少し家族になった。

2026.06.27 / Kirara Salon, Uda, Nara

六月、梅の香りの中へ。

六月、奈良・宇陀のキララサロン。扉を開けたとき、最初に迎えてくれたのは、部屋いっぱいに広がる梅の香りだった。青さの残る実、やわらかく熟した実。ひとつずつ表情の違う梅が、テーブルの上に並んでいる。初めてあしでの人も、久しぶりの人も、その香りにほどこれるように席についた。

初めて会ったはずなのに、ずっと前から知っていたような時間だった

この日つくられたのは、梅干しだけではない。言葉を交わし、手を動かし、同じものを食べるうちに、場の中に小さな家族のような感覚が生まれていた。



誰かの梅に触れると、手つきが
やさしくなる。

洗う。水気を拭く。へたを取る。塩をまぶす。袋の中で、梅と塩がなじむように手のひらでそっと動かす。ひとつひとつは難しくない。けれど、その間には、待つこと、確かめること、相手を思うことが幾つもある。

自分の分なら、
少しくらい、と急ぐのに、
誰かの梅だと思つと、雑には扱えない。
手つきまで、やさしくなる。

誰かの袋を支える人。塩が全体に回るよう、一緒に手を添える人。梅しごとは、個人の保存食づくりでありながら、この日は、人の役に立ちたいという、ごく素朴な奉仕の原点が見た気がした。



一緒に作って、一緒に食べる。
その単純なことが、人と人の間をゆるめていく。

塩は、変化の間にいる。

塩で、通電した。

身体に電気が通り、人生が変わった。

私には、そんな感覚がある。

でも、塩だけで変わったわけではない。

講座で話したかったのは、塩を多くとるか少なくてとるか、という一つの答えではなかった。食べもの、身体、暮らし、人との関係。その全体を見ながら、自分にとってのバランスを感じ直すことだった。塩は、味を決めるだけのものではない。素材と時間の間に入り、変化を引き受け、次の季節へ渡していく。梅が梅干しへ向かう長い時間の最初に、塩がいる。

塩を知ることとは、自分の身体や暮らしに、もう一度耳を澄ますこと。数字だけでは測れない感覚を、日々の手元へ取り戻すことなのだと思う。



去年の梅酢を、今年の梅へ。

袋に梅と塩を入れたあと、昨年仕込んだ梅酢が少しずつ注がれた。去年の時間が、今年の梅を助ける。その光景を、誰かが「愛のリレー」と呼んだ。持ち帰った梅は、これから少しずつ姿を変えていく。袋を返すたび、香りを確かめるたび、あの日の声や食卓がよみがえるかもしれない。

梅の袋を見るたびに、
今日の空間や言葉を思い出す。

梅は保存食になるだけでなく、時間を
呼び戻す小さなアンカーになる。



手から手へ。去年から今年へ。
受け取ったものを少し加えて、また次へ渡していく。

あの日、受け取った言葉。

VOICE 01

塩の概念が変わりました。知識としてではなく、身体で受け取る時間でした。

VOICE 02

初めて会った人たちなのに、大家族のよう。ここにいていいんだと思える空気がありました。

VOICE 03

言葉だけでは伝わらない、五感で味わう一日。人生に残る大きなインパクトでした。

VOICE 04

梅仕事を一人でしていた時とは違う記憶になりました。今日の空気ごと、あとで思い出す気がします。

・参加者アンケートと当日の感想から。意味を変えない範囲で、誌面用に整えています。



梅しごとは、
一日では終わらない。

今日という時間を塩に預け、
未来の食卓へ残す仕事なのだ。
去年の梅酢を、今年の梅へ。

森井あきこ（あきちゃん）
発酵料理家／音食住クリエイター

奈良で「愛のリレー」をテーマに、
発酵料理とライアー音浴の
ワークショップを主催。

2024年12月「醸せ人」認定。

食・音・住を通じて、
ご機嫌な暮らしの種をまいている。



梅しごと ― 森井あきこ

塩の話 ― 長谷川タイポ

あなたの感覚を、
聞かせてください。



SCAN HERE

所要時間
1分

この冊子を読んで感じたこと。
食べない時間に感じたこと。
塩や身体について思い出したこと。

ひとことでも大丈夫です。
いただいた声は、
これからの制作に活かされます。

愛のリレーは、
次の梅の季節へ。
また、この場所で。

塩のカルチャー誌
取材・編集 TYPO

SALT JOURNAL 03 / 梅しごとは、塩の仕事。
THE SEA ON THE LAND ARCHIVE