

バリの天然塩が作られる 塩田を見学してきました。

7月、8月とケアリゾートバリへお越しくださったお客様は、バリ島の東海岸にあるクサンバの地へ、塩田を見学に行かれました。いつも料理で使っているバリの天然塩がどのような工程で作られているのか、とても興味深くご覧になっていました。日本でいう昔ながらの、全て手作業による作り方には感動さえ覚えます。

塩ができるまで Step 1



手作業による海水撒き

塩ができるまで Step 3



椰子の木の容器の中で塩の結晶ができます



塩のできる様を真剣に見ています

塩田で働く村人たちが、海水を汲み上げて一面の砂場へ撒き散らします。しばらく日光に当てておくのですが、雨の日には海水が薄まってしまうので、この作業は行われません。

塩ができるまで Step 2



海水を含んだ砂をそのまま大きな木の桶に移します。そうしてしばらくすると桶につながっているパイプに海水だけが流れ込みます。

この太いパイプに海水が流れ込みます

その海水を椰子の木をくり抜いて作った器に移し変え、もう一度天日にさらし乾燥させます。この状態で放置しておく、白い塩の結晶ができます。このように機械を使わず、太陽の恵みによって作られたバリの塩は、ほんのり甘く、素材本来の味を引き立てます。私たち日本人から見たら、この貴重な製法が絶えないことを祈って止みません。

ケアリゾートバリの会員様、一戸建ての改築中です。

パンチャサリ村が好きなご主人様が退職されるのを機に、改築を決定。中2階建てで以前より壁も高く、全体的にガッチリした住居に。現在4割の進行ですが、完成は今年中の予定。本格的にバリと日本の生活を始められる予定です。



場所は施設が一番上なので、更に見晴らしが良くなります

Watch the Movie!

「食べて、祈って、恋をして」

ハリウッド女優ジュリア・ロバーツ主演の最新作。ロケ地がイタリア、インド、そしてバリ島で行われています。離婚経験のある女性が自分探しの旅に出て、イタリアで食を、インドでスピリチュアルなものを、バリで新しい恋を見つけるというストーリー。きっとバリの人々や自然を垣間見ることができでしょう。9月17日(金)公開予定。