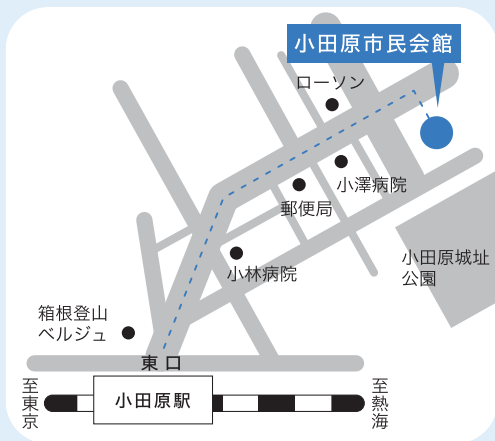




LECTURE  
MEETING

2006



**小田原市民会館 小ホール3F**

小田原市本町1-5-12、小田原駅より徒歩10分  
TEL : 0465-22-7146

※お車でのご来場はご遠慮ください。

お問い合わせ先

東京都品川区大井1-47-1 NTビル5階  
(財)塩事業センター 研究調査部  
電話:03-5743-7713 FAX:03-5743-7775  
ホームページ <http://www.shiojigyo.com/>

LECTURE MEETING

(財)塩事業センター  
-公開講演会2006-  
塩と海水を科学する

食品の加工・  
調理を活かす  
塩の科学

[協賛] 日本海水学会  
(財)ソルトサイエンス研究財団  
[後援] 小田原市教育委員会  
小田原商工会議所

**11月15日 Wed**  
13:00 ▶ 16:00 (開場 12:00)  
入場無料 ※お申し込みは不要です



# C O N T E N T O F L E C T U R E

## 「講演プログラム」

🕒 13:00 ▶ 16:00

### 1. 食品の加工・調理を活かす 「塩の知識」

(財)塩事業センター 業務部販売チーム主事  
阿部智哉



当センターのプロモーション活動を統括する若きエース。雑誌、Webサイトなどでのプロモーション活動、センター主催の「消費者講座」をプロデュース。

食品の加工・調理になくてはならない「塩」。さまざまな塩が店頭で並ぶが、塩を使った食品にはどのようなものがあり、どのように使われているのか？このような素朴な疑問から、身近な塩をふり返り、塩のもつ性質や作用が食品の加工・調理にもたらす役割、家庭で簡単にすぐ使える塩にまつわるアイデアを紹介。また、市販されている塩にはどのようなタイプがあり、違いは何かなど、塩の選び方で参考になるポイントも紹介。

### 2. 食品の加工・調理を活かす 「塩の使い方」

純ふれあいキッチン 料理研究家  
花田順子



NHK「きょうの料理」に出演、「純ふれあいキッチン」の主宰など、料理研究における多彩な経歴をもつ。著書に「だれにも作れる『わが家の中国料理』」なども。

料理の決め手は「塩梅」。塩の使い方だけで、料理のおいしさ、見た目の美しさが変わってくる。例えば、だし汁のうまみを引き出す塩、おしるこの甘味を増す塩、魚の塩焼きを美しく仕上げる塩などとして、広く知られている。塩には、さらさらした塩、しっとりした塩、大粒・小粒の塩などさまざまな塩があるが、調理方法や食材により、どのような塩を使えばよいか、また、どのタイミングで、どのように塩を用いればよいかを紹介。

### 3. 食品の加工・調理を活かす 「塩の作用」

(財)塩事業センター 海水総合研究所研究員  
眞壁優美



食品科学分野での将来が期待され、学会などでも活躍する若手研究者。古くから受け継がれてきた塩に関連する食文化、通説を科学的に検証。

豊かな食生活を築くための塩の「科学」。漬物、干物、味噌やしょう油など身近な食品は塩の脱水、浸透、防腐、発酵調整作用を利用したもの。塩の作用を上手にコントロールすることにより、バラエティーに富んだ味や食感を楽しむことができる。こうした塩の作用を科学的に解明することにより、食品の加工、調理に適した塩や塩の使い方を研究。漬物における脱水、浸透作用、うどんの食感に対する影響などを例に、科学の目で見えた塩の作用、役割を紹介。

### 4. パネルディスカッション

司会  
(財)塩事業センター 海水総合研究所所長  
長谷川正巳

講演者、担当研究者をパネラーに、塩の上手な使い方を自由に討議。

06