

Salt & Seawater Science Seminar 2016

公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所



Salt & Seawater Science Seminar 2016



塩の働き



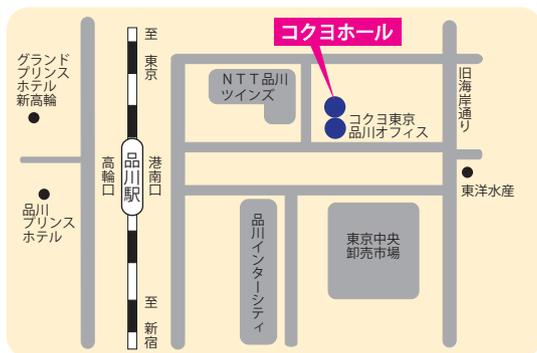
ココヨホール

東京都港区港南 1-8-35 (品川駅港南口より徒歩約5分)

TEL: 03-3450-3712

TEL(当日のみ会場直通): 03-3474-6092

URL: <http://www.kokuyo.co.jp/com/hall/>



お問い合わせ先



〒256-0816

神奈川県小田原市酒匂 4-13-20

公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所

TEL: 0465-47-3161 FAX: 0465-48-6242

URL: <http://www.shiojigyo.com/a060laboratory/>

E-MAIL: kouenkai@hq.shiojigyo.or.jp

11月29日(火) 13:00 ~ 16:00
(12:00開場)

ココヨホール (最寄駅=JR品川駅)

入場無料、お申込み不要

協賛: 一般社団法人日本塩工業会、塩元売協同組合、全日本塩販売協会、全国輸入塩協会、
日本特殊製法塩協会、公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団、日本海水学会、
公益社団法人日本分析化学会、公益社団法人化学工学会、分離技術会、
日本イオン交換学会、日本膜学会、日本海洋学会、一般社団法人日本調理科学会、
公益社団法人日本食品科学工学会、たばこと塩の博物館

主催: 公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所

塩は空気や水と同じように、わたしたちが生きていく上で、なくてはならないものです。わたしたちの体の中には塩が含まれており、体内の水分を保つなど、大切な働きをしています。また、料理に使ったり、味噌、醤油、漬物などをつくるのにも必要です。

一方、塩はそのまま、あるいは形を変えて、ガラス、紙などをつくる工業や、また雪の日に道路が凍るのを防ぐためなど、幅広く使われており、わたしたちの暮らしにいろいろな形で関わっています。

本講演会では、このような塩の働きについて、さまざまな角度からお話ししていきたいと思います。

塩の働き

Salt & Seawater Science Seminar 2016

CONTENTS

2. 調理、食品加工における塩の働き

公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所

研究員 中山 由佳

調理、食品加工において、塩は塩味をつけるだけでなく、味噌や醤油などをつくる際には発酵を助け、漬物を漬けるときには水分を除去して塩味を浸み込ませ、うどんなどの麺類をつくる際には弾力性を持たせるなど、食べ物をおいしくするためにさまざまな働きをします。

本講演では、このような塩の働きについて、海水総合研究所で実施してきた研究成果を交えながらご紹介いたします。

1. 塩のさまざまな働き

公益財団法人塩事業センター 研究調査部

主任主事 清水 徹

塩事業センターは、塩に関するさまざまな情報をわかりやすく提供することを目的に、ホームページに「塩百科」を立ち上げました。「塩百科」には、塩の基本、塩のつくり方、塩の用途、塩の選び方、数字で見る塩などのコンテンツを含んでいます。

本講演では、これらのコンテンツについてご紹介するとともに、特に塩の用途に焦点を当て、塩のさまざまな働きについて概説します。

3. 生命を支える塩の働き

国立大学法人 浜松医科大学

名誉教授 菱田 明

太古の昔、生命は海水の中で生まれ進化してきました。我々の身体は、細胞の周りを塩水（細胞外液）で満たし、細胞外液を介して「栄養や酸素の摂取」と「老廃物の排泄」を行う仕組みをつくりました。

今回の講演では、我々の生命を支える食塩の役割と体内食塩調節の仕組みについて考えるとともに、健康面からの食塩との付き合い方についてお話ししたいと思います。