

「塩ってけっこう種類が多いのね」

「どれにしようか迷っちゃう…」

最近、スーパーやコンビニなどで、いろいろなお塩を見かけるようになったと思いませんか？海外ではこうした光景を目にすることは少なく、日本人の食に対するこだわりを感じます。

いったいどのようなお塩を選ばよいいのでしょうか？

そこで、財団法人 塩事業センターでは、

- ◆ 店頭に並ぶ様々なお塩の品質がどのようなものか
- ◆ 日本人がなぜお塩にこだわるのか
- ◆ おいしいお塩にめぐり合うために全国のバラエティ豊かな塩づくりを探索したお話
- ◆ 世界で唯一のお塩の研究所“海水総合研究所”が日々、取り組んでいる研究について、わかりやすくご紹介し、お塩のことをもっと知って頂こうと、講演会を企画しました。

#### ■参加申込方法

参加ご希望の方は、住所、氏名、職業、連絡先電話番号を明記の上、下記宛先にハガキ、または、ファックスでお申し込みください。ホームページからでも可能です(締切 11月22日、定員 300名様)。

なお、当日の会場でのお申し込みも承りますが、受付の混雑が予想されますので、事前のお申し込みをお勧めします。また、会場には駐車場を準備しておりませんので、お車での来場はご遠慮ください。

#### ■申し込み先およびお問合せ先

東京都港区赤坂 1-12-32 アーク森ビル 24 階

(財)塩事業センター 研究調査部

電話 03-5562-7713 FAX 03-5562-7776

ホームページ <http://www.shiojigyo.com/>

(財)塩事業センター公開講演会

協賛 日本海水学会

(財)ソルト・サイエンス研究財団

## 塩と海水を科学する

—求められる塩の品質をめざして—

11月29日(火) 13:30-16:30

### 講演プログラム

#### ◆国内で売られている塩の種類と品質◆

講演 新野 靖 海水総合研究所 主任研究員

塩、海水に関する分析研究の第一人者。全国で販売されている様々な塩を調査。そこで得た情報をもとに、品質上の特徴を解析する。学会、講演会、シンポジウムなどでも紹介。

#### ◆日本人の自然観と食に対する嗜好◆

清水 徹 塩事業センター 研究調査部主事

Web マガジン「en」を主宰するなど、センターにおける情報発信のエキスパート。日本人の自然観、健康意識に関する調査をもとに、“自然観”と塩の購買行動との関係を解析。

#### ◆海からの贈り物—個性豊かな様々な塩— ◆

講演 玉井 恵 株式会社プランニングアドゥ 代表取締役

全国の塩づくりを丹念に探索。海の家“松鱗亭”では自ら調理を手掛け、塩を使い分ける。「日本の塩 100 選」、「塩とニガリがよくわかる本」「相模湾のうまいもん」の著者。

#### ◆安心・安全、使いやすい塩をめざして◆

長谷川正巳 海水総合研究所 所長(工学博士)

塩づくりの専門家。塩に対する思いは誰より負けないと自負。「安心・安全、使いやすい塩」をお届けするために、研究所が取り組んでいる研究をわかりやすく解説。