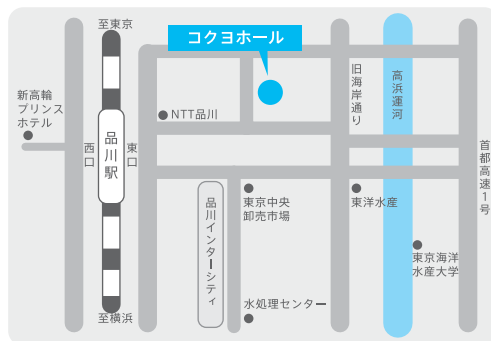


SALT & SEAWATER SCIENCE SEMINAR 2008

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所

SALT & SEAWATER SCIENCE SEMINAR 2008

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所



コクヨホール

東京都港区港南1-8-35(品川駅港南口より徒歩2分)

TEL : 03-3450-3712

TEL(当日のみ会場直通) : 03-3474-6092

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

お問い合わせ先



〒256-0816

神奈川県小田原市酒匂4-13-20

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



大切に身近なものだからこそ、
もう一度見直そう。「塩」のこと。

「塩」。それは私たちが生きる上で不可欠なもの。それは私たちが食べ物をおいしく食べるのに必要なもの。「塩」は、私たちの生活にとって大切で身近な食品なのに、意外に知らないことはありませんか？そこで、「塩」のことをもっと知っていただくためにセミナーを企画しました。

12月4日 [THU] 入場無料
13:00 ▶ 17:00 (12:00open) **お申し込みは不要です**

協賛 : (社)日本家政学会、(社)日本食品科学工学会、日本調理科学会

日本海水学会、(財)ソルト・サイエンス研究財団

後援 : (財)ベターホーム協会

CONTENTS

1 日本人と「塩」の話

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所 研究員

古賀 明洋

現在、国内では多種多様な「塩」が販売されていますが、これにはわが国固有の「塩」に纏わる歴史や文化が密接に関わっています。そこで、本講演では、こうした歴史や文化から育まれた様々な「塩」について、そのルーツや特徴をわかりやすく解説します。

2 ミネラルとしての「塩」の話

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所 主任研究員

谷井 潤郎

「塩」は体の中で様々な働きをするミネラルであり、「塩」なくして私たちは生きることができません。だからこそ、私たちは上手に「塩」を摂取していく必要があるのではないのでしょうか。本講演では、こうした「塩」の摂取に関する情報をご紹介します。

3 「塩」のおいしい話

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所 研究員

眞壁 優美

古くから、「塩」は調味料として用いられるだけではなく、様々な加工食品にも使われてきました。そこには、「塩」の持つ性質を巧みに利用しようとした人々の知恵が隠されています。そこで、本講演では、こうした知恵を育んだ「塩」の性質とは何かを紐解きます。

4 ラウンドテーブル ディスカッション

「塩」に関する知識をさらに深めていただくために、「塩」と関わりの深い大学研究者の方々をお招きしました。それぞれの専門分野から見た「塩」を通して、新たな「塩」の姿を見つけませんか。

司会

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所 所長

長谷川 正巳

ゲストパネル

昭和女子大学 大学院生活機構研究科 特任教授
東北大学 名誉教授

木村 修一

「塩」の摂取行動はヒトの環境への適応能力によって影響を受け、これが「塩」に纏わる食文化にも深く関わることが言われています。先生には、こうした「塩」の摂取行動とともに、先生が提唱された「適塩」という考え方についてもお話しいただけます。

女子栄養大学 栄養学部実践栄養学科 教授

本田 佳子

糖尿病などの生活習慣病を予防するためには、まず食生活を改善することが必要だと言われています。では、食生活の改善に必要な「塩」の摂取とは、どのようなものでしょうか。先生には、この「塩」の上手な摂取の仕方についてお話しいただけます。

実践女子大学 生活科学部食生活科学科 教授

田島 眞

調理や食品加工における「塩」の役割には、古くから言い継がれてきたことが数多くあり、その中には、科学的にみて本当かな？と思うものも見受けられます。そこで、先生には、調理学の見地からこうした通説にメスを入れていただけます。

東京大学 大学院農学生命科学研究科 教授

阿部 啓子

「塩」は調味料としての大事な役割がありますが、基本5味である甘味、旨味、酸味、苦味、塩味の中で、塩味だけが味を感じる機構がわかっていません。先生には、塩味に関する不思議な現象とともに、「塩」の味に関する研究の一端をご紹介します。