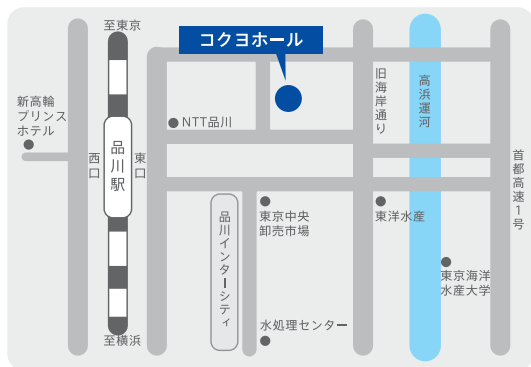


SALT & SEAWATER SCIENCE SEMINAR 2009

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所



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

SALT & SEAWATER SCIENCE SEMINAR 2009

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所

家庭で役立つ 「塩」学入門

漬物と塩の美味しい関係

一汁一菜。ご飯と汁物、おかず、それに香の物として「漬物」が添えられた食事が、昔の日本人の食生活でした。飽食の時代、こうした食事は私たちとは無縁になってしまったようですが、かつては日本人の食生活になくはならなかった「漬物」。もう一度「漬物」の良さを見直そうと、セミナーを企画しました。

入場
無料

日時：12月2日(水) 13:00~17:00 (12:00開場)

開催場所：ココヨホール (最寄駅=品川駅)

協賛：全日本漬物協同組合連合会、日本海水学会、(財)ソルト・サイエンス研究財団、
日本調理科学会、(社)日本家政学会、(社)日本食品科学工学会

お申し込み不要



Contents

program.01

「漬物」の歴史

「漬物」の歴史は大変古く、奈良時代の書物にも記述されています。そこで、本講演では、「漬物」の歴史を紐解きながら、「漬物」文化の変遷を解説します。

財団法人 塩事業センター 研究調査部 主事 **清水 徹**

program.02

「漬物」に欠かせない“漬かる”という現象

「漬物」をつくるときに重要な“漬かる”という現象。この現象には塩特有の性質を利用した人々の知恵がありました。そこで、本講演では、この“漬かる”という現象を解説します。

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**

program.03

「漬物」の科学

「漬物」を美味しくつくるために、当研究所では、さまざまな研究に取り組んでいます。本講演では、これまでに明らかになった「漬物」の科学を解説します。

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**

program.04

ラウンド テーブル ディスカッション

「漬物」をつくる上での塩の役割をさらに知っていただくために、「漬物」と関わりの深い先生をお招きしました。さまざまな分野から見た「漬物」と塩の美味しい関係を通して、新たな「漬物」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**

十 ゲストパネル

「漬物」は日本を代表する食文化の1つですが、戦後、「家庭漬」から「工場生産」に変化しました。先生には、販売形態の移り変わり、低塩化などによる現代漬物の実態を紐解いていただきます。

宇都宮大学 名誉教授
全日本漬物協同組合連合会 常任顧問 **前田 安彦** 先生

「漬物」は野菜から各種の栄養成分を摂取するのに有効な加工食品です。先生には、「漬物」を漬けたときの野菜の成分の変化から、「漬物」と栄養摂取の関係を解説していただきます。

女子栄養大学 名誉教授 **吉田 企世子** 先生

「漬物」を漬けるときには、脱水、浸透、発酵調整など塩特有の作用が利用されます。先生には、これらの作用を科学的にわかり易く解き明かしていただきます。

お茶の水女子大学 教授 **香西 みどり** 先生