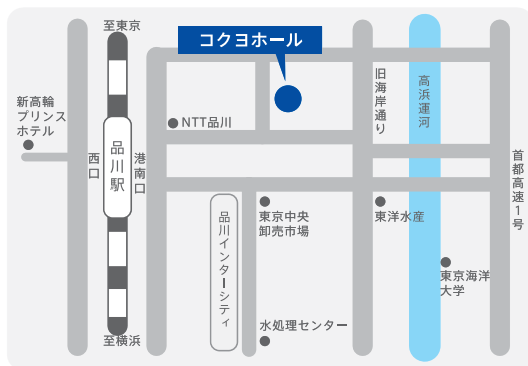


SALT & SEAWATER SCIENCE SEMINAR 2010

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 2010

財団法人 塩事業センター 海水総合研究所

入場
無料

似て非なるもの 塩と砂糖 の不思議Q&A

塩と砂糖、料理のこつである「さしすせそ」にあるように、私たちの食生活にはなくてはならないものです。本セミナーでは、塩と砂糖の専門家が集いました。塩と砂糖の科学を深く掘り下げてみませんか。

日時：12月2日(木) 13:00~17:00 (12:00開場)
開催場所：ココヨホール (最寄駅=品川駅)

主催：財団法人 塩事業センター 海水総合研究所
協賛：精糖工業会、新東日本製糖(株)、(社)日本塩工業会、(公財)ソルトサイエンス研究財団、日本海水学会、(社)日本家政学会、(社)日本食品科学工学会、日本調理科学会

お申し込み不要

Contents

似て非なるもの塩と砂糖の不思議Q&A

Panel Discussion

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 正己

theme.1 塩と砂糖の歴史

今では、容易に手に入るようになった塩と砂糖。その陰では、先人たちの長い苦勞の歴史とともに、わが国独自といっても良い塩と砂糖に纏わる文化が育まれたのです。本テーマでは、こうした塩と砂糖の歴史を紐解きながら、こうした塩と砂糖の食文化を紹介します。

財団法人塩事業センター 研究調査部 主事 清水 徹
精糖工業会 事務局長 内田 豊

theme.2 塩と砂糖の機能

生命活動に必須な物質である塩、活力を与える砂糖。どちらも私たちの体の中で重要な役割を担っています。また、塩と砂糖を使った食品が見られます。これも塩と砂糖の機能をうまく利用しているのです。本テーマでは、塩と砂糖の機能を紹介します。

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
精糖工業会 技術研究所 所長 齋藤 祥治

theme.3 塩と砂糖の種類

店頭にたくさんの商品が並ぶ塩と砂糖。しかし、粒径、純度、形状などの性質で分類すると、精製塩とグラニュー糖というように、意外なほど似た商品体系になることに気づきます。本テーマでは、こうした分類を通して、塩と砂糖の種類を紹介します。

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
新東日本製糖株式会社 生産グループ技術チーム 松山 貴久

theme.4 塩と砂糖の製法

塩は海水から、砂糖は主にサトウキビからつくられます。どちらも結晶をつくることに変わりはありませんが、そのプロセスはまさに似て非なるものです。本テーマでは、塩と砂糖の製法をわかり易く解説しながら、この似て非なるところを紹介します。

財団法人塩事業センター 海水総合研究所 副所長 吉川 直人
新東日本製糖株式会社 生産グループ技術チーム ヘッドチーフ 品川 廣太

Exhibition

別会場にて、海水総合研究所が取り組んでいる研究テーマをポスターで紹介しています。また、精糖工業会および新東日本製糖株式会社のご厚意により、砂糖に関する展示も行っております。コーヒープレークの際などには是非ご覧ください。