

「Salt & Seawater Science Seminar アーカイブ」のご案内

公益財団法人塩事業センター海水総合研究所では、研究成果について、広く情報発信を行うため、毎年、公開講演会を開催してまいりました。

今年度は、新たな試みとして、「Salt & Seawater Science Seminar アーカイブ」と題し、過去に開催した講演の中から、塩の基本的な内容と塩の利用に関するテーマを厳選し、それらの録画を Web 配信いたします。是非ご視聴ください。

配信内容：

「塩の品質」（2013年度開催）

配信期間：2020年12月7日(月) 10:00～12月11日(金) 16:00

- ・市販食用塩の品質調査 藤居東奈
- ・塩づくりの方法と塩の品質 吉川直人
- ・塩の品質と商品性 峯尾隼人

「世界の塩、日本の塩」（2015年度開催）

配信期間：2020年12月14日(月) 10:00～12月18日(金) 16:00

- ・世界の塩の歴史と文化 高梨浩樹（たばこと塩の博物館）
- ・世界の塩事情 眞壁優美
- ・世界で売られている塩 古賀明洋

「家庭で役立つ「塩」学入門 ～漬物と塩の美味しい関係」（2009年度開催）

配信期間：2020年12月21日(月) 10:00～12月25日(金) 16:00

- ・「漬物」の歴史 清水 徹
- ・「漬物」に欠かせない“漬かる”という現象 眞壁優美
- ・「漬物」の科学 中山由佳

視聴方法：各配信期間に当研究所のウェブサイト（公開講演会のページ）に視聴用の URL を掲載しますので、そちらからご覧ください。（申込不要、無料）

<https://www.shiojigyo.com/institute/event/ssss/>

（QRコードからも当研究所のウェブサイトがご覧いただけます→）

スマホやタブレットからも視聴可能です。

オンデマンド配信ですので、各配信期間内であれば、いつでも視聴できます。



問合せ先：〒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（担当：古賀明洋）

Tel: 0465-47-3161, Fax:0465-48-6242, E-mail: kouenkai@shiojigyo.or.jp