

# 講座「意外と知らない塩と暮らしのお話」を開催しました(2018年度)

塩と暮らしを結ぶ運動推進協議会は、2019年2月17日（日）、たばこと塩の博物館（東京都墨田区）にて、昨年度に引き続き、講座「意外と知らない塩と暮らしのお話」を開催しました。

この講座は、運動の賛助会員であるたばこと塩の博物館との共催で実施したもので、意外と知られていない塩と暮らしの関わりについて、クイズや実験も交えて塩と暮らしの関わりについてお伝えしようというものです。

会場は、たばこと塩の博物館の1階ワークショップルーム。事前に申込みをいただいた38名の方にご参加いただきました。

まずは、日本の塩の自給率は？とクイズから始まり、自給率の真実に驚きの声が上がった後、世界の塩事情、日本の塩事情、そして食べるだけではない驚くほど身近で多岐にわたって使われている塩の用途について、塩と暮らしの関わりについて順にお伝えしていきました。

途中、2種類の塩をなめ比べる実験、同じく2種類の塩を量り比べてみる実験、氷水に塩を入れる氷点降下の実験と3つの実験も行い、それぞれの結果に驚きと感心の声が上がっていました。

参加者の皆様には塩と暮らしのあれこれBOOKをはじめとした暮らしおグッズを億張りしました。公式キャラクター塩イルカも可愛らしいと大変好評でした。



# 講座「意外と知らない塩と暮らしのお話」を開催しました（2017年度）

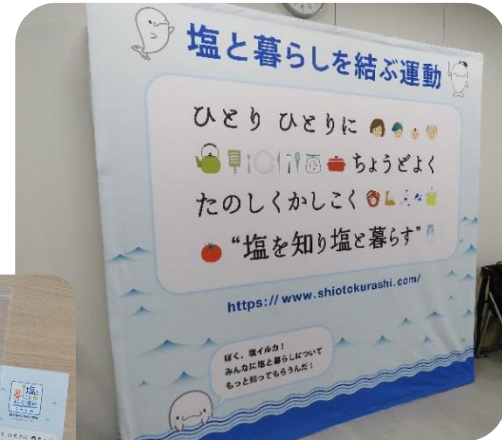
塩と暮らしを結ぶ運動推進協議会は、2018年2月18日（日）、たばこと塩の博物館（東京都墨田区）にて、講座「意外と知らない塩と暮らしのお話」を開催しました。

この講座は、運動の賛助会員であるたばこと塩の博物館との共催で実施したもので、意外と知られていない塩と暮らしの関わりについて、クイズや実験も交えてお伝えしました。

会場は、たばこと塩の博物館の1階ワークショップルーム。事前に申込みをいただいた約30名の方にご参加いただきました。

まずは、日本と世界の塩事情について、クイズを交えてご説明しました。岩塩のでき方や天日塩の作り方、日本の塩づくりの歴史など、限られた時間の中では駆け足の説明になりましたが、博物館2階の塩の常設展示では、これらについてもきちんと説明がされていますので、講座の後で展示を見に行かれた方もおられたようです。

続いて、①生命維持、②味付け、③食品の保存や加工、④ 食べる以外の用途（塩の形のまま）、⑤ ソーダ工業用（塩から形を変えて）と、多岐に渡る塩と暮らしの関わりについて、順にお伝えしました。



# 講座「意外と知らない塩と暮らしのお話」を開催しました

①では、塩は私たちが生きていく上で欠かせないこと、しかし一方では摂り過ぎてはいけないことをお伝えしました。

②では、粒の大きさの違う塩の舐め比べや、さらさらした塩としっかりとった塩のはかり比べを行い、同じ原材料・製法・成分の塩でも、粒の大きさが違うだけで味が違うことや、さらさらした塩としっかりとった塩とでは、同じスプーン1杯でも、重さが大きく異なることを体験いただきました。

また③では、冷凍・冷蔵技術が発達する前は、塩は食品の保存のために欠かせなかったことや、現在でも、様々な食品の加工に塩が使われていることをお伝えしました。

④では、氷水に塩を混ぜると0℃よりも温度が下がることを体験いただき、この原理を利用して、冬場の道路の凍結防止にも塩が使われていること、冬の交通や物流も塩が支えていることをお伝えしました。

そして⑤では、塩が各種の「ソーダ製品」に形を変えても私たちの暮らしと関わっていることをご説明しました。

ご参加の皆様には熱心に聞き入っていただき、塩イルカも見守る中、1時間超にわたり、運動や、塩と暮らしの関わりについてお伝えすることができました。

また、ご参加の皆様には、運動のリーフレットのほか、塩イルカのマグネットやクリアファイルをお持ち帰りいただきました。

