

「食材の寺小屋」で周知活動を行いました。

塩と暮らしを結ぶ運動推進協議会では、7月25日（水）、東京農業大「食と農」の博物館（東京都世田谷区）で開催された「食材の寺小屋」において、周知活動を行いました。

「食材の寺小屋」は、特定非営利活動法人 良い食材を考える会が主催する講座で、毎回、各種の食材の専門家を講師に迎えて開催されています。

今回は、公益財団法人塩事業センター海水総合研究所の所長が講師を務め、「暮らしの中の塩のはたらき」をテーマに、塩の歴史、種類、使い方、科学的な知見などについてお話ししました。また、テーマに即して、塩と暮らしを結ぶ運動の冊子『塩と暮らしのなるほどBOOK』もお配りし、熱中症対策など、食材に限らない塩と暮らしの関わりについても お伝えしました。

会場には、時節柄、熱中症対策のポスターを掲示し、熱中症への注意も呼びかけました。

当日は、約30名の来場があり、説明の後、熱心な質疑も行われました。

暑い中ご来場いただいた皆様には、塩や、塩と暮らしの関わりについて、理解を深めていただけたことと思います。

