

全日本・食学会の情報交換会で塩と暮らしを結ぶ運動の紹介を行いました。

塩と暮らしを結ぶ運動推進協議会では、7月10日（火）に京都市の「ワイン食堂アメディア」で開催された一般社団法人全日本・食学会様の京都情報交換会において、運動の紹介を行いました。

全日本・食学会様では、各店のシェフなど料理の専門家を対象に、様々な食材をテーマとした勉強会（情報交換会）を各地で開催されており、毎回、それぞれの専門家を講師に招いておられます。

「塩」をテーマとする今回の京都情報交換会は、株式会社ソルト関西（全国塩元売協会会員）から講師を招いて開催されました。

当日は、約20名の参加があり、勉強会の冒頭、運動の冊子『塩と暮らしのあれこれBOOK』などをお配りし、塩は人の暮らしになくてはならないものであること、現在、塩業界及び関係業界を挙げて「ひとりひとりにちょうどよくたのしくかしく“塩を知り塩と暮らす”」をテーマに、塩の大切さや塩と暮らしの関わりについての情報発信活動を行っていることをお伝えしました。

続いて、塩のつくりかた、専売制度から自由化に至るまでの日本の塩の歴史、塩の表示ルールなどについて説明しました。その後、原材料や製造方法の異なる9種類の塩のテイスティングも行いました。

日頃から料理に携わっている専門家の皆様にも、塩の製法や歴史だけでなく、料理だけに限らない塩と暮らしの関わりについても、知っていただけたのではと思います。

