

## 平成 24 年度 研究会開催のご案内

主催 日本海水学会塩と食の研究会  
後援 小田原市  
協賛 小田原・十郎梅ブランド向上協議会

日本海水学会「塩と食の研究会」では下記の日程で平成 24 年度の研究会を開催することになりました。奮ってのご参加をお待ちしております。

- 1.日時 平成 24 年 11 月 30 日（金） 10：00～16：00（受付開始 9：30）
2. 会場 梅の里センター（神奈川県小田原市下曾我別所 807-17）  
交通案内： JR 御殿場線下曾我駅下車 徒歩 2 分  
（JR 東海道線国府津駅より乗換え（1 駅））
- 3.プログラム（予定）
  - 1) 講演会 10：00～12：00  
テーマ「ウメと塩」  
開会挨拶  
講演 1「ウメの種類と品質について」  
講演者：小田原市経済部農政課 石川 友理氏  
講演 2「ウメ干しの品質におよぼす塩の影響」  
講演者：財団法人塩事業センター 研究員 中山 由佳氏  
講演 3「ウメの硬さ（カリカリウメ）におよぼすミネラル成分の影響」  
講演者：日本獣医生命科学大学 准教授 小竹 佐知子氏  
講演 4「塩の味に対する酸味の影響」  
講演者：秋田県立大学 准教授 石川 匡子氏
  - 2) 昼食 12：00～13：30
  - 3) 見学会 13：30～16：00  
漬物工場（神尾食品工業株式会社）の見学
4. 参加費（昼食費込）  
3,000 円（研究会、海水学会会員）  
4,000 円（非会員）
5. 募集人数 30 名（先着順、ただし、塩と食の研究会会員、海水学会会員を優先いたします）
6. 申込方法 名前、所属、連絡先（住所、電話番号、E-mail）を日本海水学会 塩と食の研究会（E-mail：[shiotoshoku@swsj.org](mailto:shiotoshoku@swsj.org)）に E-mail にてご連絡下さい。定員を超える等、参加不可能な方には、ご連絡を差し上げます。