



沖縄の製塩所の皆さんと交流しませんか

主催：日本海水学会塩と食の研究会

共催：日本海水学会

# お塩の交流会 in 沖縄



日本海水学会「塩と食の研究会」では、下記の通り、沖縄の製塩所の皆さんと交流会を実施することになりました。沖縄ならではの塩づくりを勉強してみませんか。多数の参加を期待しております。

開催日時

2014年6月21日（土）9:30～14:00（予定）

会場

沖縄男女共同参画センター「ているる」

〒900-0036 沖縄県那覇市西3-11-1

那覇空港 or ユイレール「旭橋」駅からタクシー利用

「旭橋」駅下車後 東横インホテル脇の西消防署通りを西へ 徒歩10～15分

参加費

**無料** ただし意見交換会参加者は昼食代(ビュッフェ方式にて1,620円)をお支払い頂きます

## 1. 技術交流会 9:30～12:30

研究会代表挨拶：小竹佐知子氏・日本獣医生命科学大学

話題提供(第一部)

日本に根付く塩の文化：長谷川正巳氏・海水総合研究所

調理を生かす塩の作用：小竹佐知子氏・日本獣医生命科学大学

味の機構と塩味の科学：石川匡子氏・秋田県立大学

塩と健康・上手な付き合い方：中山由佳氏・海水総合研究所

世界に誇る日本の製塩技術：稲盛 勉氏・日本塩工業会



話題提供(第二部)

新たな琉球塩文化の開花：青山志穂氏・ソルトコーディネーター協会

琉球製塩所紹介

①沖縄海塩研究所：小渡幸信氏

②ぬちまーす：高安正勝氏

③青い海：友寄 由加氏

## 2. 意見交換会 12:40～14:00

意見交換会会場は「ているる」の隣、パシフィックホテル「ガーデンレストラン「竜潭」を予定しています。めったにない機会ですので、立食パーティー形式で気楽に意見を交わして機会を通して、親交を深めて頂くことを期待しています。

募集人数

40名（先着順）

申込方法

名前、所属、連絡先（住所、電話番号、E-mail）を塩と食の研究会 (E-mail:shiotoshoku@swsj.org)にE-mailにてご連絡下さい。

申込締切

2014年6月13日（金）

申込・問い合わせ先

日本海水学会 塩と食の研究会 (E-mail:shiotoshoku@swsj.org)