

Salt & Seawater Science Seminar 2025

科学でひも解く 調理における塩の通説

開催のご案内

2025 年度公開講演会 Salt & Seawater Science Seminar 2025 を下記の通り開催いたします。多くの皆様にご参加いただきますようご案内申し上げます。

記

主 催 : 公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所

協 賛 : 塩元売協同組合, 全国輸入塩協会, ソルト・サイエンス研究財団, たばこと塩の博物館,
(敬称略) 日本海水学会, 塩と食の研究会, 日本家政学会, 日本塩協会, 日本食品科学工学会,
日本調理科学会, 日本特殊製法塩協会 (予定)

日 程 : 2026年2月13日 (金) 13:00~16:00 (受付開始 12:00)

会 場 : 小田原三の丸ホール 小ホール (神奈川県小田原市本町1丁目7-50)

アクセス : 新幹線・電車でお越しの場合

JR線 (新幹線, 在来線), 小田急小田原線, 伊豆箱根鉄道大雄山線, 箱根登山鉄道
小田原駅 東口 徒歩約13分

バスでお越しの場合

伊豆箱根バス, 箱根登山バス バス停「幸町」下車 徒歩約1分

伊豆箱根バス, 箱根登山バス バス停「市民会館前」下車 徒歩約2分

箱根登山バス バス停「めがね橋」下車 徒歩約3分

概 要 : 調理に欠かせない「塩」。その役割は「味付け」だけではありません。古くから言い伝えられてきた調理における塩の通説を科学的に検証しました。その根拠を科学的に解説するとともに、毎日の食事づくりに役立つ知見を提供します。

講演内容 : 講演1 塩が左右する食感と下処理〜うどん・スパゲッティ・貝を科学する〜

公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所 主任研究員 中山 由佳

うどんやスパゲッティのコシを出すために塩は欠かせないと言われますが、どのように食感に関わっているのでしょうか？また、貝の砂出しに最適な塩加減はどれくらいでしょうか？本講演では、塩が食材の食感や貝に及ぼす影響を科学的に解き明かします。

講演2 ホウレンソウは本当に鮮やかになるのか？〜ホウレンソウと卵料理の科学〜

大妻女子大学 准教授 玉木 有子

ホウレンソウをゆでるとき、塩を入れると緑色が鮮やかになると言われますが、本当でしょうか？本講演では、ホウレンソウの色や茶わん蒸しや卵豆腐の卵液の固まりやすさに対する塩の効果を科学的に解説します。

講演3 塩が引き出す美味しさと見た目の科学〜ハンバーグと果物の事例から〜

秋田県立大学 教授 石川 匡子

塩には、ハンバーグのジューシーさ (保水性) を高める働きや、リンゴなどの果物・野菜の変色を防ぐ働きがあるといわれます。本講演では、塩がどのように食材の保水性を保ち、美味しさを引き出すのかを科学的に解説します。

講演4 塩の使い方を見直す～調味の順番と下処理の科学的根拠～

日本獣医生命科学大学 教授 小竹 佐知子

料理の味付け順序として知られる「さしすせそ」には、科学的根拠があるとされます。本講演では、実験結果をもとに、塩の食材への浸透や下処理としての使用効果について、その効果の有無を含めて体系的に解説します。

参加費：無料

申込方法：海水総合研究所ホームページのイベント情報 (<https://www.shiojigyo.com/institute/event/ssss/>)
より、お名前、ご所属、ご連絡先（電話番号、E-mail）をご登録ください。

申込期間：受付開始 2025年10月1日（水）、締切（予定） 2026年1月31日（火）

定員：296名

問合せ先：公益財団法人塩事業センター 海水総合研究所

Tel: 0465-47-3161, E-mail: kouenkai@shiojigyo.or.jp



以上