

Sal'ence 70分

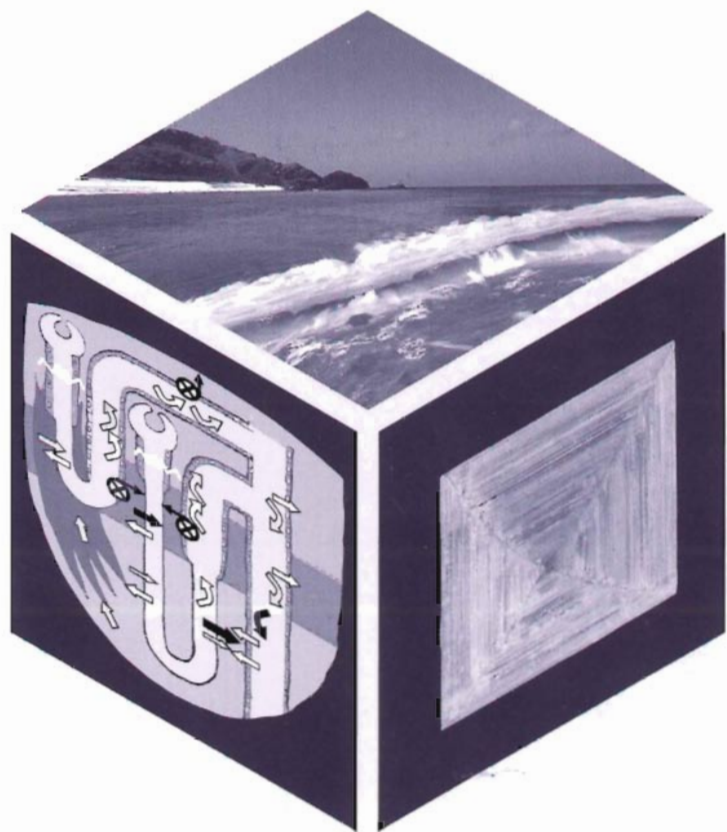
3

MAR. 2011 No.88

食生活の点検 永井多恵子

7年に亘る公開講演会開催を振り返って 長谷川正巳

池田侯爵の鯛網見物 太田健一



目次

巻頭言 食生活の点検 1

永井 多恵子

7年に亘る公開講演会開催を振り返って 2

長谷川 正巳

池田侯爵の鯛網見物 9

太田 健一

塩漫筆 禪と茶 12

塩 車

第5回理事会・第6回評議員会・
第7回評議員会を開催 17

財団だより 23

編集後記



永井 多恵子

せたがや文化財団副理事長
元NHK副会長
公益財団法人ソルト・サイエンス
研究財団 理事

食生活の点検

若かりし日、いわゆる消費者問題担当の解説委員をしていたことがある。

E C型付加価値税いわゆる消費税や年金など、生活の基盤にかかわる経済のしくみを取り上げていました。コメントの難しかったのは食品の安全性についての判断です。化学技術というものは確かなものと長年思ってきたのですが、食品の安全性についてはその数値をどう読むか、研究者次第で結論が異なるのです。生番組の中で研究者の意見が対立したまま、一致せず、時間切れで終わってしまうということもありました。

幸いなことに、そうした経験を通して、健康な食生活を送るための知恵を沢山、身につけることが出来ました。料理にはなるべく多くの食材を使う、出来るだけ手造り。肉より魚からタンパク質を多くとる、砂糖は少量、塩分調整には醤油を利用しています。

近年、食をとりまく環境は激変しています。スーパーの売り場では多くの冷凍食品、レトルト、出来上がった惣菜などが飛ぶよう

に売れてゆきます。2月のある休日、昼食をスパゲッティにしようと、立ち寄ったところ、冷凍のミート・ソース・スパゲッティ半額セールが目につきました。いったい、最近の冷凍食品の味はどうか、購入して味ってみると、自分で作る以上に美味しい、これは冷凍食品も見直さなければ、と思っていたところ、一冊の本が送られてきました。小若順一著「新型栄養失調」です。若いころ、消費者問題の運動家からも勉強の機会をいただきましたが小若さんはそのおひとり、まだお若かったけれど、食品の安全を守る活動家としては地道に、辛抱強く、しかも、柔軟性があると厚生行政からも一目置かれた存在でした。

その近著によれば、多くの市販惣菜、冷凍食品にミネラルが不足する、というのです。

カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛などミネラル不足が私たちの健康をどう損なうのか、まだ、全容は明らかになってはいませんが、それでも、ミネラル補給をすると、改善する病、症状があるとされています。著名なメーカーの彩豊かなコンビニ弁当、宅配弁当、駅弁、豪華なデパチカ弁当、ハンバーガー、レトルト・カレー、インスタント・ラーメン、スパゲッティなどについてミネラル計測したデータが明記されており、食べ続けるとミネラル不足による健康障害が生じるとあります。一方、加工食品すべてを批判するのではなく、中には、汁物を一緒にとると不足を解消できるとか、ピザや某餃子専門店のレバニラ炒めにはミネラル不足はないとか、プラス情報も平等に載せているところに著者の温かい目も感じられます。

個人的体験としては、前作「食べなきゃ、危険！」を読んで、味噌汁に使っていたミネラル不足の濃縮出汁に、市販の削り節を加えてミネラル補給をしています。勿論、家族の味噌汁評も、断然、上向いたことはいうまでもありません。



7年に亘る 公開講演会開催を振り返って

長谷川 正巳

財団法人塩事業センター
海水総合研究所 所長

はじめに

平成9年の塩専売制度廃止以降、国内には多くの商品が流通するようになり、インターネットの普及などもあって塩に関する様々な情報が飛び交うようになったが、その中には科学的根拠が乏しい情報や、事実誤認された情報も多く見受けられた。こうした非常に多くの情報の中で、一般消費者の方々からは、どの情報が正しいのか判断に困るとの問い合わせが相次いだ。しかし、それまでの海水総合研究所は、製塩技術や分析技術といった研究に取り組んできたが、それらの研究成果は主に製塩企業、すなわち「つくる」側に向けたものであり、一般消費者を始めとする「つかう」側に向けたものではなかったため、適切なアドバイスができるレベルにはなかった。

このような背景から、研究所では、国内に流通している食用塩の品質や製法などがどのようなものなのか、また、塩の品質が調理や食品加工にどのような影響をもたらしているのかを探るため、前者では市販塩品質調査、後者では加工適性技術としてテーマを立ち上げ、研究を開始した。それ以外にも、塩の安全性基準として、商品の安全性だけでなく、製造工程における安全性を確保しようとセンターの自主基準として製造基準の策定にもとりかかった。

こうした研究から得られた成果を「つくる」側だけでなく、「つかう」側にも向けて情報発信を行おうと、平成16年度から、研究所を中心としたセンター独自の公開講演会を開催することにしたのである。しかし、当時は初めての企画でもあり、どの位の方たちが参加して頂けるのか、内容を理解して頂くためにはテーマや内容をどこまでわかり易くできるかなど、全てが試行錯誤だった。また、開催にあたってのコンセプトは、研究所の研究成果を盛り込むこと、外部講師は最低限として一般的な講演会やセミナーのような形をとらないこと、集客にあたってはホームページ、公的機関などへのリーフレ

ットの配布、開催テーマによっては料理学校、大学などにもPR活動を行って極力経費を抑えることとし、二、三年は研究所の地元である小田原開催、その後に東京での開催を目標にすることとした。

以下に、平成16年度から平成22年度までの間、合計7回開催した公開講演会の概要を記す。

平成16年度

塩と海水を科学する

一製塩および海水利用技術の現状と将来一

平成16年度は、前述したように初めての開催だということもあり、一般消費者を対象とした集客は行わず、製塩企業や関係団体の方々に招待して実施した。その意味では公開講演会とはいえないが、一般公開の準備段階ということで、敢えて記載させて頂いた。

来場者は、招待者のみということもあって55名。講演は全部で5件、その内4件はセンターの職員による講演であり、製塩技術、塩の商品化技術、塩の品質検査技術、塩の安全性と海水環境に関する技術開発について、これまでの研究成果と今後の進め方を紹介した。そして最後に慶應義塾大学の柘植秀樹先生に「分離技術による海水資源の有効利用」という演題で特別講演をして頂いた。

開催後に来場者に感想を聞くと、内容が難しいなど、研究成果を主体とした講演会では一般消費者の方々にとっては馴染みがなく、なかなか理解して頂けないのではないかと不安を感じた。こうした反省点は次回以降の開催に大きな影響を及ぼすことになる。

平成17年度

塩と海水を科学する

平成17年度は、いよいよ一般消費者を対象とした講演会であり、ソルト・サイエンス研究財団、日本海水学会の協賛を頂いて開催した。以降、今年度までに実施した6回の公開講演会でも協賛を頂いている。書面を借りてお礼を申し上げたい。話を戻すが、17年度は、16年度の反省を生かし、一般消費者にも理解して頂け

るようにと、塩の選び方に関わる講演を中心に講演テーマを設定した。まず、最初の講演では、国内で販売されている食用塩について、センターが発刊した市販食用塩データブックを基に品質や製法から分類し、それぞれの商品にどのような特徴があるのかを解説した。2番目は、日本人の自然観が食に対する嗜好に影響を及ぼしているという視点から、1,000人を超える一般消費者の方々に意識調査を行った結果を基に解析を行い、自然塩や天然塩という言葉が合成着色料添加食品や遺伝組み換え食品を買わないとする意識に共通することを紹介した。3番目は、国内の塩づくりに造詣が深く、「日本の塩100選」などの著者である玉井恵氏を招いて、「海からの贈り物—個性豊かな様々な塩」という演題で、同氏が全国を回って調査した様々な塩づくりを紹介して頂いた。また、消費者の立場から安心して商品を購入するには、商品への表示に内容成分だけでなく、原料、製造プロセスなども表示すべきであるとのご意見を頂いた。最後に「安心・安全、使いやすい塩をめざして」という演題で、研究所が取り組む製塩技術、商品技術、分析技術における研究概要を紹介した。

当日の参加者は110名。その内、一般消費者の方は40%程度であったが、その他にも大学、料理学校などの関係者の参加もあり、全体としてはほぼ半数が業界以外の参加者だった。また、アンケート結果では、「わかり易かった」と回答された参加者が80%以上、全国各地で講演会を実施して欲しい、次回も別のテーマで実施して欲しいなど、講演会の開催を好意的に受けとめて頂いたご意見も多数見られた。盛況とはいえないまでも成功裏に講演会を終えたことは喜びではあったが、一年目は良しとしても次年度からの講演会のテーマの立案には苦勞するだろうと思った。

平成18年度

食品の加工・調理を活かす塩の科学

18年度のテーマは、料理学校や調理、食品加工に携わる方々をターゲットに、食品の加工・調理を活かす「塩の知識」、「塩の使い方」、「塩

の作用」を紹介することとした。そのため、神奈川県内の料理学校に直接出向き、参加や協力を求めた。そのような集客活動の中で、たまたま小田原市内で料理教室を主宰されていた花田順子氏に出会った。同氏はNHKの「きょうの料理」にも講師として出演されたご経験があり、また、塩の使い方、選び方についても興味を持たれていたことから、塩の使い方について是非講演して頂きたいと申し上げ、快諾して頂いた。また、小田原市に講演会の支援をお願いしたところ、小田原市教育委員会、小田原商工会議所を紹介して頂き、講演会を後援して頂いたのは幸甚の至りであった。

講演会では、まず食品の加工・調理を活かす「塩の知識」では、調理食品が年々増加したことにより、家庭で使う塩の量が減少していること、家庭で塩を使用する量は、調味料や加工食品から摂る量の方が多く、一日に1.5g程度しかないことを紹介した。そのような理由で、家庭で塩からカリウムやマグネシウムなどのミネラルを摂ろうとしても、苦汁が多いといわれている塩で摂取基準の数%程度にしかならないことを紹介した。2番目の講演では花田氏が、調理で塩を使うときの用語、立て塩、振り塩、着せ塩、

ベタ塩、化粧塩、呼び塩などを解説して頂き、その上で食材の下ごしらえや、調理における塩の使い方のコツを紹介して頂いた。ステーキを焼く際には、塩は焼く直前に振りかけるのが良く、あまり早く振ると肉汁が出てしまって、硬くなったり、美味しさが損なわれるなど、家庭で役立つ情報が盛りだくさんだった。最後の講演では、調理や食品加工における塩の作用を紹介した。塩の作用には、塩漬けなどに見られるように保存性の向上、醤油や味噌などに利用される発酵調整、うどんやかまぼこなどの練物に利用されるタンパク質の変性効果、リンゴの褐変防止などに利用される酸化酵素抑制効果などがあり、その中でも漬物をつくる際に利用される脱水・浸透作用については、研究所の成果を例に解説を行った。

18年度の参加者は150名。前年に比べると40名の増であり、参加者の内30%近くが塩事業センターを知らずに参加して頂いたと知り、複雑な心境であった。アンケート調査では、93%の方が印象的な講演があったとお答え頂き、下表のようなコメントを頂いた。さらに46%の方が来年も来たいので案内が欲しいとの回答があった。

	コメント
ア.食品の加工・調理を活かす「塩の知識」	・ミネラルは期待されるほどの含有量でない。 ・ミネラル分を期待して購入しない方が良いという点。
	・ミネラル分の多い塩、価格の高い塩を使用すればいいものではないとわかりました。
	・塩そのものを食べる時、特にその粒形によって味の違いを感じるという点に興味を魅かれました。
	・日常生活における塩の必要性、役割等が、具体的な説明によりよく理解できた。
イ.食品の加工・調理を活かす「塩の使い方」	・料理において知らなかった塩の使用方法があった。 ・調理の時(魚など)の使い方、塩の大切さなど。
	・「塩の使い方」で料理の際の塩の使い方。 ・塩の順番が大切だと思った。
	・料理における塩の使用方法を学ぶ事ができた(普段は料理の本も読まないで)。
	・使いかたで、どう塩が活用されるのか、非常に新鮮な講演でした。
ウ.食品の加工・調理を活かす「塩の作用」	・特に、官能評価等非常に困難な課題に正面から取り組んでおられる姿勢に感心しました。
	・浸透圧による脱水作用。 ・塩を選ぶ参考となり、科学的なお話に納得です。
	・うどんの食感に苦汁が関係ないこと(官能検査)。 ・科学的な見方をわかりやすく解説された。
	・豆腐のゲル強度について・海水・岩塩由来の塩に差がないという話し。

平成19年度

日本の塩づくりを支え、未来を築く海水総合研究所

19年度は、小田原から東京に場所を移した最初の講演会である。ここから大きく様変わりしたのは、センター主催から研究所主催に変えたことと、公開講演会という名称をSALT & SEAWATER SCIENCE SEMINARに変更したことである。前者は、講演会で発表する内容が科学的な情報であることをPRする意味で、様々な学協会から講演会を協賛して頂いたためである。後者では、研究所の若手研究員から公開講演会をお洒落な名称に変えたいとの意見があり、研究所の英語表記であるRESEARCH INSTITUTE of SALT & SEAWATER SCIENCEから命名することにした。

会場の選定には非常に苦勞した。まず、インターネットで調査すると300名を超えるような会議場はほとんどなく、あっても非常に高額だったり、観客席が椅子席のみでメモを取ることが難しかったり、結局、我々が望む会場は2か所のみであった。その一つが今年度まで東京会場として利用しているコクヨホールである。小田原とは東海道線一本で繋がりに、品川駅から徒歩5分と利便性も非常に良いこと、会場となるホールを出たところには比較的広いホワイエがあり、ポスター展示も可能だったことが選定理由となった。

テーマについては、東京へ初めて進出したこともあり、企画当初から研究所を紹介しようと考えていた。塩づくりの歴史と研究所が果たしてきた役割に始まり、製塩技術、商品技術、分析技術研究の概要を紹介し、締めくくりには今後展開が期待される海水資源利用技術を紹介した。

参加者は150名。その内60%程度が塩業界の方、20%が学生や大学教職員の方で、一般消費者の方々の参加は少なかった。こうしたテーマでは集客が難しいことは、小田原での第一回目の開催の経験で覚悟できていたものの、テーマ設定の難しさを感じた。また、これに追い打ちをかけるように、ホワイエでのポスター展示を

講演会終了後に実施したが、ホワイエの照明は足を照らす程度で、ポスターがほとんど見えないというハプニングにも見舞われた。

ただ、アンケートでは、ほとんどの大学生、大学教職員の皆様に非常にわかり易く、勉強になったとのコメントを頂いたのが救いであった。

平成20年度

大切に身近なものだからこそ、もう一度見直そう。「塩」のこと。

20年度は、日本人と「塩」の話、ミネラルとしての「塩」の話、「塩」のおいしい話と題した講演を3件行い、その後、～新たな「塩」の姿を見つけよう～と題したパネルディスカッションを行った。

日本人と「塩」の話では、海外の塩づくりと日本の塩づくりとの違いを紹介することにより、日本人がなぜ塩を神聖なものと考えてのか、様々な商品を生み出しているのは、こうした塩を大切に考える意識に起因していると解説した。また、商品を選択する上で知りたい情報は何かという調査結果から、塩の安全性、塩の摂取による健康への影響、塩の産地などに興味を持っていることを示した。ミネラルとしての「塩」の話では、日本人の塩の摂取量の変遷を地域ごとに見ると東北地方の減少率ももっとも高く、摂取量(16g/日)がわずか25年で12gまで減少したことを示した。また、塩からのミネラル摂取では、所望の摂取量に遠く及ばず、食品からの摂取を心がける必要があると述べた。「塩」のおいしい話では、研究所の研究成果を主とし、調理・食品加工における塩の作用を解説した。

講演後のパネルディスカッションでは、塩やミネラルの摂取に関する研究、塩の味覚研究の現状について、また、塩に纏わる通説的な事項とその科学的根拠を議論した。パネリストとして、木村修一先生(昭和女子大)、本田佳子先生(女子栄養大)、阿部啓子先生(東京大)、田島眞先生(実践女子大)をお招きし、栄養、味覚、調理の見地から様々なコメントを頂いた。木村



講演風景

先生は、東北地方で塩の摂取量が急激に減少した理由として、たんぱく質の摂取量と塩の摂取量が反比例するとのデータを示し、食の欧米化が原因だとの認識を述べられた。本田先生は、塩の摂取量について、体調、運動量などに応じて塩を摂取すべきで、画一的な減塩は健康に害を及ぼす恐れもあると警笛を鳴らされた。阿部先生は、基本五味の中で、未だ塩味だけが機構がわかっていないこと、メダカなどの小動物でも塩は好んで摂取しようとするなど、塩の味覚の不思議をわかり易く解説して頂いた。田島先生は、調理において塩に纏わる通説的な事項が多く、このような事項については科学的な根拠を解明する必要があるとコメントされた。

参加人数は200名。会場を見回すとスーツ姿ではない参加者が多くみられ、こうしたテーマに一般消費者の方々が興味を持たれていることを実感した。アンケートでは、塩やミネラルの摂取に関して、わかり易かった、ためになったとのコメントが多く寄せられた。また、最初にキーノートとなる講演を行い、パネルディスカッションへ導入した今回の手法を評価するコメントも頂いた。

平成21年度

家庭で役立つ「塩」学入門

～漬物と塩の美味しい関係～

21年度は、20年度でのアンケートでも要望が多かった食品と塩との関わりについて、テーマ

を立案した。そうした中、食品の中でも塩を多く使っている漬物を対象にテーマを企画しようということになり、このようなテーマとなった。また、前回評判の良かったパネルディスカッションも実施することとした。まずは、全日本漬物協同組合連合会の協力をお願いしたところ、協賛を含めて快諾して頂くだけでなく、パネリストとして漬物に関して造詣の深い宇都宮大学の前田安彦先生をご紹介頂いた。

講演会では、キーノートとなる講演として、「漬物」の歴史、「漬物」に欠か

せない“漬かる”という現象、「漬物」の科学の3つの講演を行い、パネルディスカッションを実施した。「漬物」の歴史では、漬物の起源が意外にも塩の保存にあったとの見解が紹介された。古代の塩は苦汁成分が多く、吸湿して塩が溶けてしまういわゆる塩だれが生じるため、漬物に塩分を含ませることにより塩だれを防いだということが根拠のようである。また、漬物を祭る神事(香の物祭)が行われている愛知県の萱津神社を紹介し、古くから漬物が生活の中に浸透していたことを紹介した。二番目の講演である“漬かる”という現象については、漬かることによって、食感の変化、風味の醸成、保存性の向上が生じることを紹介した。最後の「漬物」の科学として、これまでに研究所で検討したビタミンCなどの栄養成分の分解抑制効果、漬物を漬けるときの塩選びのコツなどを紹介した。

次いで行ったパネルディスカッションには、前述の前田先生、吉田企世子先生(女子栄養大)、香西みどり先生(お茶の水女子大)をお招きし、漬物産業の変遷、漬物の栄養成分、漬物の効用をお話し頂いた。前田先生からは、昔の漬物は塩分濃度が高かったが、戦後の減塩活動によって、現在では塩漬けをした漬物から脱塩し、改めて調味料に漬けるといったいわゆる調味漬けが主流になったことを紹介して頂いた。吉田先生には、漬物はももとの栄養素を残したまま水分が抜けるため、カロテンなどの栄養素はむしろ濃縮されること、ぬか漬けには米ぬかに含



パネルディスカッションの風景

まれるビタミンB₁がそのまま漬物に移行することなどを紹介して頂き、漬物から栄養成分を摂ることができるのお話を頂いた。香西先生には、漬物ができるまでの機構として、脱水および塩の浸透現象をわかり易く解説して頂き、食品としての漬物の優れた点を紹介して頂いた。

参加者は220名。前回に比べ20名の増ではあったが、一般消費者の参加が増加したというよりも、全日本漬物協同組合連合会に關係する組織、漬物業者の方の参加が多かった。アンケートでは、漬物ができる機構と漬物の栄養成分の話聞いて、自分でも漬物をつくってみようかと思った、漬物屋でありながら漬物のことを良く知らなかったなど、好意的な感想が寄せられた。なお、当日参加された漬物關係の組織である漬物検査協会、東京都漬物協同組合から早速セミナーでの講演を依頼され、研究所の職員が漬物づくりにおける塩の選び方を講演した。

平成22年度

似て非なるもの塩と砂糖の不思議Q&A

ちょうど、22年度の講演会のテーマを企画している最中、21年度の講演会でパネリストをお引き受けくださった香西先生から塩と砂糖の結晶について、学生の皆さんに講演してもらうことを考えているとお話を頂いた。塩は私、砂糖については新東日本製糖の沼 隆志氏が講

演したのだが、学生の皆さんから思わぬ高評価を頂いて、22年度はこのテーマでいこうと考えた。早速沼氏からは、自社の若手技術者である松山貴久氏、品川廣太氏を、さらに精糖工業会の齋藤祥治氏、齋藤氏からは三井製糖の佐藤公昭氏を紹介して頂いた。

企画段階では、塩と砂糖の歴史、機能、種類、製法の4つのカテゴリーに分け、カテゴリーごとに共通した質問をし、それに答えるという形であれば、塩と砂糖の似た点、違った点を浮き出させることができると考え、そうした企画を立てた。

今回、一番苦労したのは、塩と砂糖で同じ操作や装置でも呼び名が違うこと、文章の書きぶりやスライドのトーンの統一だった。それ以外にも、講演会の開催時期に事業仕分けが重なり、開催を危ぶむ声もそこかしこから聞こえた。研究所の職員や砂糖の皆さんの協力もあり何とか開催にこぎつくことができた。

講演会では、塩と砂糖の歴史を比較することから始め、大昔には塩も砂糖も非常に高価だったこと、そのために神事にも使われていたことを紹介した。また、塩は自給の歴史、砂糖は輸入の歴史を経て、現在のような供給体制になったことなどを示した。塩と砂糖の機能では、調味料として当たり前に使われる塩に比べ、砂糖が調味料として使われるのは日本などわずかな



休憩時間に行ったポスター展示。塩と砂糖の舐め比べなども実施し、多くの皆さんに体験して頂いた。

国々であることを紹介した。

また、塩漬けと砂糖漬けには、防腐効果があることがいわれているが、塩では十数%で防腐効果があるのに対し、砂糖は食品に対して60%以上含まれないと効果がないことが紹介された。味覚に関連しては、塩では0.9%程度の濃度がお吸い物などでは美味しいと感じ、砂糖では数%から数十%までの広範囲の濃度で美味しいと感じることを紹介し、塩は必須ミネラル、砂糖は炭水化物(栄養)として摂取していることが美味しさを感じる濃度の違いに通じると述べた。塩と砂糖の種類、製法では、砂糖では粒径に対するニーズが高く、均一な粒径の商品をつくるために種晶をそのまま大きくすることが行われるのに対し、塩では平均粒径はニーズにあるものの、多少分布幅が広くても商品価値は低下しないことを示した。そのため、砂糖ではバッチ方式、塩では連続方式で製品を生産していることを紹介した。その他、塩も砂糖も非常にたくさんの商品が販売されており、塩では苦汁が多くしっとりした塩、砂糖では江戸時代につくられた和三盆糖に似た三温糖に人気が集まる

など、日本人特有の懐古的な嗜好が示された。参加者は240名。塩と砂糖のコラボということもあり、一般消費者の皆さんに興味を持って頂いたのではと感じた。アンケートでも、砂糖を知ることで塩のことを改めて知った、塩と砂糖を比較しながらの解説は両者を知る上で非常に役立ったなど、高評価を頂いた。

おわりに

公開講演会の開催のきっかけは、「つくる」側から「つかう」側への科学的情報の発信であったが、回数を重ねるうちに年一回、それも東京のみの開催ではその効果は限られたものだと感じた。そこで、研究所では当日の講演をビデオに撮り、それをDVDに落として配布することを行っている。また、講演要旨についてもセンターのホームページに掲載しているので、是非ホームページをご覧ください。



池田侯爵の鯛網見物

太田 健一

日本塩業研究会代表

今日、“鯛の浜焼”と呼ばれている瀬戸内の名産は、その昔は“塩蒸鯛”と称され、春の季節になって操業される鯛網漁によって漁獲された大量の桜鯛を加工してつくられていた。

鯛網漁は今日では、観光用として大勢の見物客を対象に一種のショーとして繰り広げられており、鯛自体も養殖されたものが演出用として使用されている。自然浜が消滅してコンビナートにつくりかえられ、産卵と稚魚の生育に必要な藻場を失なった現状が反映されている。

藻場が豊富に存在していた往時の鯛網漁は果たしてどのような姿であったのであろうか。

◇ ◇ ◇

明治31年(1898)5月11日、岡山県で盛大な鯛網見物が挙行された。その行事は、池田章政侯爵の要請によって、野崎家(当主野崎武吉郎、貴族院議員)が設営したものであった。侯爵一行の接待責任者は野崎家総務部長小西増太郎であり、貴族院議員として上京中の野崎武吉郎の指示を受けて円滑に進行した。

池田章政は慶応4年(1868)3月に岡山藩第10代藩主となり、朝敵藩征討のため関東・奥羽・箱館を転戦した人物である。その後、明治2年(1869)6月の版籍奉還により岡山藩知事となり、華族(侯爵)に列せられた。明治4年の廃藩置県後は東京に転居している。特に、野崎家との関係で見れば、岡山藩は幕末維新期の兵制改革などに当って、野崎家より多額の資金の借入をおこない、その金額は2万2千500両に達した。しかし、廃藩置県の際、野崎家は新政府への請求権を放棄し、貸付金全額の返却を棄捐して岡山藩主(池田家)の危急を救った経緯がある。野崎家がこのような対応をはかったのは、領民としての藩主に対する忠誠心が存在していることの外に、塩田開発や新田開発に当って藩より開発権を与えられたことや、大庄屋格をはじめ苗字帯刀を許されたことなどが作用していると思われる。

◇ ◇ ◇

侯爵一行を迎える準備は、前日の5月10日に綿密におこなわれた。在京の当主より接待の責任者を命じられた人物は、当時、野崎家の総務

部長の要職にあった小西増太郎であった。小西は6人の配下を同伴して味野港を出発し、4時間をかけて日比港に到着した。同伴者のうち、1人は職員であり、男下働3人のうち2人は料理人、あと2人は接待役に当る女下働2人であった。

日比港では、日比村長である高尾浩をはじめ、堀尾定吉・四宮周一郎・田川蓬太郎らと会談した。堀尾は野崎家の世話人、四宮と田川は地元の網元と思われる人物である。この会談によって、翌日の鯛網漁の場所が次のように決定した。

先ツ本場(大植上手)ニ網入を見、もし不漁なる時は宮番(大植上手)ニ行く事

◇ ◇ ◇

5月11日の当日をむかえた。小西は本船(50石積)に乗り、漁船・問屋舩を従えて味野港を出発し、早朝に日比港に入港した。

午前4時30分に日比港を出発し、6時30分には予定した漁場である大植島の東手に到着し、侯爵一行を待ち受けた。

侯爵の一行は午前8時頃に到着した。船団は本船である吉備号と、郡長尾形惣三郎が水先案内をつとめる1隻の舩、計2隻であった。一行は総勢16名、うち池田侯爵、重臣生駒、子息勝順を除く13人は付人であった。

侯爵一行の到着時には、当日の潮の関係から既に「鯛網船カヅラ入ニ着手」しており、9時30分頃には「網場」が完了した。その結果は、「鯛二尾、かれい壱尾」の漁獲で、全く「不漁、一同落胆仕」る悲哀ぶりとなった。

しかし、「致方無御座」と気を取り直し、事前の打合わせ通り、「宮番」(大植島上手)で次の挑戦をすることとし、「大植之西手ニテ塩(潮)待仕」ることとなった。

やがて正午を迎え、少し過ぎた頃に抜錨して網場にむかった。直ちに網入を開始し、3時過になって網揚に取りかかった。結果は、「此度ハ非常之大漁ニテ、二千二百余尾ヲ獲」る大漁をみた。当日は「朝方より嵐あり、海波穏ならず、船動揺仕」る状況であったが、侯爵一行は「鯛網本船へ御乗り移り、御空腹も御忘却ニテ御覽相成り、殊更の御満足」の様子であった。

この後、直ちに日比港へ帰港し、可也り遅れた時間帯の昼食となった。

漁獲した2,200尾の桜鯛の内から、御土産として侯爵に10尾、生駒・勝順にそれぞれ5尾ずつ、付人13人に1尾ずつ、吉備号乗組員に3尾、また当日の警備を担当した日比水上警察署長に1尾が手渡された。さらに網元よりは別個に、侯爵に対して10尾が献上された。

当日の返礼として、侯爵からは「結構之御送り物」を頂戴した。小西には博多袴地、井上には仙台平袴地、外に高尾・四宮の15名に加えて船頭連中にも1人当たり2円から10円の礼金が振舞われた。

こうして侯爵一行には、午後8時に日比港を出発して岡山に帰航した。

帰りぎわに、侯爵よりは「殊更の御満足」にて次の言葉が発せられた。

野崎の厚意呉々も有難シ、明日以電信謝意を表シ、尚帰京の上親しく厚礼申陳ぶ

◇ ◇ ◇

小西は侯爵一行を日比港外まで見送った後、日比に一泊した。あと仕舞をし、四宮など世話人一同に対して御礼の酒を提供して、長い1日は無事に終わった。直ちに小西は、東京麹町区5番町14番地の野崎武吉郎宛に当日の様子を詳細に書状の形で認めて就寝した。

◇ ◇ ◇

その後数日を経過した。東京の当主より「鯛網関係連中へ会釈」するようにとの指示があり、小西はその手当てを講じた。高尾村長をはじめとする主だった6人には単物(合計価額19円40銭)、進物鯛代金17円、日比への支払い(漁船借用代など)37円、会釈代25円、青物購入代5円などを含めて総額100円の支出となることが東京へ通信された。

池田侯爵の鯛網見物は以上述べてきたような状況であった。侯爵池田章政は、その後5年を経過した明治36年(1903)6月5日逝去した。侯爵の最期の夢の中に、大植島の風景と、網にかかった2千数百尾の桜鯛が飛びはねる光景が想起されたことを信じたものである。

付記 野崎家文書中の野崎武吉郎宛小西増太郎の書状(明治31年5月12日午後10時認)に依拠して記述した。同史料の閲覧を御快諾賜った(勸業王会館理事長・野崎泰彦氏、並びに利用

に際し御協力頂いた野崎家塩業歴史館関係者各位に心から御礼を申し上げる次第である(平成23年3月1日記)。



図 大槌島周辺(現在)

(『岡山県都市地図』昭文社刊)

注、明治期、野崎家の所有塩田は味野(元野崎浜、24塩戸)、山田・胸上(東野崎浜、38塩戸)に存在していた。

塩漫筆

塩車

『禪と茶』

1. 永平・道元(曹洞宗の開祖) (1200~53)

道元は、正治2年(1200)、山城國宇治に生まれた。父は、村上源氏の流れをくむ内大臣・久我通親くかみちちか、母は藤原基房の娘で、当時の最上流階級の出身であった。

ところが、道元が三歳のとき父が、八歳のとき母が亡くなり、母方の伯父・摂政内大臣藤原師家に引き取られた。十三歳にして、出家を決意して比叡山に入り、建保元年(1213)園城寺の長老・公胤こういんに参じた。その公胤の計らいで建保2年(1214)、建仁寺の栄西えいせい入門した。(15歳)。しかし、その翌年の健保3年(1215)、栄西が亡くなり(75歳)、栄西の高弟、明全みょうぜんを師として修業にはげんだ。

貞応2年(1223)、明全と道元は、良師を求めて南宋に渡り、良師を求めて、江南各地の寺院の廻り、天童山景德寺住持如浄にょじょうに参じたのは嘉禄元年(1225)のことであった。この年の5月、明全寂(42歳)するが、道元の修行は続き、安貞元年(1227)印可を授けられ永平道元えいへいどうげんとなった。

同年8月、道元は明全師の遺骨を携えて帰国し、建仁寺に戻った。そこで明全師の遺骨を埋葬した後、京都深草の安養院という廃寺に移り住み、肉省修行と著述の生活に入った。時に道元・31歳であった。

天福元年(1233)生れ故郷の宇治に戻り、老化した極楽寺を改築して「興聖宝林寺」(曹洞宗第一号の寺)とし、その住持となった。

道元は日々の布教の傍ら、『正法眼蔵弁道話しやうほうげんざうべんどうわ』の執筆を進めた。

また、南宋で会得した茶(片茶)の作法を宇治の地に広めた。

しかし、旧仏教側の道元に対する敵対意識は甚だしく、道元は京都を追われ、興聖寺は破壊された。

京を追われた道元は寛元2年(1244)、越前国に、永平寺創建(曹洞宗開山)

建長5年(1253)、永平道元寂(享年、54歳)

えんにべんねん しょういつ
2. 円爾弁円(臨濟宗、聖一國師)
(1202~80)

円爾弁円は建仁2年(1202)駿河に生まれた。15歳で出家し、園城寺、東大寺にのぼるが、天台密教に満足せず、18歳にして上野國に赴き、栄西の高弟、栄朝の門をたたき、臨濟禪を学んだ。

嘉禎元年(1235)34歳の弁円は宋に渡り、天童山の無準師ぶじゅんに参じた。(無準師は、道元の師・如淨の高弟である)

6年に及ぶ修行を終えて仁治2年(1241)帰国した円爾弁円は、太宰府の崇福寺や博多の承天寺を開き、禪を九州一円に広めていった。

寛元元年(1243)、関白九条道家に聘れて上京し、東福寺開山となって、臨濟禪の総師となった。

東福寺の円爾弁円は、宋茶を郷里の駿河(静岡)に植えさせた。

建長5年(1253)執権北条時頼、鎌倉建長寺創建(蘭溪道隆・住持)
この時、東福寺の円爾弁円、執権北条時頼に菩薩戒を授く。

建長6年(1254)鎌倉大火、京都地方大地震
康元元年(1256)鎌倉台風洪水
康元1年(1256)北条時頼、最明寺に出家。この時武家多く出家。

正嘉元年(1257)鎌倉大地震

円爾弁円は、正嘉元年(1257)、鎌倉に下って寿福寺に住し、建長寺の蘭溪道隆のもとで副寺を務めたが、翌・正嘉2年(1258)、災害修復成った建仁寺主(第十世)となる。

円爾弁円は、多くの公家をはじめ、亀山、後深草天皇の帰依を受け、惜しまれつつ弘安3年(1280)没した。

死後、花園天皇から日本で最初の国師号・聖一しょういつを贈られた。

なんぽしやうみやう
3. 南浦紹明(臨濟宗「円通大応国師」)
(1235~1308)

嘉禎元年(1235)駿河國に生まれた。
建長元年(1249)15歳のとき、鎌倉の蘭溪道隆師に入門。

建長5年(1253)建長寺開山、蘭溪道隆そうず藏主。
正元元年(1259)25歳の南浦紹明は宋に渡り、淨慈寺の虚堂智愚きどうちうごに参じた。

文永4年(1267)帰国して建長寺に戻り、虚堂の跡継藏主となった。

文永7年(1270)九州に下り、筑前早良(姪の浜)の興徳寺に入り、

文永8年(1271)翌年、博多の崇福寺に移った。(以後33年住持となる)

文永11年(1274)文永の役一蒙古(元)軍襲来。
弘安4年(1281)弘安の役一元軍10万、高麗軍と共に襲来。

(1286)鎮西御家人の論功行費を行う(1294停止)

嘉元2年(1304)京、安井の韜光庵に入る。
(1305)7月、京の万寿寺に住山。

徳治2年(1307)執権・北條貞時に招かれて鎌倉建長寺に入る。

延慶元年(1308)12月29日、南浦寂(74歳)花園天皇より、「円通大応国師」勅諡。

延慶2年(1309)後宇多上皇、南浦の塔所、祥雲庵を建立。
これを中心に龍翔寺を開創。

4. 宗峰妙超(1282~1337)
(大燈国師)、大徳寺

弘安5年(1282)播州揖西県に生れる。
正応5年(1292)11歳、書写山に登り、円教寺の戒信律師に学ぶ。

正安3年(1301)20歳、鎌倉に赴き、建長寺の高峰顕日に入門。

嘉元2年(1304)得度を受ける。
嘉元3年(1305)24歳、洛中・安井の南浦紹明に参ず。
7月、南浦、京都万寿寺に住山。
徳治2年(1307)南浦、鎌倉、建長寺に入る。
妙超、印可を受け、これに従う。
翌年(1308)12月29日、南浦師寂(74歳)
延慶2年(1309)後宇多上皇、南浦の塔所祥雲庵を建立し、龍翔寺を開創
28歳、妙超、京都に帰り、東山雲居庵に隠棲。
正和2年(1313)妙超、「景德伝燈録」三十巻を四十日で筆写。
正和4年(1315)34歳、雲居庵を去り、紫野に第を結び「大徳」と扁す。
正中2年(1325)叔父・赤松則村(円心)の援助により、大徳寺方丈を建つ。
(2月、花園上皇持明院統の祈願所とし、7月後醍醐天皇勅願道場とす)
嘉暦元年(1326)12月8日、龍宝山大徳寺開堂。
元弘3年(1333)後醍醐天皇

大徳寺に「本朝無双の禪苑」の宸論を下さる。
妙超に「高照正燈国師」の諡号を賜う。

建武4年(1337)8月、花園上皇、妙超に「興禪大燈国師」賜号
12月22日、妙超寂(56歳)

5. 関山慧玄(1277~1360) 臨濟宗、妙心寺

建治3年(1277)信濃国、高梨家に生まれた。
幼にして伯父、月谷和尚に学んでいたが、徳治2年(1307)鎌倉・建長寺(南浦蔵主)に入門し、慧眼と名乗って修行に励んだ。(この時、門下の筆頭は宗峰妙超)

嘉暦元年(1326)大徳寺開山(宗峰妙超・蔵主)
嘉暦2年(1327)建長寺において[蘭溪道隆五十回忌法要]
その宴席で、好評を受けたのが、大徳寺の宗峰妙超。
慧眼は直ちに、京へ旅立ち、大徳寺の宗峰妙超に参じた。
参学二年にして宗峰より印可を受け、関山の道号を与えられた。(この時、慧眼は慧玄と改名した)
嘉暦4年(1329)関山慧玄(鎌倉、建長寺、蔵主)この時51歳。
建武4年(1337)花園法皇の勅願により、その花園の離宮を改めて、妙心禪寺とす。(宗峰妙超)
暦応5年(1342)妙心寺開創、(関山慧玄・蔵主)
貞和4年(1348)花園法皇、崩御
正平15年(1360)関山師、立亡(立往生)(84歳)

6. 一休宗純

応永元年(1394)後小松天皇の皇子「周建」誕生。
応永6年(1399)6歳にして、山城・安国寺の像外和尚に学ぶ。
応永13年(1406)13歳、建仁寺の慕哲和尚に参学する。
15歳の頃、その詩才は都で評判となる。
応永17年(1410)17歳のとき、大燈派下の謙翁宗為に入門し、名を宗純と改めて、参学・修行に励んだが
応永21年(1414)謙翁示寂。
応永22年(1415)宗純、堅田禪興庵に隠棲している華叟宗曇師に弟子入りを乞うが、容易には許されず。
応永25年(1418)25歳にして、漸く入門を許

され、参禅苦行すること2年。
応永27年(1420)5月20日華叟師より印可を
与えられ、一休・宗純となる(時
に27歳)
応永29年(1422)一休、大徳寺に戻るが定住
せず、やがて泉州堺に出て
南宗庵に住す。
正長元年(1428)華叟遷化(77歳)。塔所は大用
庵。
35歳、一休、堺・南宋庵の
住持として師の塔所を築く。
永享12年(1440)47歳、大徳寺如意庵住持と
なるも、十日にして退去。大
用庵に入る。
宝徳4年(1452)59歳、四条の瞎驢庵・住持と
なる。
応仁元年(1467)一月、応仁の乱起り、六月大
徳寺兵火に罹る。八月瞎驢庵
も焼かれ、一休、薪の酬恩庵
に移る。
文明6年(1474)81歳、勅令により大徳寺
(四十七世住持)となるも、住
山せず、四条の瞎驢庵に居す。
一休は、堺の豪商、尾和宗臨、
淡路屋寿源等の資援により大
徳寺の再建を進め、
文明11年(1479)大徳寺の方丈・仏殿再建。
言外の塔所「如意庵」
華叟の塔所「大用庵」
文明13年(1481)一休寂(88歳)
延徳3年(1491)尾和宗臨、一休の塔所「真
珠庵」創建。(元の瞎驢庵)
十回忌法要を営む。

7. 珠光園悟(1423~1502) 侘び茶の創始者「開山珠光」

応永30年(1423)奈良の空市検校の子。茂吉
生れる。
(1433)11歳にして奈良・称名寺の

徒弟となり園悟と称す。
永享11年(1439)17歳のとき、堺・南宗庵の
一休住持に参じた。
永享12年(1440)師の一休に従って、大徳寺
の大用庵に移り、参学、修
行に励む。
嘉吉2年(1442)一休より道号「珠光」印可さ
る。
宝徳4年(1452)一休、四条・瞎驢庵住持とな
る。
珠光、これに従い転居す。
応仁元年(1467)一月、応仁の乱起り、六月大
徳寺兵火に罹る。八月瞎驢庵
も焼かれ、一休六条醒ヶ井近
くの酬恩庵に移る。
文明6年(1474)一休、勅令により大徳寺(第
47世・住持)となり、四条の
瞎驢庵に戻り住む。一休は、
堺の豪商・尾和宗臨、淡路屋
寿源等の資援をうけて大徳寺
の再建を進め、
文明11年(1479)大徳寺の方丈・仏殿再建成る。
珠光は一休和尚の門下にあ
って、日々の勤業の傍ら宋茶
を究め、また能阿弥の知遇も
得て「貯物数寄」の世界を
知り、「侘び茶」の創始者と
なった。
文明13年(1481)一休寂(88歳)
文明14年(1482)珠光、瞎驢庵主となる。(59
歳)
延徳元年(1489)前将軍、足利義政の銀閣完成
…「四畳半・茶の間」の始め。
延徳3年(1491)尾和宗臨、一休の塔所「真珠
庵」創建。
明応6年(1497)瞎驢庵・閉山(76歳)
文亀2年(1502)珠光寂(81歳)
瞎驢庵主となった珠光は、「侘び茶」の普及
に専念し、門弟を募って「侘び茶」を講じた。
やがて、この門下から村田宗珠(跡継ぎ・養子)、
宗理等の茶湯者が育った。

〔参考文献・資料〕

- 1) 松原哲明監修：「心にしみる・名僧・名言逸話集」講談社(1993)
 - 2) 古寺巡礼・京都 6. 建仁寺
 - 3) 古寺巡礼・京都 12. 南禪寺
 - 4) 古寺巡礼・京都 10. 妙心寺
 - 5) 古寺巡礼・京都 16. 大徳寺
- 淡交社(昭和52)
- 6) 「日本・歴史人物事典」朝日新聞社(1994)
 - 7) 児玉幸多編「標準・日本史年表」吉川弘文館(1955)
 - 8) 「鎌倉室町人名事典」新人物往來社(昭和60)

第5回理事会・第6回評議員会を開催

平成23年3月15日(火)に東京都千代田区のKKRホテル東京において標記の会議を開催する予定としていたが、3月11日(金)に東日本東大震災が発生したことに伴い、当財団の定款に定められた決議省略及び報告省略による手続に変更し、下記のとおり実施した。

審議内容は下記のとおりで、いずれも原案とおりました承された。

第5回理事会(平成23年3月15日)

〈決議事項〉

- | | |
|-------|----------------|
| 第1号議案 | 平成23年度事業計画承認の件 |
| 第2号議案 | 平成23年度収支予算承認の件 |
| 第3号議案 | 次回評議員会開催の件 |

第6回評議員会(平成23年3月25日)

〈決議事項〉

- | | |
|-------|---------|
| 第1号議案 | 評議員選任の件 |
|-------|---------|

〈報告事項〉

- | |
|----------------|
| 平成23年度事業計画報告の件 |
| 平成23年度収支予算報告の件 |

第3期(平成23年度)事業計画

1. 塩及び海水に関する科学的調査・研究の助成
一般公募研究47件、プロジェクト研究3テーマ・10件に総額7千万円の助成を行う。
2. 情報の収集及び調査研究
3. 情報誌等の発行
4. シンポジウム、研究会、講演会の開催
5. 関係学会との協力等
6. 広報活動の充実

評 議 員

平成23年3月25日現在

〈任期〉 開始：選任の日

満了：平成25年12月1日までに終了する事業年度のうち最終のものに関する定時評議員会の終結の時

荒井 綜一	東京農業大学総合研究所客員教授
金澤 正博	株式会社日本海水代表取締役社長
熊谷 博	日本食塩製造株式会社代表取締役社長
津田 健	東京工業大学ものづくり教育研究支援センター特任教授
西野 和博	財団法人塩事業センター副理事長
能間 博司	ダイヤソルト株式会社代表取締役社長
松浦 栄一	日本塩回送株式会社代表取締役社長
※松澤 孝郎	全日本塩販売協会会長
宮崎 勝彦	鳴門塩業株式会社代表取締役社長
宮澤 啓祐	塩元売協同組合理事長
村上 正樹	日本ソーダ工業会専務理事
森高 初恵	昭和女子大学大学院教授

(五十音順)

(注)※印は、新任(平成23年3月25日)の方です。

平成23年度助成研究を決定

— 57件を採択 —

去る2月25日(金)に東京都千代田区・KKRホテル東京で開催された第46回研究運営審議会において平成23年度の助成研究について選考が行われ、この結果に基づき前述の理事会において、一般公募研究47件、プロジェクト研究3テーマ・10件の合計57件が決定されました。研究分野別助成費及び助成研究一覧は次のとおり。

平成23年度研究分野別助成費

研究分野		区分	課題数(件)	助成費(千円)
一 般 公 募 研 究	理 工 学	A	5	8,400
		B	9	7,600
		計	14	16,000
	農学・生物学	A	2	3,700
		B	5	4,700
		計	7	8,400
	医 学	A	5	9,000
		B	13	12,000
		計	18	21,000
	食 品 科 学	A	2	3,800
		B	6	5,700
		計	8	9,500
	全研究分野 合 計	A	14	24,900
		B	33	30,000
合 計		47	54,900	
プ ロ ジ ェ ク ト 研 究	理 工 学	P	3	5,000
	農学・生物学	P	4	5,600
	食 品 科 学	P	3	4,500
	全プロジェクト	計	10	15,100
全 課 題	総 計	57	70,000	

平成23年度助成研究一覧

助成番号	表 題	氏 名	機関・所属・役職
一般公募研究：理工学分野			
1101	塩水から有価資源物質の分離・回収に関する研究 ―省エネルギーマグネシウム製錬技術の開発―	池田 進	佐賀大学総合分析実験センター 技術専門員
1102	模擬製塩環境での現場型電位ノイズ応力腐食割れモニタリングセンサの実証試験	井上 博之	大阪府立大学大学院工学研究科 講師
1103	リチウム吸着分離材料の高機能化に関する研究	大橋 文彦	産業技術総合研究所サステナブルマテリアル研究部門 主任研究員
1104	塩化物イオンに高い選択性を有する環状アミドの評価とその応用	近藤 慎一	山形大学理学部 准教授
1105	固定化海洋性微細藻類による配糖化を利用したバイオレメディエーションに関する研究	下田 恵	大分大学医学部 准教授
1106	マイクロ空間を利用した希薄無機イオン濃縮技術の研究	外輪健一郎	徳島大学大学院ソノテクノサイエンス研究部 准教授
1107	製塩晶析工程での微結晶の発生と溶解との変調操作で実現する高効率生産法の開発	滝山 博志	東京農工大学生物システム応用科学府 准教授
1108	有機無機ハイブリッド材料を用いた新規海水淡水化膜の開発	都留 稔了	広島大学大学院工学研究院 教授
1109	陽イオンによる金属防食の仕組み	中村 将志	千葉大学大学院工学研究科 助教
1110	イオン交換膜の膜汚染機構の解明と高い耐膜汚染性を有する膜の開発(II)	比嘉 充	山口大学大学院理工学研究科 教授
1111	アイスプラント栽培におけるクラゲ上澄み液の有用性：キャピラリーゾーン電気泳動法によるアイスプラント中有機酸等の定量	福士 恵一	神戸大学海事科学研究科 教授
1112	塩化ナトリウムおよび関連する塩を用いた超高感度定量状態分析法の開発	二又 政之	埼玉大学大学院理工学研究科 教授
1113	海水中に含まれるカリウムイオンのクラウンエーテル誘導体を用いた選択的分離法の開発	村岡 雅弘	大阪工業大学工学部 准教授
1114	超臨界および亜臨界条件の塩化ナトリウム水溶液を用いた水素エネルギーのギ酸への転換・貯蔵反応の制御法の開発	吉田 健	徳島大学大学院ソノテクノサイエンス研究部 助教
一般公募研究：農学・生物学分野			
1115	塩化ナトリウム給与によるブタのストレス由来行動「尾かじり」の予防―最適な給与法確定と生理的メカニズムの解明―	青山 真人	宇都宮大学農学部 助教
1116	レタスの耐塩性向上を目的とした <i>DREB</i> 相同性遺伝子の単離と解析	宇野 雄一	神戸大学大学院農学研究科 准教授
1117	天然活性物質を生産する海洋微生物の亜熱帯海域からの分離と塩成分が活性物質生産に及ぼす影響の解析	木谷 茂	大阪大学生物工学国際交流センター 助教
1118	塩性植物に内生する耐塩性菌類における塩濃度依存性生産物質の探索	塩野 義人	山形大学農学部 准教授
1119	耐塩性・耐浸透圧性に関わる酵母の高浸透圧感知機構の解明	館林 和夫	東京大学医学研究所 准教授
1120	硫黄同化系の増強による耐塩性植物作出のための分子基盤：塩がAPS還元酵素の発現と硫黄代謝物の蓄積を制御する分子機構の解析	丸山 明子	九州大学農学研究院 准教授
1121	塩ストレスによるイオンチャネルの酸化と酸化抑制による耐塩性の向上	村田 芳行	岡山大学大学院自然科学研究科 教授
一般公募研究：医学分野			
1122	がん幹細胞に発現するイオン輸送体を標的とした新規治療開発	芦原 英司	京都府立医科大学大学院医学研究科 講師
1123	ダール食塩感受性高血圧発症ラットの飲水-昇圧反射ゲインと不整脈発症の相関関係	安部 力	岐阜大学医学部 助教
1124	食塩感受性高血圧におけるマグネシウム再吸収の異常機構の解明	五十里 彰	静岡県立大学薬学部 准教授

助成番号	表題	氏名	機関・所属・役職
一般公募研究:医学分野			
1125	妊娠時のWNK-NKCC1シグナル活性動態に関する基盤的研究(妊娠高血圧症候群への関与の検討)	井上 浩一	浜松医科大学生理学第一講座 准教授
1126	クローによるミネラル代謝システムにおけるCD13の機能解明	伊村 明浩	京都大学大学院医学研究科 助教
1127	オキシトシン-mRFPトランスジェニックラットを用いた新たなナトリウム・体液調節機構の解明	上田 陽一	産業医科大学医学部 教授
1128	アルドステロン分泌因子BMP-6の制御による新たな食塩感受性高血圧の治療を目指した基礎研究	大塚 文男	岡山大学病院内分泌センター 准教授
1129	腎特異プロスタグランジン輸送体OAT-PGノックアウトマウスの食塩応答性血圧変動の機序の解明	金井 好克	大阪大学大学院医学系研究科 教授
1130	腎上皮細胞におけるNa ⁺ /Ca ²⁺ 交換体の基底膜側局在機構およびその病態生理学的意義の解明	喜多紗斗美	福岡大学医学部 講師
1131	肺魚ENaC遺伝子による夏眠による発現変化とアルドステロンとの相関—肺魚の体液調節から脊椎動物の陸生適応機構の進化を探る—	今野 紀文	富山大学大学院理工学研究部 助教
1132	運動習慣形成における摂取食塩の生理的意義と塩類による運動制御機構の解明	阪上 浩	徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部 准教授
1133	高血圧発症における「塩分メモリー」の検討とその分子機序の解明	篠村 裕之	慶應義塾大学医学部 特別研究准教授
1134	食塩感受性高血圧における新規アンジオテンシン受容体結合因子の病態生理学的意義についての検討	田村 功一	横浜市立大学医学研究科 准教授
1135	食塩感受性高血圧における鉄の関与と新規治療への応用	内藤 由朗	兵庫医科大学内科学循環器内科 助教
1136	高血圧性心肥大における食塩感受性獲得による交感神経活性化による心不全発症と脳内シグマ受容体を介するうつ病との関連解明	廣岡 良隆	九州大学病院循環器内科 講師
1137	脳室周囲器官における血管-グリアユニット新生による体液浸透圧調節に関する研究	宮田 清司	京都工芸繊維大学大学院工芸科学研究科 准教授
1138	寿命制御因子klothoによるナトリウム依存性リン輸送調節機序	宮本 賢一	徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部 教授
1139	痛風発症因子である塩素イオン活性化型尿酸トランスポーターの同定と性質	森山 芳則	岡山大学大学院医歯薬学総合研究科 教授
一般公募助成研究:食品科学分野			
1140	マグネシウム欠乏に関するフローサイトメトリーによる表面解析	池田 尚子	昭和女子大学生活科学部 専任講師
1141	天然素材との相乗効果を利用した塩味が強く感じられる調味塩の開発	石川 匡子	秋田県立大学生物資源科学部 助教
1142	食品タンパク質由来の新しい動脈弛緩ペプチドとその生理作用に関する研究	大日向耕作	京都大学大学院農学研究科 准教授
1143	嗜好性を加味した塩味評価法を利用した塩および塩味代替物候補の評価	日下部裕子	農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所 ユニット長
1144	マウスを用いた時間栄養学視点からの塩分摂取と排泄機構の研究	柴田 重信	早稲田大学先進理工学部 教授
1145	ミロシナーゼ活性に対する食塩の影響とアブラナ科野菜の漬物加工への応用	田中 進	高崎健康福祉大学健康福祉学部 教授
1146	食塩によるDoughの発酵促進作用とその機構	豊崎 俊幸	香蘭女子短期大学食物栄養学科 教授
1147	心組織におけるCa ²⁺ 成分の代謝調節機構に関する基礎的研究	廣村 信	理化学研究所分子イメージング科学研究センター 副チームリーダー

助成 番号	表 題	氏 名	機関・所属・役職
理工学分野プロジェクト研究：海水総合利用プロセス開発におけるボトルネック的課題の検討			
11A1	海水総合利用プロセスにおける膜ファウリング対策とナノろ過法の適用性の検討	市村 重俊	神奈川工科大学応用バイオ科学部 准教授
11A2	スケーリング対策と海水資源利用を目指した溶存カルシウム・マグネシウムの回収と高品位化	尾上 薫	千葉工業大学工学部 教授
11A3	ハイブリッド型太陽熱脱塩装置と逆電気透析装置との持続可能なリサイクルシステムの構築	村瀬 和典	中央大学理工学部 教授
農学・生物学分野プロジェクト研究：作物栽培に及ぼす海水の影響			
11B1	海水に由来する栄養塩類の農地への自然供給量評価―「塩益」の定量的評価	中西 康博	東京農業大学国際食料情報学部 准教授
11B2	希釈海水を用いたニホンナシ、リンゴ栽培方法の確立～耐塩性台木の選抜とそのメカニズムの解明～	松本 和浩	弘前大学農学生命科学部 助教
11B3	海水・食塩水を利用した果樹(ナシ)の落葉促進技術の開発～実用的効果の検証と植物体への影響解明～	松本 辰也	新潟県農業総合研究所園芸研究センター 主任研究員
11B4	塩ストレスによる植物病原菌の抑制	篠原 信	農業・食品産業技術総合研究機構 野菜茶業研究所 専門研究員
食品科学分野プロジェクト研究：金属が活性を調節する食品関連酵素への塩効果とその加工・調理学的意義の解明			
11D1	植物のシグナルペプチドペプチダーゼの各種塩類による活性化機構の解明	朝倉 富子	東京大学大学院農学生命科学研究科 特任准教授
11D2	プロトタイプ型カルパインのカルシウムおよび塩応答性の解析	前田 達哉	東京大学分子細胞生物学研究所 准教授
11D3	高等植物由来ポリフェノールオキシダーゼにおける塩化物イオンによる活性阻害機構の多核NMR法を用いた解析	吉村 悦郎	東京大学大学院農学生命科学研究科 教授

財団だより

I. ソルト・サイエンス・シンポジウム 2011

1. 開催目的

目的：塩に関する学術、その他の情報普及と啓発

対象者：食品関連企業関係者、塩事業関係者、大学等研究機関関係者、
栄養士、調理師、給食関係者、一般参加者 300人程度

2. 開催日時・場所

開催日：平成23年9月9日(金)13:00～16:40

開催場所：早稲田大学国際会議場井深大記念ホール

3. テーマと演題

(1) テーマ 塩と生活

(2) 演題

①海藻の不思議

講演者：木村 修一 東北大学名誉教授

座長：蔵田 憲次 東京大学名誉教授

②生体内でクロールイオンはどんな働きをしているか？

講演者：岡田 泰伸 自然科学研究機構生理学研究所長

座長：今井 正 自治医科大学名誉教授

③しょう油の科学と歴史

講演者：田上 秀男 財団日本醤油技術センター理事

座長：木村 修一 東北大学名誉教授

II. 第6回理事会・第8回評議員会 (平成23年5月23日(月) KKR ホテル東京)

第2期事業報告及び収支決算などの審議が行われる予定です。

III. 第23回助成研究発表会(平成23年7月19日(火) 都市センターホテル)

平成22年度の助成研究の成果が発表されます。

IV. 「助成研究報告書」等発行(平成23年3月)

平成21年度の助成研究42件の成果をまとめた「助成研究報告書」(4分冊)を発行しました。

編集後記

東日本大震災の被災者の皆様にお見舞い申し上げます。当財団におきましては、地震発生時には非常な揺れに見舞われましたが、財団事務所のある塩業ビルの3階は上層階より比較的揺れが弱かったこと、従来から耐震対策として書棚、ロッカー類は壁に固定してあったことなどから、幸いにも特段の被害はありませんでした。震災の翌週からは財団業務を通常どおり行うことができおります。

しかしながら、3月15日に開催を予定しておりました理事会および評議員会は、震災後の混乱した状況下にあることから、定款の定めに従い書面での開催に急遽変更いたしました。ご理解をいただきたくお願い申し上げます。

なお、新年度の研究助成などの財団業務につきましては、今回の震災による支障はありませんので、ご安心いただきたくお願い申し上げます。

(池)

MARCH / 2011 / No.88

発行日

平成23年3月31日

発行

公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団
The Salt Science Research Foundation

〒106-0032

東京都港区六本木7-15-14 塩業ビル

電話 03-3497-5711

FAX 03-3497-5712

URL <http://www.saltscience.or.jp>