

「塩の品質、分析及び包装表示に関するセミナー」のご案内

主催 日本海水学会分析科学研究会
共催 沖縄県工業技術センター
食用塩公正取引協議会

商品としての塩は、用いている製塩法によりどのような品質のものが生産されているかを把握・管理することが重要となりますが、それには塩の分析が不可欠です。また、商品の特徴は分析結果から示されることも多く、何を測定するかも重要となります。その分析については、難しく、経費もかかると思われがちで、小規模製塩においては、導入されていないところが多いと聞いていますが、その手法などに関する情報が広く伝わっていないことも考えられます。また、分析しても、分析方法と得られた数値の精度・意味を理解していないと、誤った情報を提供してしまうことにも成りかねません。

そこで、塩の商品管理で重要であると考えられる「塩の品質を知る・見る・伝える」の各視点について、知っておきたい基本的な情報・知識・技術などを伝達するためのセミナーを開催することになりました。講習内容については、品質管理に必要な基礎的な内容を予定しており、また、現在塩業界で話題となっている表示問題についても品質と密接な関係があることから説明してもらう機会をもちました。

製塩所は日本全国に点在しており、その多くの関係者に情報を伝え、塩の品質管理に役立てていただくため、各地でセミナーを開催したいと考えており、初回として沖縄県工業技術センターの協力を得て、沖縄県で開催することになりました。

日 時 :2008年6月13日(金) 10:00~16:45

場 所 :沖縄県工業技術センター研修室(沖縄県うるま市字州崎 12番2号)

参加費 :3,000円

プログラム

	時 間	内 容	講 師
1	10:00~10:30	塩の分析の基本的な考え方(分析化学概説) 塩の分析を始める、技術力を身につける、機器を導入するなど、分析にかかわる人の心得について分かり易く説明する。	山梨大学 山根 兵 氏
2	10:30~12:00	食用塩の包装表示 本年4月18日に公正取引委員会により認定された「食用塩の表示に関する公正競争規約」に従う包装表示に関する要点を解説するとともに、塩の品質との関わりについて示す。	食用塩公正取引協議会 尾方 昇 氏
3	13:00~14:00	塩の品質とそれを知るための分析 塩の品質を構成する要素と、それを知るために必要な分析項目と分析方法(基本的な方法)について解説する。	食用塩公正取引協議会 新野 靖 氏
4	14:00~15:00	製塩現場における品質管理の実際 実際の製塩現場で行われている塩の品質を維持・管理するために必要な項目、方法などを紹介する。	ナイカイ塩業株式会社 下村 富雄 氏
5	15:15~16:15	塩の品質管理に用いる分析方法 塩の品質管理、品質評価に用いられている分析方法について、簡易法から機器分析までを解説する。	食用塩公正取引協議会 新野 靖 氏
6	16:15~16:45	質疑応答	