



食用塩に何じゃ問じゃ

～塩をめぐるあれこれ～

海を汚染しているマイクロプラスチックが海洋生物に与える影響などが問題となって久しいのですが、日本の海でつくられる食用塩は大丈夫？塩の種類にはどんなものがある？食生活に欠かせない「食用塩」ですが、その製造方法など案外知らない事ばかりではないでしょうか。

10月、11月と連続で食用塩について学習会を行います。10月は、食用塩の製造方法など安全性確保にも関わる学習会です。11月は、日本の食用塩中のマイクロプラスチックを調べた結果についてお話を伺います。

第一回 食用塩について

日時：10月25日(水) 15時～16時30分

講師：食用塩公正取引協議会担当者

第二回 食塩中のマイクロプラスチックについて

日時：11月8日(水)

15時～16時30分

講師：中田晴彦さん(熊本大学大学院准教授)

【学歴・職歴】

1997年：愛媛大学大学院 連合農学研究科 生物環境保全学専攻(博士課程)修了 博士(農学)

1998年10月～2006年12月：熊本大学理学部 助手

2007年1月～：熊本大学大学院先端科学研究部 准教授(専門分野) 環境化学



会場：東京都千代田区六番町 15 主婦会館プラザエフ 3F
主婦連合会会議室 及びオンライン (Zoom) 併用

参加費：無料

参加方法：主婦連合会の方で定例会にご参加の方は、そのまま参加できます。それ以外の方は主婦連事務局までお申込みが必要です。

お申込み：お名前、連絡先(電話、メールアドレス)、参加方法(会場参加/オンライン)を下記主婦連合会事務局までお知らせください。

主婦連合会 Tel.03-3265-8121 Fax.03-3221-7864
E-mail.info@shufuren.net

[JR四ツ谷駅 麴町口 徒歩1分]

[地下鉄南北線/丸ノ内線 四ツ谷駅徒歩3分]

主催：主婦連合会 共催(一財)主婦会館