



KUSHIRO WEST ROTARY CLUB 2012~2013 (平成 24 年~25 年)

釧路西ロータリークラブ会報

創立 昭和 45(1970)年 6 月 8 日 承認 昭和 45(1970)年 6 月 10 日

2013~2014 RI テーマ 「ロータリーを實踐し、みんなに豊かな人生を」



《例会日：毎週月曜日 12:30~13:30》

《例会場：釧路全日空ホテル 釧路市錦町 3-7》

会長 那知 哲 幹事 山本 秀基

■クラブ事務所■

釧路市幸町 14 丁目 1-1 ノースコートサンスイ 2F

TEL(0154)23-6175 FAX(0154)23-6123

《本日のプログラム》 11 月 25 日 12:30

普通例会

会員卓話「私の職業について」松田 正明 会員

《次回のプログラム》 12 月 2 日 18:00

夜間例会

年次総会「次年度理事・役員選出」

2013 年 11 月 25 日(月) 第 16 回 通算 2028 回

【点鐘】 那知 会長

【ロータリーソング斉唱】「我らの生業」ソングリーダー：佐藤(雅) 会員

【会長挨拶】 那知会長



みなさん、こんにちは。最近、気になったことについてお話しします。新聞やテレビで報道されている特定秘密保護法案についてです。特定秘密保護法案は、立場や考え方により様々な意見があり、賛成反対は各人の考えにより、私が賛成反対について述べることは適当でないと思います。ただ、この法案は、国民やマスコミに公表しない間に内容ができ上がり、国会では僅かな時間で可決されようとしています。国民にとって大事な法案ですので、注目していただきたいと思います。

【幹事報告】 山本幹事



1. 12 月のロータリーレートは 100 です。
2. 2014 年 シドニー大会のご案内
3. 帯広東ロータリークラブ創立 30 周年記念式典のご案内

【委員会報告】

〔例会運営委員会〕 三木 クラブ奉仕委員長

12月例会プログラムのご案内

12月 2日 12:30～ 年次総会

12月 9日 18:00～ 上期反省・下期活動計画

12月 16日 12:30～ 会員卓話

12月 23日 18:00～ クリスマス家族会

〔職業奉仕委員会〕 加藤 職業奉仕委員長

家庭集会のご案内

1. テーマ「職場訪問について」

2. 開催期間 12月2日～12月7日

家庭集会での話し合いの結果につきましては 12月9日の例会で発表させていただきます。

〔地域発展委員会〕 佐久間 地域発展委員長

11月12日開催の献血奉仕活動の報告

北海道赤十字血液センターよりお礼状が届いております。

受付 18名 ・ 200cc 5名 ・ 400cc 11名 16名の献血をいただきました。

【本日のプログラム】 担当 職業奉仕

■会員卓話 松田 正昭 会員 『私の職業について』

I、はじめに



本日の例会、職業奉仕委員会として「私の職業について」とのお題目を加藤委員長よりいただきました。つきましては、私の職業・塩元売業という生業の立場から、皆様の身近にある「塩」というものについて限られた時間の中で、簡単にご説明させていただきます。尚、お手元にパンフレットがございますが、国内製塩メーカーのリーディングカンパニーである㈱日本海水よりご送付いただきました。後ほど、お目を通していただければと存じます。

まず、塩というものは、皆様もご存じのとおり、生命の維持には無くてはならないものであり、且つ、代替え品のない大切なものであります。その一方で、昨今では高血圧の元凶にもされ、肩身のせまい思いをしているのも事実です。ただし、塩の摂取量によって血圧が上昇するという食塩感受性タイプの方は4割にとどまり、6割の方は減塩しても高血圧対策にはならないとの最近の研究結果で分かっております。むしろ、塩不足からの健康への影響が心配されるとのことです。

80年代のアメリカでは、食塩摂取量の減少によって、労働意欲の低下や、持続性の低下などが起り、国内の生産性が鈍ったとの研究発表もされました。諸説はございますが、まずは、塩分量で美味しい食事を召し上がっていただき、かつ健康にもご留意いただければと思います。

II、塩の特性・特徴について

- 色 — 無色透明（光の反射によって白く見える）
- 結晶 — 正六面体（製法により球状・針状・フレーク状などに变化する）
サイコロ状の結晶で、食塩や瓶入の塩をご覧いただければ確認できます。
- 比重 — 2.16（見かけの比重は食塩で約 1.1、結晶形状や充填度合いにより変化）
これはすなわち水よりも重いということで、実際商売の話となりますと単価が安い割に送料が嵩み、コストがかかります。
- 融点 — 800℃で液体へ変化（ちなみにダイヤモンドは600℃で黒ずみ800℃で蒸発）
- 沸点 — 1413℃で気体へ変化
- 氷点 — 飽和塩水で-21.3℃（この性質を利用して道路の融雪剤に使用されます）
- 味 — 他の物質にはない鹹味^{かんみ}。（しおからい味）

III、原材料となる塩の名称

- 海水 — イオン交換膜・平釜
国内での塩の生産量の9割以上がイオン交換膜法で作られています。現在は、4社5工場が操業しています。
- 海塩 及び — 塩田に海水を引込み太陽光と風の力によって製造。
天日塩 主にオーストラリアやメキシコから輸入
- 岩塩 — 地下層から、直接採掘する方法と、水で溶解させて濃い塩水として汲み上げ採塩するものがあります。
- 湖塩 — 死海（イスラエル）が有名。ほかにウユニ湖（南米ボリビア）ではテレビCMでビートたけしがタップを踏んでいる幻想的なシーンがありますが実はここなのです。非日常的な景色でとても美しいのですが、個人的には、濃い塩水の中での撮影で、靴や衣服もそうですが、足などは塩かられが起きそうだな、かゆくなりそうだなと見てしまいます。

IV、用途

日本では、年間約900万トンの塩が消費されておりますが、物質への作用によって様々な用途に使用されます。

- | | | |
|------------|---|---------------------|
| ・浸透圧脱水作用 | } | つけものや魚の塩蔵用、皮革用など |
| ・防腐作用 | | |
| ・醗酵調整作用 | } | 味噌・醤油、チーズやハムソーセージなど |
| ・タンパク質への作用 | | |

それ以外でも、生理食塩水などの医療用、豚・牛・鶏などへの家畜飼料用や工場のボイラー用に、またパン・お菓子や麺類などの加工食品群、そして意外な処では、ビートによる製糖工場でも塩が使われているのです。冬には、道路融雪用として沖縄を除く全国で使用されます。年間消費量900万トンのうち実に約8割はソーダ工業用として消費され、ガラス製造、塩化ビニール、また苛性ソーダとして製紙やレーヨンの

原料にと、幅広い分野・製品に使われています。ちなみに、塩の国内自給率は、12パーセントほどしかありません。よって工業用塩については、ほぼ専らによる輸入塩でまかなわれ、2年毎に価格改定が行われます。(国際価格・為替・フレートで変動) 岩塩層や塩湖などの資源を持たない我が国にとってそのほとんどが、豊富にある海水からのイオン交換膜法での製造となっております。

V、製法の変遷

古代から日本人は、海水を利用し塩を作っていました。約3%しか含まれていない海水の塩分を、本来塩の製造には向かない高温多湿のこの国で、いかに効率よく取り出すかが、日本の塩製造変遷の歴史なのです。

- 弥生・古墳時代 「藻塩焼き」
干した海藻に海水をかけてかん水をつくり、土器で煮詰める
- 平安時代 「揚げ浜式塩田」
固めた砂浜(塩浜)に、人力で運んだ海水を何回もまいてこの砂からかん水を取り出す。
- 室町 ~ 「入り浜式塩田」
- 昭和30年頃 約400年間続いた製法で、塩の満ち引きを利用し塩田に海水を引き込む方法。(海水を運ぶ労力が不要)
- 昭和30年頃~ 「流下式枝条架式塩田」
- 昭和47年頃 ポンプが開発され、塩田に引込みさらに枝条架の上からもしたたらせ、太陽熱と風のかで濃縮。(生産量が3倍、労働力が10分の1)
- 昭和47年 ~ 「イオン交換膜法」
透析層に電気を通し、不純物のないかん水を集める日本独自の製法。真空蒸発缶で煮詰める。広大な塩田が不要となり、天候にも左右されず、また有害物質の含まれない塩が製造可能となった。

VI、公正マークの表示

平成9年(1997年)に、92年間続いた塩専売法が廃止され、塩事業法に移行されました。規制から一転、自由化によって、国内外の様々な塩が一挙に増加し、なかには、不当表示の商品が市場に出回り問題化しました。そこで、国内製塩メーカーおよび特殊製法塩メーカーが、塩の表示の適正化を目的に自主的にルールを設定し、平成22年4月より、'食用塩公正取引協議会'を設立、施行しました。内訳は、うその表示、大げさな表示、消費者をだますような表示が禁止されております。表示には、原材料名と製造方法が求められ、その記入法や用語まで決められており、また「自然塩」「天然塩」という商品名や言葉、「ミネラルたっぷり」とか「健康に良い」などといった誤解の招く表記の使用ができなくなりました。現在は、公正協議会の審査を通過したのものについてのみ '公正マーク' が印されております。

VII、最後に

現在、公正協議会に登録されているメーカー・団体だけでも大小あわせて189社にのぼり、アイテム数は実に1302種類以上もの塩が国内に出回っている事となります。しかし、多様なメーカーが混在する中、その製造品や輸入した製品の安全性には、一抹の不安もあります。国際的食品規格のCODEXにおける食用塩のなかで制定されている、水銀・砒素・カドミウム・鉛・銅の5つの有害物質が基準値を超えている可能性

も秘めているからです。というのも、財務省や公正協議会への登録申請事項には本来は然るべきと思われる、成分分析や、重金属含有分析などの検査義務が明記されていないからです。もちろんこれらを使用する食品製造メーカーでは、原材料の詳細な規格分析表の提示を求めており安全性に問題ありませんが、こと一般ユーザーやネット販売向けのための零細製造・輸入業者においてはこの限りではありません。このことは、消費者が知らないのももちろんの事、販売に従事されているお店の方々もご理解されていないと思われます。ただし、あくまでも一部分の商品についての危惧を述べたもので、大手や一般流通されているお塩については当然の事ながら安全・安心してお使いいただけるものです。ここひと月ほど、食品表示の偽装問題が全国で次々と明らかになっており、私どもの周辺でもその事実が報告されております。品質とは、流通・製造・販売それぞれに携わる者のモラルに任されて信用し、信頼されますが、この事件をきっかけに、我々消費者自らも、買う・食すという点で、自己責任ならずとも自己防衛の必然性がたかまると思います。もちろん偽物でも本物でも‘美味しかった’という自己満足さえあれば問題ないでしょうが。

少し、横道にそれましたが、塩についての一部分でもご理解いただければと存じます。有難うございました。

《例会運営委員会 張江委員長》

11月25日 在籍数 24名

「編集:大場委員長」

出席者 14名 欠席者 15名

出席率 48.3%

会報委員長: 大場 恵治 副委員長: 坂口 裕二
委員: 佐久間 好明 三木 克敏 小泉 和史