

第41回夏休み塩の学習室 「学んでみよう！塩のつかいみち」

たばこと塩の博物館（東京・墨田区）で

2020年7月21日（火）～8月30日（日）開催！

食べものだけではなく、幅広い塩の用途について解説パネルで学ぶ

たばこと塩の博物館では、2020年7月21日（火）から8月30日（日）まで、知っているようで意外と知らない「塩」の用途について学べる企画「第41回夏休み塩の学習室『学んでみよう！塩のつかいみち』」を開催します。

開館以来、小・中学生を主対象に開催してきた「夏休み塩の学習室」は、当館のシリーズ企画として定着し、今年で41回目を迎えます。今回の塩の学習室では、「塩が食べものだけでなく身近な工業製品にもさまざまなかたちで使われていること」を紹介します。

「塩」には大きく分けて3つの使いみちがあります。料理の味つけや食品にねばりを出すなど、「食べものに使う塩」がもっとも想像しやすいですが、むしろ塩はこれ以外の使いみちに多くの量が使われています。合成ゴムや革製品などの工業製品を作る過程でそのまま使うこともあれば、アルミやウレタン、ガラスなどのように、塩を「か性ソーダ（水酸化ナトリウム）」「塩素」「ソーダ灰（炭酸ナトリウム）」に作りかえて（変身させて）から使うものもあります。身の回りには一見すると「塩」とは関係のなさそうな製品でも、製造過程では「塩」が関わっているものが非常にたくさんあります。

展示では、塩の3つの使いみち「食べるものに使う塩」「そのまま工業に使う塩」「変身させて使う塩」に注目し、それぞれ代表的な製品を展示しながら、塩の幅広い用途についてパネルで解説します。私たちが生活していく上で、塩が食べものだけでなく、工業製品にも必要なものであることを紹介します。

※例年、「夏休み塩の学習室」は、参加型の「テーマ展示」と「塩の実験室」「体験コーナー」といった実験イベントで構成し、ご好評をいただいておりますが、今年は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、参加する形式ではなく、解説パネルを通して「塩」について学んでいただく形にしました。

「学んでみよう！塩のつかいみち」の構成については別紙をご覧ください

第41回夏休み塩の学習室「学んでみよう！塩のつかいみち」開催概要

名 称：第41回夏休み塩の学習室「学んでみよう！塩のつかいみち」

（ダイ41カイナツヤスミシオノガクシュウシツ マナンデミヨウ！シオノツカイミチ）

会 期：2020年7月21日（火）～8月30日（日）

主 催：たばこと塩の博物館 会 場：たばこと塩の博物館 2階特別展示室

所在地：東京都墨田区横川 1-16-3

（とうきょうスカイツリー駅から徒歩8分）

電 話：03-3622-8801／FAX：03-3622-8807

U R L <https://www.tabashio.jp>

入館料：大人・大学生：100円

満65歳以上の方（要証明書）：50円

小・中・高校生：50円

開館時間：午前11時～午後5時（入館は午後4時30分まで）

休館日：月曜日（ただし8/10は開館）、8月11日（火）



Photo01. 過去の学習室の様子

お問い合わせ先：たばこと塩の博物館 広報担当：裊地（ほろち）由美子

E-mail：horochi@tsmuseum.jp

「学んでみよう！塩のつかいみち」は大きく4つのコーナーで構成しています。

はじめに：「1年間に使う塩の量と使いみち」コーナー

日本で使われる塩は1年間に約800万トン。そのうち調味料として家庭で使われる塩は、3%にもなりません。食品工業用と合わせても、食べものに使う塩は全体の12%くらいです。実は、食べものの以外に使う量の方が圧倒的に多いのです。塩の使いみちは、「食べものに使う塩」「そのまま工業用に使う塩」「変身させて使う塩」と、大きく3つの種類に分かれていますが、ほとんどは塩を他の物質に作りかえる（変身させる）ソーダ工業に使われ、いろいろな工業製品に姿を変えて、私たちの生活を支えています。このコーナーでは、1年間にどの用途にどれくらいの塩を使っているのかの全体像を紹介します。

1年間に使った塩はどれくらい？

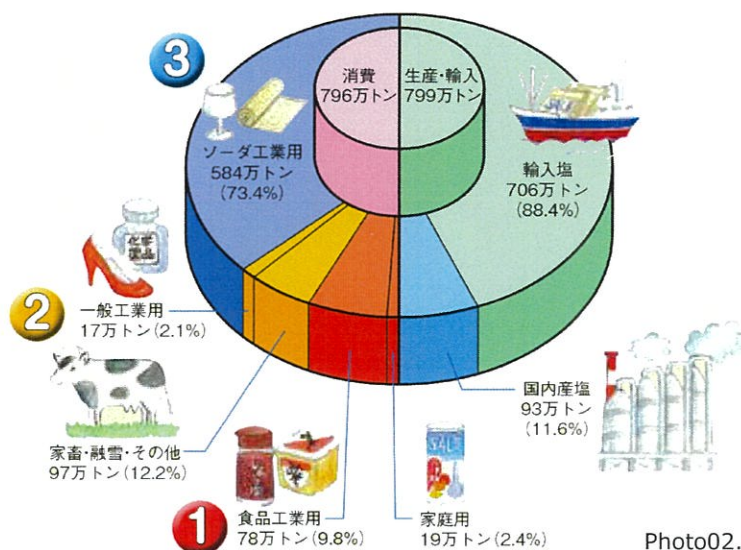


Photo02.

塩の生産量と消費量（2013年度）

ひとりふんだと、どれくらい？

日本で1人が
1年間に使った
塩の量（2013年度）

62.5kg



食べる塩

（家庭用・食品工業用）

7.6kg



食べない塩

（一般工業その他・ソーダ工業用）

54.9kg

Photo03. 日本で1人が1年間に使った塩の量

1 : 「食べものに使う塩」コーナー

塩の使いみちは大きく3つの種類に分かれていますが、一つ目は「食べものに使う塩」です。塩には、味つけだけでなく、脱水・防腐・発酵調整・ねばりを出すなどの働きもあります。これらを利用して、広く食品の加工に塩が使われています。このコーナーでは、「食べものに使う塩」が実際にどの食品に、どのように使われているかを、製品も展示しながら解説します。

2 : 「そのまま工業に使う塩」コーナー

塩の使いみちの二つ目は「そのまま工業に使う塩」です。塩は氷点降下や塩析をはじめ、いろいろな性質を持っていて、これらの性質が身近な工業製品に利用されています。皮なめしやイオン交換樹脂の再生、染料、合成ゴムなどの製造のほか、道路用や家畜用にも使われています。このコーナーでは、「そのまま工業に使う塩」が実際にどの製品に、どのように使われているかを、製品も展示しながら解説します。

3 : 「変身させて使う塩 A、か性ソーダ B、塩素 C、ソーダ灰」コーナー

塩の使いみちの三つ目は「変身させて使う塩」です。なかなかなじみがありませんが、実はこの使い方が日本で1年間に使う塩の約7割を占めています。この使いみちでは、塩をそのまま使うのではなく、ソーダ工場で「か性ソーダ」「塩素」「ソーダ灰」に作り変えてから利用します。展示では、「か性ソーダ」「塩素」「ソーダ灰」にコーナーを分けた上で、それらを使って作られる代表的な製品を並べて解説します。「か性ソーダ」「塩素」「ソーダ灰」は、製造の途中で使うだけで製品には残っていないものもありますが、その製品を作るのには絶対に必要なものです。つまり、「か性ソーダ」「塩素」「ソーダ灰」の原料になる「塩」がないと、身のまわりにある様々な工業製品が作れなくなってしまうのです。

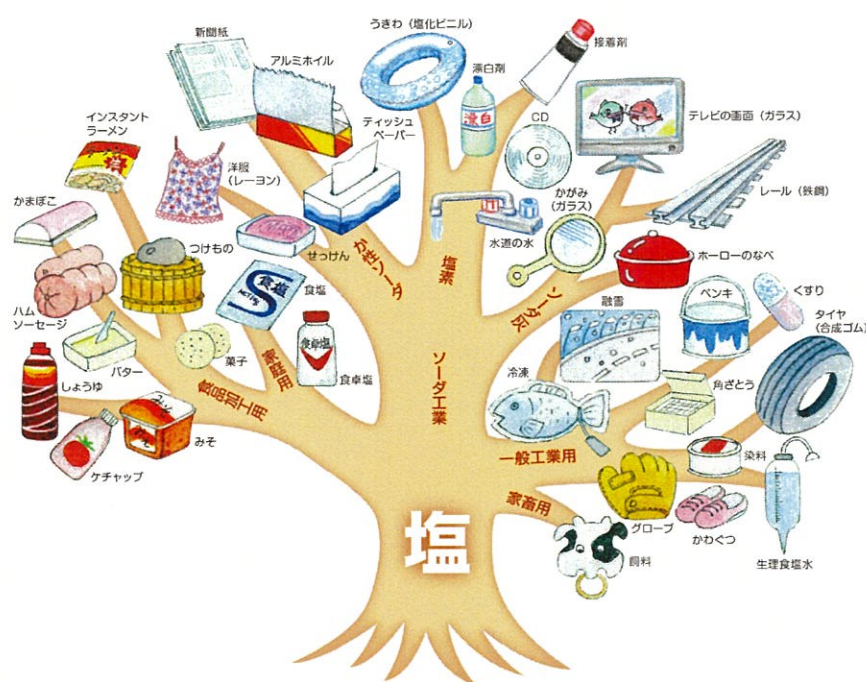


Photo04. 塩の使いみちを表した「塩の木」

画像データの用意がございます。掲載していただけるようでしたら、同封の返信用シートをご返送いただくか、画像の番号を下記までご連絡ください。よろしくお願いいたします。

広報担当：裊地（ほろち） TEL 03-3622-8801 E-mail : horochi@tsmuseum.jp

返信用シート

(第41回夏休み塩の学習室画像希望)

たばこと塩の博物館 広報担当 裊地宛

FAX : 03-3622-8807 E-mail : horochi@tsmuseum.jp

「第41回夏休み塩の学習室」プレスリリースに掲載している画像4点を広報素材としてご提供します。必要事項をご記入のうえ、FAXかメールでご返送いただければ、ご希望の画像（jpeg）をメールでお送りします。

■広報用画像

チェック欄	画像No	キャプション・クレジット
☐	Photo.01	過去の学習室の様子
☐	Photo.02	塩の生産量と消費量（2013年度）
☐	Photo.03	日本で1人が1年間に使った塩の量
☐	Photo.04	塩の使いみちを表した「塩の木」

■貴媒体について

貴社名 :	ご担当者名 :
ご連絡先 TEL : FAX :	e-mail :
媒体名 :	掲載予定日（号） :