

第47回夏休み塩の学習室 「さぐってみよう！海のめぐみ2026」

たばこと塩の博物館（東京・墨田区）で
2026年7月18日（土）～8月23日（日）開催！

料理に使われた“海のめぐみ”が海の中ではどんな姿をしているのか、調べてみよう！

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ています。47回目を迎える今年の学習室は、“海のめぐみ”がテーマです。

私たちがふだん食べているものには、塩や刺身、焼き魚のように、“海のめぐみ”であることがすぐわかるものもありますが、すぐにはわからないものもたくさんあります。例えば、ようかんやかまぼこ、かつおだしなどには、寒天や魚のすり身、かつお節が使われています。それらの元をたどってみると、寒天は海藻の一種であるマクサ、魚のすり身はスケトウダラ、かつお節はカツオといった海の生物であったことがわかります。

今年の学習室は、料理に使われた“海のめぐみ”が、海ではどのような姿をしているのかを探ります。約60種類の料理からスタートして、それぞれの料理にどんな“海のめぐみ”が隠れていてどんな姿をしているのかを、会場にたくさん並んだ海藻や魚の標本・模型を見ながらたどっていきます。そして、塩も“海のめぐみ”です。岩塩や湖塩も含めてどんな海水からできたのかを、塩から海水をたどる解説機で調べてみましょう。ワークシートに記入しながら、楽しんで学べる参加型の企画です。

また、7月25日（土）から8月23日（日）の期間、事前Web予約制で塩の実験イベント「塩の実験ショー」と「体験コーナー（2種類の体験メニューを実施）」を開催します。

ほかにも、塩にまつわる色々な問題に挑戦するパソコンクイズ、メキシコ天日塩配布コーナーなどもあって、夏休みの自由研究や探究学習のヒントがいっぱいです。



* 「さぐってみよう！海のめぐみ2026」については〈別紙1〉

* 塩の実験イベントの詳細については〈別紙2〉をご覧ください。

Photo.01 2019年開催の「さぐってみよう！海のめぐみ」会場風景

第47回夏休み塩の学習室「さぐってみよう！海のめぐみ2026」開催概要

名 称：第47回夏休み塩の学習室「さぐってみよう！海のめぐみ2026」

コ ミ：ダイ47カイナツヤスミシオノガクシュウシツ サグッテミヨウ！ウミノメグミ2026

会 期：2026年7月18日（土）～8月23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10分）

電 話：03-3622-8801 / F A X：03-3622-8807

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

入館料：大人・大学生：300円／満65歳以上の方：100円／小・中・高校生：100円

開館時間：午前10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7/20は開館）、7月21日（火）

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

●「さぐってみよう！海のめぐみ2026」について

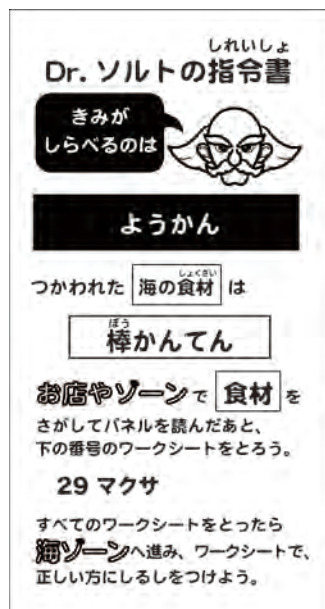
▼ここでは、「さぐってみよう！海のめぐみ2026」の楽しみ方を紹介します。

【楽しみ方】

3つのゾーンを順番に回って、いろいろな“海のめぐみ”の海での姿を調べてみよう！

①食たくゾーン

発券機で「指令書」をとって
「お店やゾーン」に進む。



◀指令書例

発券機では、約60種類の料理
がランダムに出ます

②お店やゾーン

「指令書」に書かれた食材を探してパネルを読
んで、その食材に使われた“海のめぐみ”の名前
を調べる。

「指令書」に書かれた番号のワークシートを
とって「海ゾーン」に進む。

ワークシート例▶
約60種類のワーク
シートがあります

ワークシート 29



マクサ



海ゾーン

に行ってしらべるのだ！

どっちが マクサ かな？
正しいほうの ☐ に ☐ をつけてね



©海藻デザイン研究所 野田三千代



©海藻デザイン研究所 野田三千代

ドクター

しれいしょ

Dr.ソルトの指令書 にあるすべての番号のワークシートで
○をつけおいたら、**答え合わせコーナー** でかくにん！

③海ゾーン

〈すがたしらべコーナー〉

魚や海藻の標本・模型で“海のめぐみ”の海での元の姿を調べて
ワークシートに挑戦する。

〈その塩 どんな海水コーナー〉

さまざまな塩がどんな海水からできたのかを「塩→海水たどり機」
でしらべてワークシートに挑戦する。



標本協力：海藻デザイン研究所 野田三千代

▲会場には海藻や魚の標本・模型
約40種が並びます。

ワークシートに記入したら、〈答え合わせコーナー〉で合っているかを確認。

▼ 料理に使われた“海のめぐみ”の例として、ここでは「ようかん」と「ちゃんぽん」を取りあげ、料理から海の中での姿までをたどっていきます。

〈料理〉



ようかん

〈料理〉



ちゃんぽん

〈食材〉



棒かんてん

海藻を煮た汁を冷まして固め、干したものの。

〈食材〉



さつまあげ・かまぼこ

さつまあげは、マイワシなどの魚のすり身を油で揚げて固めたもの。かまぼこは、スケトウダラなどの魚のすり身を蒸して固めたもの。

〈食材（塩）〉



ここではこの塩を使ってみました

ガンダーラの岩塩

原材料名：岩塩（パキスタン）
工程：採掘、洗浄、粉碎

〈海の中での姿〉



Photo.02

標本協力：海藻デザイン研究所 野田三千代

マクサ

高さ10～30cmの赤い海藻。北海道西部、本州～九州、伊豆諸島、南西諸島の水深20mまでで育つ。テングサとも呼ばれる寒天のもとになる海藻の代表。

〈海の中での姿〉



マイワシ

体長20cmくらいの魚。樺太～南シナ海にすむ。



スケトウダラ

体長60cm～1mになる魚。冷たい海（日本近海ではオホーツク海、日本海、茨城県より北の太平洋）の水深200mくらいの海底にすむ。

〈どんな海水から？〉



6億年前の海水

恐竜も三葉虫もアノマロカリスもまだいないころの海水が陸に閉じ込められてきた。



Photo.03

「海のめぐみ2026」イメージキャラクター

【塩の実験ショー】 ※事前WEB予約制 〈7/10（金）正午予約受付開始〉

開催日：7月25日（土）～8月23日（日）の休館日（7/27, 8/3, 8/10, 8/17）を除く毎日

* 1日3回 各回50分（どの回も内容は同じ）

第1回 10時45分～ / 第2回 13時45分～ / 第3回 15時30分～

* 定員：各回20名 会場：1階ワークショップルーム

【実験の内容】

- 海水から塩を作るには？
- 塩水は電気を通す？
- 真水と塩水の二段重ね
- 塩水でせっけんを固める など

★インストラクターが自由研究や探究学習のヒントになる
実験を見せます。

※つきそいの方は別室の中継モニターでようすをご覧になれます。



Photo.04

昨年開催した「塩の実験ショー」のようす

【体験コーナー】 ※事前WEB予約制 〈7/10（金）正午予約受付開始〉

開催日：7月25日（土）～8月23日（日）の休館日（7/27, 8/3, 8/10, 8/17）を除く毎日

* 2種類の体験メニューを交互に実施します。

- 備長炭電池づくり（1日2回・各回30分） 10時30分～ / 14時～
- 塩の結晶づくり（1日2回・各回30分） 11時45分～ / 15時45分～

* 定員：各回10名 会場：2階特設スペース

★おうちでやるための練習として自分で実験してみるコーナーです。

※つきそいの方は近くで見学できます。

※作った備長炭電池は持ち帰れません。



Photo.05

昨年開催した「体験コーナー
（塩の結晶づくり）」のようす

【塩の実験ショー】 【体験コーナー】 共通

- * 参加できるのは、小学3年生～中学3年生です。低学年やおとなの参加はできません。
- * 4名まで予約できます。
- * 参加無料。ただし、入館料（小・中学生100円、つきそいの大人300円）は必要です。
- * やむをえない事情により中止する場合があります。

〈予約方法〉

当館公式サイト【<https://www.tabashio.jp>】に掲載している「予約について」をお読みいただいた上で、同ページからリンクしている予約専用サイトにてご予約いただきます。

返信用シート

(第47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47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5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ましたら、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	2019年開催の「さぐってみよう! 海のめぐみ」会場風景
☐	Photo.02	マクサ 標本協力: 海藻デザイン研究所 野田三千代
☐	Photo.03	「海のめぐみ2026」イメージキャラクター
☐	Photo.04	昨年開催した「塩の実験ショー」のようす
☐	Photo.05	昨年開催した「体験コーナー(塩の結晶づくり)」のようす

■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) :