

しょうゆゆテーマの講演も

南三河食文化研究会が新春交流会

【刈谷】南三河食文化研究会は11日、安城市のホテルグランドティアラ南名古屋で新春交流会を開催した。

冒頭、あいさつに立った石川伸理事長（おとうふ工房いしかわ社長）は「われ

われが最も求めるものは、この地域の自慢になるものを一緒にやって発明すること。そして、この地域に暮らす皆さんが自分の街を誇れるようになること」と話した。

その後、基調講演を実施

した。日本醤油技術センター理事長で東京農業大学名誉教授の館博氏が「和食を支えるしょうゆ」をテーマに登壇した。

あいさつする石川理事長

館氏は「ユネスコ（国連教育科学文化機関）の無形

文化遺産に『和食・日本人の伝統的な食文化』が登録されているが、保護しないと無くなっていくものともいえる」と指摘した。

その上で「塩分の過剰摂

取の原因にしょうゆが挙げられることもあるが、近年の研究では食塩を本醸造しょうゆで代替し、おいしさを損なうことなく食塩摂取の総量を低減できることが分か

ってきた。減塩から適塩でおいしく食事をとり、健康的な生活を送ってほしい」と語った。参加者は時折メモを取るなど、熱心に耳を傾けていた。