



世界へのプレゼントになろう

高岡ロータリークラブ

2016/3/10

会長/本間比呂詩 幹事/鞍野誠

Be a gift to the world

No.31

例会日: 木曜日 12:30~13:30 創立: 1951(S.26)/11/15 チャーターN: 1952(S.27)/4/15 創立順位: No.68

司会 塩崎(吉) 会場監督 点鐘 本間 会長

ロータリーソング

会長挨拶/報告■誕生祝 笹川武君〔3/15・72才〕

■皆出席表彰 駒井宏君〔5年〕

幹事報告■配布/ガバナー月信 3月号

■社会奉仕委員会全体会議⇒3/10 13:30~ 藤の間

■3番・4番・7番合同 TM⇒3/10 18:30~ 錦州

ニコニコBOX < 12件 38,000円 >

本間会長/本日のプログラムは会員卓話です。日本曹達の高野泉さん、タイトルが「塩の話」楽しみにしております。後程よろしくお願ひ致します。

永田君/高岡市に贈呈した大伴家持の夫婦像は、高岡 RC 会員の総力で地域貢献した素晴らしい奉仕活動です。共感、感動致しました。板橋姉妹クラブ更新調印式に行き、熱いおもてなしに楽しく過ごしてきました。又、地区大会来高の御礼をさせていただきました。妻の誕生祝もいただきました。感謝。

山本(毅)君/板橋訪問を無事終えることができました。田中委員長はじめ国際奉仕委員会の皆様ご苦労様でした。

鞍野君/ニイハオ! 3/4~6 と台湾板橋 RC との姉妹クラブ締結延長の調印式を無事に終えることが出来ほっとしております。同行して下さったメンバーの方に感謝申し上げます。現地では熱烈歓迎の下、美味しい料理やお酒もたくさん振る舞ってもらい、女房共々楽しい一時でありました。高岡 RC と板橋 RC との 47 年間の友情、友好の深さを感じる事が出来ました。謝謝! それと 3/8 女房の誕生祝有難うございました。大変喜んでおりました。

田中君/先週末、板橋へ姉妹クラブ更新に 25 名のメンバーで行ってきました。皆様の御支援と協力に感謝です。塩崎(有)君/板橋 RC 姉妹締結更新調印に行き、無事帰って来ました。心配していた体調も、一行の気遣いのお陰で大丈夫で大いに旧交を深めて、来年の創立 50 周年に参加する約束までしてしまいました。大歓迎に感謝、感謝。

伏江君/3/4~6 台湾板橋 RC へ 25 名で参加。「好意と友情」を深めてきました。皆様のご協力で無事帰高。感謝! 次年度板橋 RC 創立 50 周年記念事業は、5/5 ウェルカムパーティ 5/6 式典祝賀会に決定です。是非来年の予定表に記入をお願いします。

竹中君/姉妹提携調印式で板橋 RC の皆さんの熱烈歓迎に感謝。その後皆さんと分かれ、一昨年登った台湾で一番高い玉山に続き二番目に高い雪山(3886m)に単独登頂してきました。テントを猿に荒らされるといふハプニングもありましたが、雪をいただく山頂に立てた感動はひとしおでした。

加茂君/桜の花見の時期が近付いてきました。古城公園の桜マップを作りましたのでご利用ください。

渡辺君/妻への誕生プレゼント有難うございました。大変喜んでおりました。

山本(政)君/すみませんが、早退致します。

松田君/先日は誕生祝有難うございました。本日早退させていただきます。

本日のプログラム 塩 の 話

高野 泉



塩は、人間にとって命を維持するための無くてはならない重量なものです。ソーダ工業を行う上でも重要な出発原料であり、塩からできる苛性ソーダや塩素、水素は、私たちの生活で使用している製品を作る為には欠かすことができない重要な物質です。

日本で使用されている塩の種類は、食卓塩(精製した塩を湿りにくくする為に炭酸マグネシウム含有)、食塩(海水をイオン交換膜で濃縮して煮詰めた)、自然塩(カルシウムやマグネシウム含有)と呼ばれているものがあり、その使用量は、年間約 800 万トンで、その 3/4 がソーダ工業で使用されています。食用に使用される塩は、120 万トンでそのほとんどが輸入塩を一度、日本の海水に再溶解して製品化したものです。

一方、世界の塩の生産量は、約 2 億 8 千万トンで、世界の塩の種類は、中国、米国、ロシア、欧州などの大陸で産出される岩塩(6 割)、南米ボリビアのクニエ塩湖などの湖塩、海水を天日や風などで乾燥した天日塩、海水を濃縮して釜で煮詰めたせんごう塩などがあります。日本の生産量は、100 万トン程度で瀬戸内海近傍のみで生産されており、ほとんどせんごう塩です。日本の塩の備蓄基地は、広島県呉市沖に三ツ子島(貯塩量 75 万トン)があり、国内の需要地に必要に応じて供給されています。

ソーダ工業で使用する塩は、全て天日塩で、輸送コストの関係から、中国、メキシコ、豪州、インドで生産されたものです。これらの産地では、海水の塩濃度も高く(日本近海は 3%前後で海外は、5%前後のところもある)降水量が少なく、平均温度が高く、湿度が低いなどの気候条件で海水の乾燥に適した地域です。また、その製法も、広大な土地に海水を直接流し込み、1年から2年かけて生産されています。塩田では、単なる天日乾燥だけではなく、無毒の好塩菌が繁殖し海水の乾燥の促進に寄与している。以上のように世界の塩田は、人間のみならず、私たちが生活に必要な製品を作る上で欠くことのできないものであり、塩の使用量は、日本のみならず世界経済の指標とも言われている。