

東海漬物の食育活動
名古屋市中央卸売市場にて「ぬか漬教室」を実施
～親子中央卸売市場教室「冬旬の果物と漬物の魅力を学ぼう！」に協力～

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）は、1月26日（土）に、一般社団法人名古屋市中央卸売市場協会主催で、名古屋市協力の親子中央卸売市場教室「冬旬の果物と漬物の魅力を学ぼう！」に協力し、「ぬか漬教室」を実施いたしました。

「ぬか漬教室」の授業は、当社漬物機能研究所の所員が講師となり、13組29名の親子のみなさんに対して行いました。

教室内容は、「ぬか」や「玄米」を実際に触り、ぬかとは何であるかを理解してもらった後、季節ごとのぬか漬にオススメの野菜やぬか床の作り方、ぬか漬の栄養、ぬか床で育つ乳酸菌、ぬか床の保管方法などの話をいたしました。その後、質疑応答の時間では、使用するぬかや管理方法など様々な質問がありました。そして、当社商品の「熟ぬか床」で漬けた大根やきゅうりを試食していただきました。「発酵」や「ぬか漬」について少しでも身近に感じてもらったのではないかと思います。

これからもこのような活動を通じて、漬物のおいしさや栄養を理解してもらい、伝統食である『漬物』の素晴らしさを伝えていきたいと考えております。



親子中央卸売市場教室「冬物の果物と漬物の魅力を学ぼう！」での「ぬか漬教室」の様子