

**東海漬物の食育活動
豊橋市内中学校にて「ぬか漬教室」を実施
～豊橋商工会議所「ビジネスパーク 2020 秋」に協力～**

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：永井英朗）は、11月17日（火）に、豊橋商工会議所主催の地域の職業人による訪問授業「ビジネスパーク2020秋」に参加し、豊橋市立南部中学校にて、「ぬか漬教室」を実施いたしました。

「ビジネスパーク」は、地域の子どもたちに地域の職業人が仕事について伝える場であり、豊橋市教育委員会のキャリア教育と進路指導を合わせた「生き方教育」の中核事業として位置づけられています。2008年度から毎年行われている事業で、当社は2014年より参加しております。

「ぬか漬教室」の授業は、当社の漬物機能研究所の所員が講師となり、2年生の1クラス36名の皆さんに対して行いました。

通常、授業では試食やぬか漬作りの実習を行いますが、新型コロナウイルス感染予防対策として、今回は講義のみといたしました。内容は、「今やトレンド日本の発酵文化～漬物の世界」と題し、日本の発酵食品が注目される理由や、乳酸菌や酵母など微生物の働きでおこる発酵について、発酵食品ぬか漬の健康効果、世界や日本での漬物の種類などを講義しました。

また、ぬか床の発酵を少しでも感じてもらうために、発酵前と後のぬか床の状態や香りを確認し、pH測定器を使用してぬか床の酸度を比較しました。

初めてのぬか床の独特な香りに戸惑う様子もありましたが、「発酵」や「ぬか漬」について少しでも身近に感じてもらう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、漬物を作る楽しさや漬物の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思っております。



「ビジネスパーク 2020 秋」豊橋市立南部中学校での「ぬか漬教室」の様子