

食育活動の紹介

相愛大学 漬物セミナー 『ぬか床と発酵』

- ◆ 日 時：2019年8月7日（水） 13：30～15：00
- ◆ 場 所：大阪市住之江区 相愛大学 南港キャンパス
- ◆ 企 画：大阪スローフード協会
- ◆ 協 賛：東海漬物株式会社
- ◆ 講 師：東海漬物株式会社 漬物機能研究所 森下美香
- ◆ 協力スタッフ：大阪支店

2019年8月7日（水）、相愛大学の南港キャンパスにて、人間発達学部 発達栄養学科の学生を対象に漬物のセミナーを実施しました。当社の漬物機能研究所の研究員が講師となり、合計52名の方にご参加いただきました。

はじめに、漬物とはどういうものか、そして漬物全体の歴史など基本的なことについての講義があり、続いて漬物の良さや栄養等についての説明がされました。最後に「美と植物性乳酸菌」という内容の説明があり、管理栄養士を目指している若き学生たちには大変興味深い内容であったと思います。



そして、後半は、漬物の中でもより家庭に近いぬか漬（ぬか床）と発酵のメカニズムについての説明がされました。実習前にはあらかじめ漬けておいたパプリカとアボガドぬか漬の試食がおこなわれ、初めて食べるアボガドのぬか漬には様々な表情が伺えました。

実習においては、実際に東海漬物の「熟ぬか床」を用いてぬか床に触れ、きゅうりとアボガドを漬ける実習が行われました。





ぬかに初めて触れる人も多く、慣れない手つきではありますが、それぞれの感覚でぬか床をほぐし、きゅうりとアボガドを漬けていました。

最後に、弊社のこくうまキムチと韓国キムチの食べ比べ試食を実施。学生達のホッとした顔が印象的で、日本におけるキムチの存在の大きさや若い人へのキムチの浸透度が伺えました。このセミナーを通じて若き学生たちの中に少しでも漬物への興味や関心が芽生えればと思います。

