

**東海漬物の食育活動
社会人向け漬物講座を実施**
～愛知大学オープンカレッジでの講座「愛知の食を学ぶ・楽しむ」に協力～

12月8日(木)に愛知大学の車道校舎にて開催される社会人を対象としたオープンカレッジ「愛知の『食』を学ぶ・楽しむ」にて、ゲスト講師として招待いただき「漬物教室」を開催いたしました。

「愛知大学オープンカレッジ」は、豊橋校舎にて1988年から始まった生涯学習で、2004年からは車道校舎でも実施されております。

この度、ゲスト講師としてご招待いただいた講座は、日本料理「小伴天」四代目店主 長田 勇久氏が講師を務めておられる「愛知の『食』を学ぶ・楽しむ」で、毎回、地元の食文化を支える方などがゲスト講師となり、食材に関する話がなされた後、長田氏によるテーマに即した日本料理を堪能するという五感で学び・発見する講座です。今回で第94回目を迎えるほどの人気講座で、遠方から通って受講される方もいらっしゃるほどです。

当日は、常務取締役 漬物機能研究所 所長の吉澤と同研究所 要素技術開発グループ グループ長の小野が講師を務め、漬物の歴史や効能、きゅうりのキューちゃんの話、ぬか漬の話をした後、当社の「こくまキムチ」「きゅうりのキューちゃん」「おいしいぬか漬だいこん」と「熟ぬか床」で漬けられた手作りぬか漬を食していただきました。今回の日本料理は「漬物を美味しく」がテーマで、常滑焼のごはん炊き鍋で炊き上げた熱々のおいしい白ご飯とお味噌汁も用意いただき、受講生の方々はとても喜んでいらっしゃいました。皆さん食に関する知識が豊富な方々ばかりで、とても熱心に講師の話聞いておられ、熱田神宮への漬物奉納のお話など様々な質問をいただきました。

今後もこのようなイベントを通して、伝統食である「漬物」をより多くの方々にお伝えしたいと思っております。

【イベント概要】

●愛知大学オープンカレッジ

愛知の「食」を学ぶ・楽しむ～文化や伝統の担い手と共に～

2016 秋季 第3回

「きゅうりのキューちゃん 55年の歴史」

「ぬか床の歴史、栄養、微生物について・失敗しないぬか床の作り方」

- ◆日時 : 12月8日(木) 19:30～21:00
- ◆場所 : 愛知大学 車道校舎 (愛知県名古屋市東区筒井2丁目10-31)
- ◆参加者 : 一般・社会人の方々



講座の様子