

相愛大学 発酵セミナー『ぬか漬』

- ◆ 日 時 2018年8月1日(水) 13:20～15:00
- ◆ 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 小野 浩、森下 美香

8月1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ぬか漬講座を実施しました。

当社の漬物機能研究所の研究員が講師となり、合計50名の方にご参加いただきました。

まず初めに、漬物機能研究所の森下による漬物講義で、漬物の定義や効果、漬物を使ったアレンジメニューの紹介、続いて行われた小野による講義では、ぬか床の歴史、ぬか漬の栄養、微生物についての話がありました。

次に事前に用意してあったパプリカとアボカドのぬか漬の試食があり、生で食べるのとは違うぬか漬の風味を味わってもらいました。野菜嫌いでもおいしく食べることができたと喜んでいた学生もいました。

実習では、当社商品「熟ぬか床(プラ容器入り)1.2kg」を使用して、実際にきゅうりを漬け込みました。ぬか床は、お土産としてお持ち帰りいただきました。

続いて当社商品「こくまキムチ」と「韓国農協キムチ」の食べ比べがあり、酸味の強い韓国キムチの好きな方と苦手な方に好みが分かれました。残ったキムチを持ち帰る学生もいて、食べ物を大切にする姿に感心させられました。

最後のレポート提出では、配布資料を見返して真剣に記入していました。

今回の講座をとおして「発酵」や「ぬか漬」をより身近に感じ、研究の参考にさせていただけたら幸いです。



