

～豊橋市 emCAMPUS にて～
ぬか漬講座を開催

- ◆主催者 : 中部ガス不動産株式会社
- ◆日時 : 2022年6月29日(水) 15:00～17:00
- ◆場所 : 「emCAMPUS FOOD」(愛知県豊橋市駅前大通二丁目81番地1F)
- ◆参加者 : 一般の方々 12名

この度、豊橋市駅前にある emCAMPUS FOOD (エムキャンパス フード) にて、中部ガス不動産株式会社とのコラボ企画第3弾「失敗しないぬか漬の漬け方講座」を、東海漬物社員が講師となり実施いたしました。今回も、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、予約制にて部屋が密にならないよう考慮し、12名の方々に対して行いました。

教室内容は、前半「ぬか床の栄養と微生物について」講義を行った後、当社商品「熟ぬか床 1.2kg (袋タイプ)」における発酵段階の異なる4種類のぬか床を実際に確認したのち、それぞれのぬか床で漬けたきゅうり漬の食べ比べと変わり種ぬか漬としてパプリカの試食をいたしました。そして、にんじん、きゅうり、キャベツ、パプリカ、アボカドのぬか漬の漬け方実演を行った後、「失敗しないぬか床の作り方」について講義を行いました。質疑応答の時間では、ぬか床の保管方法など様々な質問がありました。みなさん熱心に講義を聴いておられ、ぬか漬に興味を持たれている方がまだまだ多いことを改めて感じました。

発酵食品の一つであるぬか漬は、ますます注目されておりますが、より多くの方々に親しみを持っていただけるよう、これからもこのような食育活動を通して、ぬか漬の良さを伝えていきたいと思っております。



ぬか漬講座の様子