



天空の里いもい農場『ぬか漬づくり学習会 ～発酵の世界を体感！～』

- ◆ 日 時 2022 年7 月9日(土) 10:30 ～ 12:00
- ◆ 場 所 長野県長野市芋井広瀬地区 芋井社会会館
- ◆ 主 催 『天空の里 いもい農場』
 - ・フェイスブック: <http://www.facebook.com/imoi.hirose>
 - ・ブログ: <http://blog.canpan.info/imoi/>
- ◆ 講 師 東海漬物株式会社 甲信越営業所 所長 今村 明宏

7月9日(土)、長野市のボランティア団体『天空の里 いもい農場』主催のもと、ぬか漬学習会を実施しました。

『天空の里 いもい農場』は、長野市芋井広瀬地区の里山を拠点として、子どもたちとその家族に「食農体験の場」を提供して、自然を身近に感じ、「環境・農業・食べものを大切に思う気持ち」が育まれることを目指して活動しているボランティア団体です。

今回のぬか漬学習会は、2017年・2019年に続く3回目の開催で、前回は上回る48人(大人29人、子ども19人)の方にご参加いただきました。新型コロナウイルス感染症対策のため、農業体験活動とぬか漬学習会のグループ分けを行い、1部・2部制で実施しました。

まず初めに、弊社甲信越営業所 所長の今村によるぬか漬講座があり、ぬか漬の基礎知識や発酵のしくみ、失敗しないぬか床作りについて学習しました。

次に、「熟ぬか床1.8kg」を使ってきゅうりとなす、畑で収穫したカブを漬けました。小さなお子さんが粘土遊びのようにぬか床に触れ、感触を楽しんでいました。

体験の後で、漬け日数の異なるぬか漬の試食を行い、味の違いを体感していただきました。特にズッキーニやパプリカのぬか漬が人気があり、また長く漬けた酸味のあるぬか漬を抵抗なく食べる子どもたちに驚かされました。漬物をお茶請けにする長野県の文化を垣間見ることができました。

最後の質問時間では、ぬか漬の管理方法や、変わり種のぬか漬など積極的に質問があり、関心の高さがうかがえました。お持ち帰りいただいたぬか床で、ぬか漬けライフを楽しんでいただけたら幸いです。



【ぬか漬体験・ぬか漬の試食】

