

～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10月28日(金) 14:00～16:00
- ◆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 6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4弾「ぬか漬の漬け方講座【応用編】」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、6名の方々に対して行いました。

教室内容は、最初に、緑黄色野菜摂取量を皮膚のカロテノイド色素にて計測する「ベジメータ®」という機器を使用して、参加者のみなさんの数値を測りました。普段野菜を意識して摂取している方々ばかりで、平均より高い数値結果の方が多くおられました。その後、「ぬか床の栄養と微生物、漬け方の注意点について」講義を行った後、当社商品「熟ぬか床」で漬けた変わり種漬物の柿、パプリカと小松菜のぬか漬を使った菜飯の試食をいたしました。そして、にんじん、きゅうり、パプリカ、ブロッコリーの芯、柿のぬか漬の漬け方実演を行いました。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に対して、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



試食

(パプリカ・柿のぬか漬、小松菜のぬか漬を使った菜飯)