

純日本品質

東海漬物

2022年11月

〈ニュースリリース〉

東海漬物株式会社

東海漬物の食育活動  
きよすフェス 食育ワークショップにて  
「宮重だいこんを使ったぬか漬講座」を実施

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長執行役員：永井英朗、以下「東海漬物」）は、11月12日（土）に清須市・清須市観光協会主催の「きよすフェス」食育ワークショップで「ぬか漬講座」を実施いたしました。

「きよすフェス」は、清須城周辺を会場に毎年魅力的なワークショップを開催し、様々な体験をご来場の方に楽しんでいただくイベントです。今回、食育ワークショップの1つに、現在の大根の祖先と言われる清須の伝統野菜「宮重だいこん」を丸ごと一本使った「ぬか漬講座」を行いました。

「ぬか漬講座」では弊社社員が講師を務め、新型コロナウイルス感染予防対策を講じ2部制に分けて家族・個人の参加者8組22名の方々に向け行いました。内容は、前日に収穫したばかりの新鮮な「宮重だいこん」の漬込み、また各ご家庭のぬか床に育てるためのちょっとしたコツなど、初めての方が気になるお話を交え、ぬか漬の魅力をお伝えしました。

合わせて東海漬物が導入している緑黄色野菜摂取量を皮膚のカロテノイド色素で計測する「ベジメーター®」を体験頂き、お互いの計測値から参加者同士のコミュニケーションも生まれ、この場ならではの「野菜」を軸とした情報や体験に、大人も子どもも楽しんでおりました。

これからも食育活動を通じ、『漬物』のおいしさや栄養・健康効果のご理解、また日本の伝統食としてのすばらしさをお伝えしたいと思っております。

【イベント概要】

- ◆主催者 : 清須市・清須市観光協会
- ◆日時 : 2022年11月12日（土）①13:00～13:45 ②15:00～15:45
- ◆場所 : 清須市総合社会福祉センター
- ◆参加者 : 22名（事前申し込み）
- ◆実施内容 : ●講義 「ぬか床・ぬか漬の作り方」
  - 実技 「宮重だいこん」を使って、さあ、ぬか漬を漬けよう！
  - 体験 「ベジメーター®」で計ろう！ あなたの野菜摂取状態はどれくらい？



「ぬか漬講座」イベントの様子



「ベジメーター®」計測中の参加者