

R6文化教室

-大人の食育教室- お酢博士に学ぶ「酢の知られざる魅力」



<日時・場所>

令和6年5月9日（木）10:00～11:30・中央公民館

<講師>

赤野 裕文さん（(株)ミツカン 食酢エキスパート社員）

<参加者>

37人（18歳以上の人）

<事業内容>

人類最古の調味料の一つと言われる「酢」の歴史、種類別特徴、調理効果や健康維持に役立つ使い方を学びます。

<講座を終えて> ※参加者アンケートより

- 酢の話、とても参考になりました。家でも作ってみようと思いました。ザク口を炭酸で割った試飲も、とても美味しかったです。
- 酢はどちらかというと苦手でしたが、色々なお話を聞いて体に良いとのこと、使ってみて、苦手を克服したいと思いました。
- 食育、これからの食生活に役立つお話であり、知らないことがたくさんありました。
- 健康面の酢の効果がもっと知りたかったです。
- 酢は根本的に大好きです。酢の料理もよく作ります。食欲も出るし、日持ちもするし、今日は良い勉強になりました。酢のドリンクも好きなので、今日の講座は良かったです。次回、孫と一緒に酢のミュージアムに行ってみたいです。