

R6文化教室

-大人の食育教室Ⅱ-和食と発酵調味料の美味な関係



<日時・場所>

令和6年10月26日(水) 10:00~11:30・中央公民館視聴覚室

<講師>

福田貴子さん・日高萌葉さん((盛田(株)おいしさ探求センター社員)

<参加者>

33人(18歳以上の人)

<事業内容>

ユネスコ無形文化遺産登録後、注目度の高い「和食」のおいしさのヒミツは発酵調味料にあると言われています。地元企業、盛田(株)の社会貢献活動として、発酵調味料の種類や成分、和食との相性についての講義を依頼、毎日の食生活に役立つヒントを学びました。

<講座を終えて> ※参加者アンケートより

- 帰宅後、改めて資料を読み直し、発酵調味料等を積極的に食生活に取り入れたいと思いました。試飲や試食も他の参加者と楽しく共有でき、充実した時間となりました。
- 食について、もっと味にこだわりたいです。味噌、醤油など発酵調味料が何種類もあることを知ったので、色々使うようにしたいと思います。
- 食育の正しい教育はよいと感じました。知識が広まることはよいことです。
- とても分かりやすく、初めて知ったことも多く、参加して良かったと思いました。まだまだ発酵について、知らないことが多いので、甘酒などについても講座があればうれしいです。
- 自社製品のPRが気になったので、もう少し控えた方がよいと思いました。