

## 食育活動の紹介

### 武庫川女子大学 発酵セミナー『ぬか漬』

- ◆ 日 時 2017年11月6日(月) 13:05～16:20
- ◆ 場 所 兵庫県西宮市 武庫川女子大学 中央キャンパス
- ◆ 企 画 大阪スローフード協会
- ◆ 協 賛 東海漬物株式会社
- ◆ 講 師 東海漬物株式会社 漬物機能研究所 小野 浩、森下 美香

11月6日(月)に武庫川女子大学の中央キャンパスにて、生活環境学部 食物栄養学科の学生を対象に漬物講座を実施しました。

当社の漬物機能研究所の研究員が講師となり、第一部、第二部の2回に分けて実施し、合計57名の方にご参加いただきました。

まず初めに、漬物機能研究所の森下による漬物講義で、漬物の定義や効果、漬物を使ったアレンジメニューの紹介、続いて行われた小野による講義では、ぬか床の歴史、ぬか漬の栄養、微生物についての話がありました。

次に事前に用意してあったアボカドのぬか漬の試食があり、生で食べるのとは違う濃厚な味わいに喜んでいただけました。

実習では、当社商品の「熟ぬか床(プラ容器入り)1.2kg」を利用して、実際にきゅうりとアボカドを漬け込みました。

最後に当社の「こくまキムチ」と「韓国農協キムチ」の食べ比べがあり、風味の違いを実感していただきました。

質問コーナーでは、乳酸菌や酵母の由来、ぬか床中の成分変化に関する事など、食物栄養学科の学生さんということもあって、専門的な質問が積極的に寄せられました。

今回の講座をとおして「発酵」や「ぬか漬」をより身近に感じ、研究の参考にしていただけることと思います。お持ち帰りいただいたぬか床で、“ぬか漬け女子”を目指してぬか漬けを続けていただけたら幸いです。



