

～豊橋市こども未来館ここにて～
「春休み親子ぬか漬教室」開催

- ◆日にち : 2018年3月29日(土) 14:00～15:00
- ◆場所 : 豊橋市子ども未来館ここ (キッチンスタジオ)
- ◆対象者 : 小学生以下のお子様、およびその保護者 20組
- ◆参加費 : 400円/1家族

豊橋市こども未来館ここにて、弊社漬物機能研究所の梅谷が講師となり、「春休み親子ぬか漬教室」を開催いたしました。

教室は、「ぬか」の原料について、ぬか漬に合う野菜などの話をした後、当社の「熟ぬか床」で漬けた手作りぬか漬(きゅうり・かぶ)の試食をしていただきました。その後、「熟ぬか床1.2kg(袋タイプ)」を利用して、実際にきゅうりのぬか漬を漬けました。参加者の子どもたちはぬか床を手でならしたり、きゅうりを2つに折ってうずめる作業にとっても楽しんでいました。そして、ぬか漬の栄養、ぬか床の混ぜ方、保管の仕方の話をした後、質問時間では、野菜の漬け方や、ぬか床の水分の対処法など様々な質問があり、受講者みなさんの興味の高さがうかがえました。

ぬか漬に健康イメージがあることから、手作りのぬか漬を子どもたちに体験させたい、食べさせたいと欲している保護者の方が多いことがわかりました。今後もこのような食育イベントを通して、伝統食である「漬物」の特徴や種類、栄養など親子で楽しく理解していただき、お子さんの「食」への興味・関心を育むお手伝いができればと願っております。



春休み親子ぬか漬教室の様子