

武庫川女子大学 発酵セミナー『ぬか漬』

- ◆ 日 時 2018年11月26日(月) 13:05～14:40
- ◆ 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26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。昨年に続いて2回目の開催で、当社の漬物機能研究所の研究員が講師となり、46名の方に受講いただきました。

まず初めに漬物機能研究所の森下による漬物講義があり、漬物の定義や、漬物の乳酸菌がもつ美容効果等について説明がされました。続いて行われた小野による講義では、ぬか漬の栄養、微生物やぬか床のお手入れ方法の話があり、熱心に耳を傾けてメモを取る学生もいました。

アボカドとパプリカのぬか漬の試食では、特にアボカドが好評で、そのまま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、きゅうりとアボカドを漬け込みました。昨年参加してぬか漬の手順を覚えている学生もいて、手際よく漬けていました。初めてぬか床に触れる学生が楽しそうに漬けているのが印象的でした。

最後に当社の「こくまキムチ」、「植物性乳酸菌 匠乃キムチ」、「韓国農協キムチ」の食べ比べがあり、同じキムチでも風味が違うことに驚いている様子でした。まろやかな甘さが特徴の匠乃キムチが食べやすく美味しいと好評でした。

質問コーナーでは、おススメのぬか漬や、ぬか漬を使ったレシピ、「Q-1乳酸菌」の美肌効果に関する質問などが積極的に寄せられました。

今回の講座をとおして「発酵」、「ぬか漬」をより身近に感じ、研究の参考にさせていただけることと思います。また、お持ち帰りいただいたぬか床で漬ける楽しさを感じながら続けていただけたら嬉しいです。



