

東海漬物の食育活動 ねりま漬物物産展にて「ぬか漬講座」を実施

東海漬物株式会社（所在地：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）は、2月9日（土）に、練馬漬物事業組合主催の「ねりま漬物物産展」にて「ぬか漬講座」を実施いたしました。

ねりま漬物物産展は練馬区内の漬物事業者などで行う「練馬漬物事業組合」が、練馬の特産品である漬物を広く紹介しようと平成元年から毎年開催しており、今年で31回目。「幻の大根」と呼ばれる練馬大根を使ったたくあん漬のほか、べったら漬、奈良漬、ぬか漬、浅漬など区内漬物事業者が製造した自慢の漬物の販売が行われるイベントです。

「ぬか漬講座」は「おいしいぬか漬けの作り方教室」と題して、当社漬物機能研究所の所員が講師となり、47名の方々に對して行いました。

講座はぬか漬の歴史、乳酸菌や酵母などの微生物による発酵がもたらす健康効果などを話した後、ぬか床の保管方法について講義いたしました。そして、当社商品の「熟ぬか床」で漬けたきゅうり、かぶ、パプリカを試食していただいた後、実際に「熟ぬか床」できゅうりを漬ける実習を行いました。その後、質疑応答の時間では、使用するぬかや管理方法など様々な質問がありました。小学生のお子さんも参加され、幅広い年代の方々に受講していただきましたが、みなさん熱心に講義を聴いておられ、ぬか漬に興味を持たれている方が多いことを改めて感じました。

これからもこのような活動を通じて、漬物のおいしさや栄養、健康効果を理解してもらい、伝統食である『漬物』の素晴らしさを伝えていきたいと思っております。

【イベント概要】

●ねりま漬物物産展

「おいしいぬか漬けの作り方教室」

- ◆日時 : 2月9日（土） 13:00~14:15, 15:00~16:15
- ◆場所 : Coconeri 練馬区立区民産業プラザ「産業イベントコーナー」
- ◆参加者 : 一般の方々 47名



「ぬか漬講座」の様子