



## 天空の里いもい農場『ぬか漬づくり学習会 ～発酵の世界を体感！～』

- ◆ 日時 2019年6月1日(土) 10:30～12:00
- ◆ 場所 長野県長野市芋井広瀬地区 芋井社会会館
- ◆ 主催 『天空の里いもい農場』
  - ・フェイスブック: <http://www.facebook.com/imoi.hirose>
  - ・ブログ: <http://blog.canpan.info/imoi/>
- ◆ 講師 東海漬物株式会社 甲信越営業所 所長 今村 明宏

6月1日(土)、長野市のボランティア団体『天空の里いもい農場』主催のもと、ぬか漬教室を実施しました。

『天空の里いもい農場』は、長野市芋井広瀬地区の里山を拠点として、子どもから大人、シニアまでの幅広い世代の参加者に「食農体験の場」を提供して、自然を身近に感じ、「環境・農業・食べものを大切に思う気持ち」が育まれることを目指して活動しているボランティア団体です。

今回のぬか漬教室は、2017年に次ぐ2回目の開催で、前回は上回る17組34人(大人17人、子ども17人)の方にご参加いただきました。畑でのジャガイモ・長ネギの土寄せ、ハツカダイコンの収穫作業の後、ぬか漬講座を行いました。

まず初めに、弊社甲信越営業所 所長の今村によるぬか漬講座があり、ぬか漬の基礎知識や発酵のしくみ、失敗しないぬか床作りについて学習しました。パネルを使用したぬか漬〇×クイズでは、手を挙げてもらう場面もあって楽しく学んでいただけたようです。

次に、「熟ぬか床」を使ってきゅうりとなすを漬けました。小さなお子さんがぬか床を真剣に平らにする姿には、見習うべきものがあると感心させられました。

講座の後のぬか漬の試食では、浅く漬けたものより、時間をかけてしっかり漬けたものの方が人気があった、意外でした。「今まで全く野菜を食べなかったのに、自分が食べる間もなく、子どもが食べました」という声も、嬉しく思いました。

これを機会に、ぬか漬を続けてご家庭独自のオリジナルの味を出していただけたら幸いです。



【ぬか漬講座・ぬか漬体験】



【ぬか漬の試食】

