

～豊橋市 emCAMPUS にて～
ぬか漬講座を開催

- ◆主催者 : 中部ガス不動産株式会社
- ◆日時 : 2022年3月31日(木) 10:00～11:15
- ◆場所 : 「emCAMPUS FOOD」(愛知県豊橋市駅前大通二丁目81番地1F)
- ◆参加者 : 一般の方々 20名

この度、豊橋市駅前にある emCAMPUS FOOD (エムキャンパス フード) にて、中部ガス不動産株式会社とのコラボ企画第2弾「美味しいぬか漬の作り方講座」を、東海漬物社員が講師となり実施いたしました。今回も、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、完全予約制にて部屋が密にならないよう考慮し、20名の方々に対して行いました。

教室内容は、前半「ぬか床の栄養と微生物について」講義を行った後、「熟ぬか床 1.2 kg (袋タイプ)」を利用して、きゅうり、にんじん、姫大根のぬか漬を漬けました。その後、「失敗しないぬか床の作り方」について講義を行いました。質疑応答の時間では、ぬか床の保管方法やぬか漬に向けた野菜、肉や魚のぬか漬の仕方など様々な質問がありました。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。

発酵食品の一つであるぬか漬は、コロナ禍でますます注目されておりますが、より多くの方々に親しみを持っていただけるよう、これからもこのような食育活動を通して、ぬか漬の良さを伝えていきたいと思っております。



ぬか漬講座の様子