

講座名	発酵のチカラ・麹調味料づくり【応用編】		
テーマ	発酵の魅力、微生物が生活や健康に及ぼす影響を学ぶ。食や環境等へ目を向けるきっかけに。		
場所	生涯学習文化振興センター ゆらてく		
受講者数	20名	(男性2名：女性18名)	* 申込者：43名
講師	下條たつき（発酵ライフアドバイザーPro.）		
実施記録	回数	日時	内容
	1	6月7日（土） 10：00～12：30	・発酵についての座学 ・レモン麹、玉ねぎ麹、カレー麹の仕込み～熟成方法・保存方法 ・麹を活用した調理と試食タイム (カレー麹のタンドリーチキン、レモン麹レモンクリームパスタ) ・質問タイム
受講者の感想	・塩麹を作ったことはあったが活用法が分からず困っていたところで受講できて良かったです。 ・クオリティーの高い講座で驚きました。知識もレシピ活用もおみやげも沢山いただき嬉しかった。麹のはたらき、酵素の役割がわかりやすくてためになった。 ・麹のレシピだけでなく塩分濃度なども教えてもらえて良かったです。 ・実際に作って試食して、流れがあり分かりやすかったです。家庭でも取り入れていきたいです。		
今後あったらいいなと思う講座	お味噌づくり、EMの講座、アダンの葉・月桃の葉小物づくり、健康によい食事(定期的に参加できる、複数回コースの講座)、沖縄独自の食事、発酵・麹		
まとめ	【応用編】という事もあり、自宅で麹や味噌等を仕込んだことのある方や、麹のメニューも提供する飲食の自営業を営む方の参加もあり、【基礎編】に比べると仕込む際や活用の際の応用的な質問が多く聞かれ質疑応答の内容も濃い内容になりました。しかし【基礎編】の抽選にもれてしまい、今回初めて学ぶ方もいたため「基本の麹についても知りたい、前回の資料や基礎的な麹のレシピはありませんか」との声も挙がりました。 作業パートでは基礎編に比して工程も仕込む麹の種類も多かったのですが皆さんすぐにコツをつかんでスムーズに作業分担しながら3種類の麹と調理2種類を終える事が出来ました。お味も使いやすいさも好評だったので、今後自宅でも《発酵のチカラ》を食卓に取り入れて欲しいと感じました。 最後に、日中の調理の講座では50～60代の方の参加が多くなりがちですが、週末開催のためか年代のばらつき少なく30,40代の方にも多く参加・応募いただきました。講師が男性だった事もあったか、調理の講座にしては珍しく男性の応募あり、男性参加者同士で帰り際に「〇〇さん、また一緒に参加しましょうね！」と声を掛け合う姿が印象的でした。		



受講ありがとうございました！😊