

味噌づくりについて学ぶ、いいともあいち地域サロンを開催しました！

愛知県豊田加茂農林水産事務所が主催となり、2024年1月24日（水）に豊田市と共催しました。

「いいともあいち地域サロン」は、愛知県の地産地消を推進する活動のひとつで、今回は、地元の味噌に親しみをを持っていただくことを目的として実施しました。

当日は珍しく雪が降りましたが、無事に開催することができました。

味噌に興味があって応募した、豊田市・みよし市に住む7名の方が参加しました。講師には、いいともあいち推進店であり、豊田加茂地域で伝統的な製法を守って味噌づくりを行っている「のだみそ株式会社」営業部長の稲石氏をお招きしました。

まず、味噌の種類や歴史、材料や製法についてのお話がありました。特に製法の話では、材料や製造途中の実物を用いた説明でとてもわかりやすく、参加者の方は真剣に聞いていました。

お話の後、講師がその場で作った、米、麦、豆の3種類の味噌汁の飲み比べを行いました。どれも香りや味が全く違い、材料によって大きく違いができることを体感していただきました。

最後に、オリジナルのレシピカードが配られ、味噌汁をはじめ、味噌を使った料理についての紹介がありました。

参加者からは「飲み比べの体験ができてよかった」、「味噌づくりをしている方の話はリアルだった」という感想が聞かれ、参加者の方に楽しみながら地元の味噌に親しみを感じていただくことができました。

今後も、地元産の農林水産物を使った食品に楽しく親しんでいただける機会を作りたいと思います。

