

発酵食品の 視察研修 (発酵の里こうざき)



7月の“さあ、つくろう会！”
の活動

図1. 果実酢(柿酢)
おいしさ与健康づくりに
有用と言われる柿酢
来年度試作予定発酵
食品の1つ

1. 目的

できるだけ多くの発酵食品を見て、味を確認し、
今後の発酵食品づくりに生かしていく。

2. 結果(見てきた主な発酵食品)

例1. 果実酢(パインアップル酢、柿酢など)

例2. 味噌(ごま味噌、くるみ味噌、ゆず味噌など)

例3. 醤油(アミエビ入り、鮎入り、はたはた入りなど)

募集:「さあ、つくろう会！」では、発酵食品づくりなどによる
健康づくりに感心のある人を募集しています。

連絡先: 090-5424-6801 高梨