



平成 22 年度食品加工講習会（夏期講座）実施要項

1 テーマ『味噌のあれこれ』

2 主旨

家庭科では、食文化の成り立ち、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てることが目標となっています。

今回、愛知県の食文化である『味噌（豆味噌）』についての知識や簡単な加工技術について学ぶ機会としたいと考えています。

3 開講日

平成 22 年 8 月 19 日（木）午前 10:00～午後 15:20（予定）

（受付 9:15～ ）

4 講習内容（講義と実習）

実習：味噌を使ったお菓子及び加工品

講義：味噌の話

5 日程

※実習進度によっては、時間が予定日程と異なります。

時間	内容
9 : 1 5 ~ 4 5	受付
9 : 4 5 ~	控室集合、着替え
1 0 : 0 0	学長挨拶
1 0 : 1 0	実習（食品加工実習室）
1 2 : 0 0	昼食休憩
1 3 : 0 0	実習
1 3 : 5 0	休憩
1 4 : 0 0	講義
1 5 : 0 0	講義終了、控室移動
1 5 : 1 5	学長総評
1 5 : 2 0	解散

6 募集人数

24 名

7 締切日

7 月 31 日（土）（定員になりしだい締切させていただきます。）

8 開講場所

愛知みずほ大学短期大学部 食品加工実習室等

名古屋市瑞穂区春鼓町 2-13

（名鉄神宮前駅から徒歩 10 分または市バス「牛巻」停留場下車直ぐ。）

9 その他

白衣（エプロン）、白帽（三角巾）、手拭用タオルを持参して下さい。

昼食は各自でご用意ください。（お茶の用意はあります。）

参加費・材料費は**無料**です。

事故等に備えるため本学が保険に加入します。

本学公開講座の一環として位置づけるため修了証を交付します。

はっちょうみそ 八丁味噌 三河（愛知）岡崎の名産で正保 2（1645）年の創製というが、起原はさらに古く徳川氏の発祥当時、軍用として造り始めたのが発達して「参州みそ」と呼ばれたものの代表的であろう。原料を大豆だけで造るのが特色で、添加する塩も地元の吉良塩でなければ本味は出ないと称している。飲食事典全一巻 著者 本山荻舟