

参加
無料
予約制



発酵は、目に見えない小さな微生物の働きによって引き起こされる化学反応の一種で、納豆やみそといった食品作りに古くから利用されています。発酵によって、味や香りがうまれて食べ物がおいしくなるからです。お米は甘くなり、牛乳は酸っぱくなり、大豆はうまみが増します。発酵食品を実際に味わいながら、味が生まれるしくみを学びましょう。また、発酵が生み出す和食のおいしさに欠かせない「だし」のすごさを体験していただきたいと思います。

※米飯、甘酒、米酢、うま味溶液2種の試飲食を予定しています。

2024.2.17(土) 13:00-14:30
(受付開始 12:30 ~)
「食と農」の博物館2F セミナ-室

対象 小学生・保護者同伴で15組 (未就学児の同席可)

*ワークショップは小学生のお子様のみ
*持ち物：筆記用具、水(口すすぎ用)

講師



前橋 健二 (東京農業大学醸造科学科 教授)

発酵による食材の変化、発酵調味料、味の解析や味覚のしくみなど、「発酵」と「味」について、各方面から科学的アプローチを行っています。

申込はこちら

主催：東京農業大学「食と農」の博物館

