

北海道味噌醤油工業協同組合、Web料理教室を開催 親子で楽しくみそ玉作り

味噌・醤油 セミナー・催し 2021.11.22 12326号 12面



【北海道】北海道味噌醤油工業協同組合は13日、札幌市内のレンタルスペースKANTINE（カンティーナ）で道内の小学生と家族を対象にした食育イベント「おみそ汁を作ろう！親子で『みそ玉』作りWEB料理教室」=写真=を開催、親子約50人が参加した。

この料理教室は、健康に良い味噌汁を身近に感じ、子どものころから味噌に慣れ親しんでもらう食育や北海道味噌の消費拡大が目的。昨年同様、オンライン会議アプリ「Zoom」を利用し、自宅で安全に楽しめるWeb食育イベントとして午前と午後の2部制で会場の様子を参加者に動画配信し

た。

開催に当たり、同組合の岩田洋二理事長（岩田醸造社長）は「今年で6年目の親子料理教室は、コロナ感染を防ぐため昨年と同じリモート開催とした。みそ玉と味噌汁がおいしく出来上がるよう楽しく手を動かしてほしい」とあいさつ。味噌についての基礎知識を紹介する「ミニミニみそセミナー」では石川一雄事務局長が「北海道味噌は地域団体商標に登録されており、米麴を使う米味噌。全国消費量のうち約80%が米味噌で、北海道では13社が製造・販売している」と味噌の種類や製造方法などを解説した。

料理教室では、料理研究家の坂下美樹氏を講師に味噌とだし、具材を丸めて作る自家製インスタント味噌汁の素「みそ玉」のレシピを紹介。坂下氏は「おうち時間が増えた一方で、家庭では味噌汁習慣が減りつつあるように感じた。みそ玉は乾燥具材で簡単に作れるので、1日1杯の味噌汁から始めてもらいたい」と語った。

このほか、特許庁関連団体（独）工業所有権情報・研修館（INPIT）とタイアップし商標について学ぶ「地域団体商標の紹介コーナー」も実施し、参加した親子は楽しみながら味噌への理解を深めた。（角守建哉）

Copyright © 日本食糧新聞社

「北海道味噌醤油工業協同組合、Web料理教室を開催 親子で楽しくみそ玉作り」

<https://news.nissyoku.co.jp/news/tsunokami20211115013201726>

日本食糧新聞 2021年11月22日(月) 12326号 12面