

おとなの食育 醸造と発酵のせかい

消費・安全局 消費者行政・食育課

開催日：令和6年12月2日(月)～12月6日(金)＜5日間＞開催

来場者：785人

概要：微生物の生命活動である醸造と発酵を利用した様々な食品の展示やパネルなどを通じ、東京農業大学のご協力の下、見て触れて体験できる醸造と発酵のせかいを紹介しました。また、同大学の鈴木准教授をお招きし、お酢セミナーを開催しました。



様々な発酵食品を数多く展示



日本酒づくりの工程を解説したパネルの他、樽などの実物を展示



酒づくりの際に聞こえる発酵の音(もろみの音)を会場で再現



お酢セミナーを開催し、お酢の作り方や効用などを紹介するとともに、様々な原料で作られたお酢の飲み比べを実施



食育動画を通じて、展示に訪れた高校生の皆さんに朝食の大切さなどを説明するスタッフ

若者の約30%が朝食をたべてない!