

## 『第17回食育推進全国大会inあいち』に豊田市内の いいともあいちネットワーク会員の「野田味噌商店」が出展しました！

令和4年6月18日（土）、19日（日）に開催された「第17回食育推進全国大会inあいち」では、来場者に「食」についての理解促進を図るとともに、全国に誇る愛知の豊かな農林水産物や食文化など、あいちの「食」の魅力を県内外にPRすることができました。

今回は、豊田市内のいいともあいちネットワーク会員の「蔵元 榊塚味噌（合資会社野田味噌商店）」が出展した様子を御紹介します！

◆蔵元 榊塚味噌（野田味噌商店） <http://www.masuzuka.co.jp/>  
～テーマ「簡単！自分でじっくり育てる米味噌、My Miso を仕込もう！」～

「野田味噌商店」は、味噌を通じた食文化の継承と長年の食育の推進活動が評価され、令和2年度に農林水産省の「食育活動表彰」を受賞されています。

今大会では、多くの参加者が「米味噌づくり」の実習を通して、味噌の仕込み方や自宅に持ち帰ってからの熟成方法などを学びながら、積極的に味噌づくりに取り組んでいました。

また、「味噌づくり」は、食育活動として県内の小学校向けにも開催されており、昨年度に実施した際には大好評だったそうです。

展示ブースでは、定番の「豆味噌」や人気商品の「飲む糰」、「うずらたま5くん」のほか、コロナ禍をきっかけに生まれた新商品「こどものみそ」など、豊富な品揃えで来場者の関心を集めていました。



米味噌の原料



仕込んだ直後の米味噌