



2015年(別府)



2016年(会長宅)

【10月度定例会】

日時:10月16日(日曜) 9時半~12時半

準備と後片付けに、前後各30分を組み込んでいます。

場所:上志井公民館

内容:①糠炊きの実演・講習会、②講演会のアンケート結果報告と次回講演会、

③糠炊き試食会。山田さんの作品、"ライスコロッケ"が出ます。

会費:500円/人(会場使用料要し、不足時追徴)

①は計画通り、波多野先生と矢野先生、そして私、木村の糠炊きの実演を行います。私は、2年前の糠炊き修業とその後の研究からの最適化レシピの一つ(女性用甘口ピリ辛処方)を紹介します。3人の講師の調理法、味付け等の違いと特徴をうかがうことが出来ます。3者とも波多野先生の糠床を共通使用したいと思います。糠炊きはこれからだという方はこの機会に作り方を学び、この秋から冬にかけ魚に脂がのり、床の熟成度も上がった時期に是非ご自分で糠炊きに挑戦して下さい。②は興味深い情報満載です。

2016年(上志井公民館)

3人の講師による糠炊き実演講習会、写真なし



2017年 (波多野顧問の祝賀会、梅の花)

平成27年10月、水産大学校での波多野顧問の御講演("糠床の魅力」ぬか床とぬか漬けは何故、皆に好まれるのか)が日本伝統食品研究会の会誌に掲載されました。波多野淳子、伝統食品の研究、No.44, 13-21 (2017).



2017年 会長宅







2017年 定例会

矢野顧問の糠漬けと木下さ んのアレンジレシピ