

# 事業実績報告書

様式2  
(2018年度)

講座番号	B-17	講座名	食卓で感じる自然の恵み
記載日	2018/8/26	団体名・企業名	味覚教育labo TASTE CLUB

## 〈講座全体の概要〉(300字程度)

食の多様性を感じる為、食材のテーマを決め、同じ食材でも地域、気候、品種によって味が異なることを、テイスティング（味比べ）から、学んでいきます。  
一回目は、水の飲み比べ、25種類のハーブスパイスを使ったマサラチャイ。二回目は、ブルーベリーの品種毎のテイスティング、フードマイレージについて学びました。



25種類のハーブスパイス



ブルーベリーテイスティング

## 〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)

毎回テーマを変えて、食の多様性、スローフードを感じて頂いてます。受講者さんの声より、満足頂けている声が聞こえてくることもうれしく思います。今回は、材料費が予算以上にかかってしまった為、もう少し考えて運営できたら良かったと反省をしています。

## 〈受講者の声(実感した反応及びアンケートより)〉(3~5点、計350字程度)

ハーブ等直接香りも嗅ぐ事ができ、水の飲み比べも勉強になりました。  
着眼点が面白くて、目から鱗の内容でした。  
とても勉強になりました。色々考えさせられました。有難うございました。

## ●団体紹介

団体所在地	〒460-0007 愛知県名古屋市中区新栄3-12-9 アメニティ新栄603		
連絡担当者	横江 かおり	ウェブサイト	
TEL	090-8733-4128	FAX	
E-mail	<a href="mailto:kao-y515@fd5.so-net.ne.jp">kao-y515@fd5.so-net.ne.jp</a>	携帯電話	
〈団体・企業の簡単な紹介・PR〉(150文字程度)			
<p>2008年より、NPO団体スローフード協会に所属。味覚教育を推進するに当たり、2011年3月11日に、TASTE CLUBを設立。2012年度より、学習院女子大学内のフードコンシャスネスのプログラム（味わい教室）や味覚の一週間（味覚の授業）などと共に活動。小学、中学、高校生向けの講座の他、食の多様性を広げるため、2016年より森林整備作業、2017年より小牧ワイナリーにて葡萄の木を育成中。愛知伝統野菜のちりめんかぼちゃは、今年で8代目となります。</p>			

## ●講座開催情報

第一回	講座名	紅茶に合う水&ハーブスパイスでチャイを淹れよう		
	講師名	富田 崇	参加人数	15 名
	内容	軟水・硬水などの水の飲み比べをしながら、発酵茶である紅茶に、葉や花（ハーブ）や実（スパイス）を加えて、マサラチャイを淹れます。日本の環境に合わせた美味しい淹れ方をお伝えします。		
第二回	講座名	ブルーベリーは空を飛ぶ		
	講師名	内藤 冴貴	参加人数	15 名
	内容	ブルーベリーの自給率。輸入にかかわるフードマイレージ(CO2)のこと、品種毎の食べ比べをします。		