

事業実績報告書

様式 2
(2018年度)

※この報告書は、なごや環境大学のウェブサイト上に記録として掲載されます。

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)			
<p>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。</p>			
〈写真添付スペース(1~2点)〉			
			
※写真1の説明		※写真2の説明	
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)			
<p>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。</p>			
〈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)			
<p>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。</p>			