

事業実績報告書

様式 2
(2019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-27	講座名	食卓で感じる自然の恵み～食の多様性を感じよう～
記載日	2019/7/15	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>五感を使い、五味を知ることから、食の多様性を体感して頂く講座です。五感で感じ、味覚を鍛え、食材の背景を知る事より、食、地域、環境、人への関心も高まっていきます。第一回目は、白神山地の季節はちみつテイस्टینگと和アロマ講座。2回目は、コーヒーの精選方法と環境をテーマに開催しました。また、愛知伝統野菜を季節ごとに紹介して味わって頂いております。</p>			
			
※写真1の説明		※写真2の説明	
和アロマ講座		アイスコーヒーの作り方	
〈企画・運営者の声(感想)〉(350字程度)			
<p>講師の方々も熱心で、時間配分が毎回テーマですが、ある程度問題なく開催できたと思います。受講者の方のアンケートからも、満足されている様子がうかがえます。和アロマ講座では、間伐材の利用法として、青森のヒバ精油～屋久島のスギの精油などを紹介頂きました。コーヒーの講座では、コーヒーの品種、2050年問題についてなども教えて頂きました。</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>五感で楽しめた。説明がはちみつやアロマに詳しくない人にも分かりやすかった。普段食べている物のありがたさ、ちがいについて分かったのですごく良かったです。コーヒーの奥深いところまで学ぶことができ、更に興味ももてた。コーヒーの種類や環境問題についても学べてすごく良かったです。どの食材もとても美味しかった。</p>			

●団体紹介

団体所在地	〒 愛知県名古屋市中区新栄		
連絡担当者	横江 かおり	ウェブサイト	http://www.slowaichi.net/kao/
TEL	090-8733-4128	FAX	
E-mail	kao-y515@fd5.so-net.ne.jp	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年より葡萄の木を育成中。あいち伝統野菜のちりめんかぼちゃ（9代目）も作っています。</p>			

●講座開催情報

第一回	講座名	白神はちみつ&ひば精油でルームスプレー作り		
	講師名	加古 元美 他1名	参加人数	13 名
	内容	自然遺産の白神山地で咲く花、季節のはちみつをテイスティング。青森ひば精油を使いルームスプレー作り。		
第二回	講座名	生産国でコーヒーの精選方法はなぜ異なる？		
	講師名	松岡 浩史 他1名	参加人数	13 名
	内容	地球温暖化が進むとコーヒーはどうなっていくのか。コーヒー生産国による豆の種類についてなどテイスティングを行いました。		
第三回	講座名			
	講師名		参加人数	名
	内容			
第四回	講座名			
	講師名		参加人数	名
	内容			
第五回	講座名			
	講師名		参加人数	名
	内容			