

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見えます。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>			