

農業探究セミナー

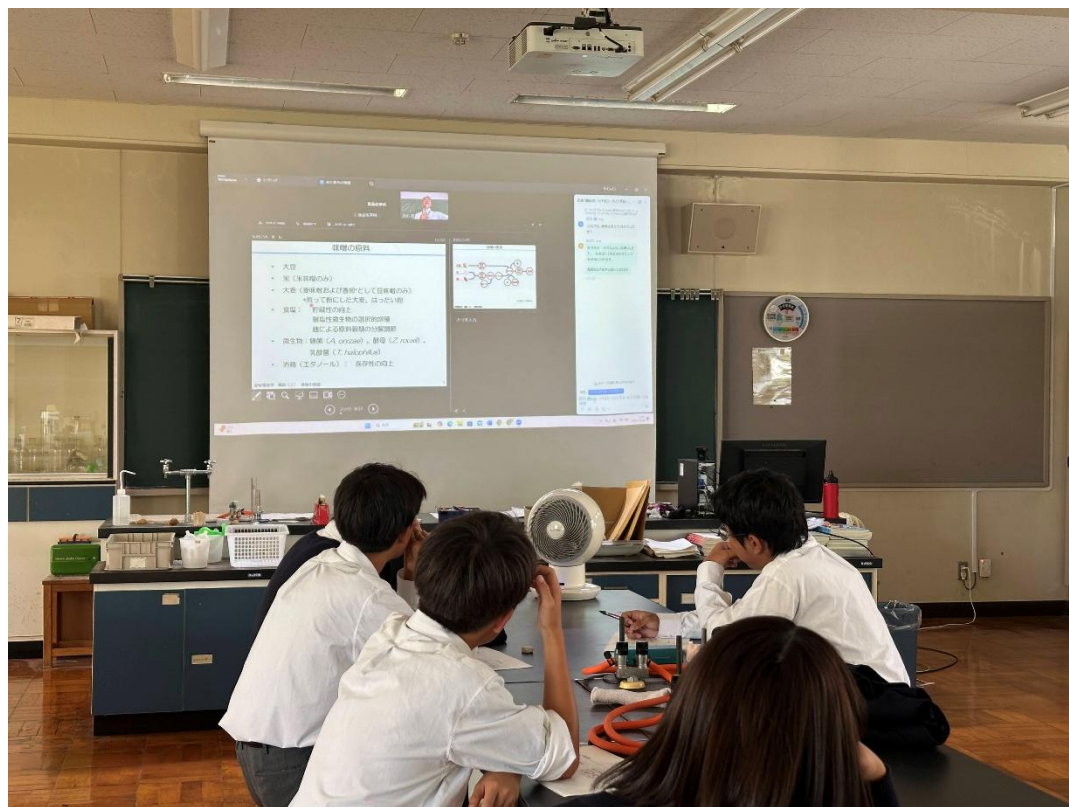
食品化学科 × 東京農業大学

10月8日 大学の授業視聴（オンライン）

応用生物科学部 醸造学科 吉川教授が行っている大学の授業（味噌醸造学）を配信していただき、生徒10名が視聴しました。

【味噌の製造】にフォーカスをあてた内容で、生徒は大学ならではの授業を90分間、集中して聴いて理解を深めていただきました。

味噌を製造した2年生と味噌の製造経験の無い1年生たちが参加し、経験したからこそ気づきや知らないからこそ疑問が出るなど有意義な機会となりました。



感想（一部抜粋）

- ・本学科でやっている味噌製造実習はすごいことなのだと改めて感じた。
- ・味噌の歴史や時代での変化についてよく知れた。
- ・味噌の製造の時の味噌を入れる容器（木樽ステンレス樽プラ樽）で、それぞれどのような違いがあるのかが疑問に感じた。

☆10月末には、令和7年水農味噌が完成します