

【農林水産物・食品の広報】

日本産味噌の活用促進に向けたワークショップ（米国）

開催日： 令和5年3月7日
場 所： Dashi Okume (NY州NY市ブルックリン区)
主 催： 在ニューヨーク総領事館
共 催： ジェトロニューヨーク事務所

在ニューヨーク総領事館

【概要】

- 味噌の日常的な利用促進を狙って、発酵食品に興味を有するコアな層を対象とし、かつ人数を約20名と限定することで、**参加者一人ひとりにとって密度の濃い体験をしてもらうことに焦点を当てて実施した。**
- 味噌のスペシャリストを講師として迎え、「味噌は多様で自由！」をテーマとし、**日本各地の様々な種類の味噌について、基礎的な知識やそれぞれの特徴を丁寧に解説した。**
- 野菜スティックや、日本酒と合わせることで、**それぞれの味噌との相性や味わいの変化を検証した。**
- 日常的に食べる機会が多い、**サラダ用味噌ドレッシングと味噌汁について、多様な味噌を試しながら自ら作るプログラム**を取り入れた。



日本各地の味噌を紹介



ワークショップの様子①



ワークショップの様子②



ワークショップの様子③

【結果】

- 多くの参加者からユニークな体験であり実践的で役に立ったと評価された。参加者によるSNSの発信などを通じて、幅広い層にアプローチすることができた。後日、**自宅で味噌ドレッシングを作ってSNSで発信する参加者も見られた。**
- 参加者のSNSを見た方々から、開催場所に対して、**一般向けにも同様のイベントを開催してほしいとの希望が相次いだため、今後、自力開催が検討されているなど、次につながるワークショップ**となった。
- タイアップした料理雑誌では、ワークショップの内容を丁寧に解説し、**味噌の入手法やレシピの紹介も記載されることで、実際の活用促進につながった。**



料理雑誌とのタイアップ記事