

専門高校における民間 OB 等活用事業

STEP PROJECT

Tradition	伝統食	客員講師（調理科）： 高柳 賢児 様 高柳味噌専門店 店主 味噌ソムリエ
味噌ソムリエによる様々な味噌の違いの講義と実習（生徒によるレシピ提案と連携）		

第1回 令和4（2022）年10月17日（月曜日） 来校（対面）

- 全国各地から厳選した5種類の味噌について、官能評価
- 味噌の原料（米、麦、豆）による違いと、産地や銘柄の学習
- 味噌と和・洋・中のだしを組み合わせた料理の考案と味噌ソムリエの資格の紹介

