

「ミラノ万博における発酵食文化の国際交流モデル事業」の実施について —日本・愛知×イタリアの発酵食文化交流—

当財団は、愛知県、名古屋市、在ミラノ日本国総領事館のご後援をいただき、ミラノ万博が開催されているイタリアのミラノ市において、一般財団法人地球産業文化研究所（GISPRI）助成金事業シンポジウム&手巻き寿司ワークショップ「日本・愛知×イタリアの発酵食文化交流」を開催し、この実施概要を報告する。

公益財団法人中部圏社会経済研究所企画調査部長 鈴木 昭彦

1. 事業のコンセプト

事業のコンセプトは「日本とイタリアの発酵食文化交流」である。

愛知の発酵食品は、自然の摂理と人の技から生まれ、和食の基本となり、日本のスローフードの原点とも言える。日本の代表的生産地でかつ長期熟成型の多い愛知の発酵食に焦点を当て、国際的な「発酵食文化交流」イベントを行う。

また、イタリア発祥のスローフードの精神にも触れ、互いの知恵や技を学ぶと同時に、イタリアの発酵食文化の担い手や消費者と交流し、多様で持続可能な食環境のあり方を共に考える。

2. シンポジウム&ワークショップの開催概要

- ①主催者：公益財団法人中部圏社会経済研究所
- ②後援：愛知県、名古屋市、在ミラノ日本国総領事館
- ③開催日：2015年8月9日（日）
* 「あいち・なごやフェアinミラノ」
は8/4～8/8
- ④開催会場：在ミラノスイス商工会議所のイベントホール
SPAZIO EVENTI c/o Centro Svizzero - Via Palestro 2, 20121 Milano.
- ⑤対象者：ミラノ市民、イタリアの飲食店、観光関係者、食品・飲料生産者と扱い事業

Simposio & Workshop temakizushi
Scambio culturale sull'alimentazione fermentata tra
Italia x Giappone - Aichi

Il perfetto connubio tra il sake e la cucina giapponese, il miso di soia prodotto artigianalmente con 1000 giorni di fermentazione, l'aceto indispensabile per il sushi e molto altro ancora.
La Prefettura di Aichi, situata nel centro del Giappone, è una fonte inesauribile di prodotti fermentati.
Nel workshop si preparerà insieme allo chef Ichikawa del ristorante IYO, 1 stella Michelin, il temakizushi e verrà servito con il sake. Con ospiti giapponesi, vi aspettiamo!

[Data] domenica 9 agosto 2015, ore 14 **[Partecipazione gratuita]**
[Luogo] Camera di Commercio Svizzera in Milano **[Numero partecipanti]** 120

[Programma]
14:00 Apertura, saluti da parte dei relatori Video "Aichi, fonte inesauribile di prodotti fermentati"
14:20 Sessione principale: "Il fascino dell'alimentazione fermentata di Aichi"
Dott. Kato Masashi (Docente presso l'università Meiji)
14:50-15:20 Degustazione sake e miso, assaggi presso lo stand dei prodotti fermentati di Aichi.
15:30-16:45 Presentazione: "La bontà dei prodotti fermentati italiani e giapponesi e il loro futuro"
Prima presentazione: "L'attività di Slow Food e la cultura della fermentazione"
Dott. Pezzano docente di nutrizione presso l'Università di Scienze Gastronomiche
Seconda Presentazione: "La produzione, la politica e il ruolo dell'Alcorno Miso"
Dott. Nobutaro Aoki presidente dell'azienda di miso "Maruya Haccho Miso"
Terza presentazione: "Il fascino della cucina e del sake giapponese"
Dott. Marco Masaretti presidente dell'Associazione: "La Via del Sake"
Tavola rotonda: "La bontà dei prodotti fermentati italiani e giapponesi e il loro futuro"
Coordinatore: Hayashi Motosugu (Presidente di "Vino Hayashi" e supporter del Pedigree Giappone all'ESPO Milano 2015)
17:00-19:00 Workshop "Il segreto della vera cucina giapponese è questo!"
Con lo chef Ichikawa del ristorante IYO, 1 stella Michelin, si preparerà il temakizushi con degustazione di sake e tè giapponese
(Si espongono dolci fermentati preparati dalla docente del Nagoya Future Culture College Mika Yamada)

[Organizzatore] Fondazione Chubu Region Institute for Social and Economic Research
[Patrocinato] Prefettura di Aichi Città di Nagoya
Consolato Generale del Giappone a Milano

- 者、学生、ミラノ万博参加各国人ビジターと日本人参加者など
- ⑥参加人数：176名
- ⑦参加費：無料。アンケート回答者の方におみやげを提供
- ⑧配布資料：小冊子「日本の真ん中・愛知は、発酵王国」
- ⑨閲覧資料：発酵食文化に関わるパネルなどを展示
- ⑩プレゼン動画「発酵食品の宝庫・愛知」の放映（8/4～8/8の日本館「あいち・なごやフェアinミラノ」でも放映）

3. 当日のスケジュール

14:00～ 開会主催者挨拶

動画「発酵食品の宝庫・愛知」の放映

14:20～ 基調講演

「愛知の発酵食品の魅力」

加藤雅士氏

(名城大学農学部応用生物化学科教授)

14:50～ 日本酒&みりんの試飲タイム

愛知の発酵食展示ブースで試食

15:30～ パネルディスカッション

「日本とイタリアの美味しい発酵食とその未来」

プレゼンテーション①

「スローフード運動と発酵食文化」

Andrea Pezzana (アンドレア・ペッツァーナ) 氏 (食科学大学栄養科教授)

プレゼンテーション②

「八丁みそ」のつくり方、ポリシー、機能
浅井信太郎氏 (株式会社まるや八丁味噌
代表取締役社長)

プレゼンテーション③

「日本料理&日本酒に魅せられて」

Marco Massarotto (マルコ・マサロット) 氏 (La Via del Sake (酒道) を広めるミラノ人)

コーディネイター:

林基就氏 (Vino-Hayashi代表、ミラノ万博日本館サポーター)

17:00～ ワークショップ

「“本物”の和食の秘密はこれだ！」

- ミシュラン1ツ星日本料理レストラン「IYO」シェフ 市川晴夫氏による手巻き寿司の実演と試食&日本酒、日本茶サービス
- 名古屋文化短期大学准教授山田実加氏による発酵×スイーツのサービス

4. 動画「発酵食品の宝庫・愛知」

海外でも人気の高まる和食の風味、うまみを支えるのが発酵食品であること、特に愛知の発酵食

品は長期熟成型が多く、それが美味しさと健康、美容を支える“本物”であることをアピールするために、約10分の動画を作成した。シンポジウム会場の他、ミラノ万博日本館イベント広場「あいち・なごやフェアinミラノ」でも放映された。



シンポジウム会場



ミラノ万博日本館イベント広場

5. 基調講演

「愛知の発酵食品の魅力」

加藤雅士氏

(名城大学農学部応用生物化学科教授)



講演では、日本食の秘密は“だし”と発酵食品であり、愛知県は発酵食品の宝庫であることと、和食に必須の発酵調味料（みそ、しょうゆ、みりん、酢、酒）、日本の発酵食品に大事な微生物のこうじ菌（デンプンを糖に）、酵母（糖をアルコールに）について説明いただいた。

【みそ】

日本には地域によってさまざまなみそがあるが、大きく分けて3種類ある。

- 米みそ（米のこうじ+大豆+塩）
熟成期間2ヶ月～1年
- 麦みそ（麦のこうじ+大豆+塩）
熟成期間2ヶ月～1年
- 豆みそ（大豆のこうじ+塩）
熟成期間2～3年

豆みそは八丁みそ、赤みそなどとも呼ばれ、シンプルな原料と長期熟成（千日熟成）が特徴で、戦国武将の戦場での携帯食でもあった。豆みその優れた機能性、調理特性は、煮込んでも香りの変化が少ないこと、食材の臭みを取ること、肉、魚の旨味を強くすることである。他のみそと比べてタンパク質やうまみが多めで、塩分は少なめであり、メラノイジンによるコレステロール低下作用や、味噌ペプチドによる血圧低下作用、イソフラボン類の抗酸化作用などがある。

【しょうゆ】

和食の味の要はしょうゆである。しょうゆには5種類あり、そのうち2つ（たまりしょうゆ、しろしょうゆ）は愛知県の特産である。

たまりしょうゆは、豆みそを作る過程でしみて液体を集めたのが始まりといわれる。たまりしょうゆも長期熟成であり、濃厚なうまみ＝アミノ酸、ペプチドが多く、独特の香りや特有のとろみがある。刺身やすし、照り焼きなどの料理、せんべいなどの原料にも使われ、魚などの臭みを抑える。うまみが強く、濃厚な味で、塩分は少なめなのに、タンパク質は多めである。

しろしょうゆは、1800年ごろから愛知県で造られ始める。色が淡く、独特の風味があり、茶碗蒸しや吸い物などの料理に使われるが、西洋料理に

も利用されている。

【みりん】

みりんは、もち米（デンプン、タンパク質）、米こうじ（酵素）、アルコールによって造られる。長期熟成で、自然に生成したオリゴ糖や単糖が含まれ、上品でまろやかな甘味がある。本来は甘いお酒として飲まれていた（16世紀）が、今では、和食の甘み、風味に必須の調味料であり、和食の陰の主演である。

もう1つのみりんの役割は、食材にテリを与えることで、日本酒+砂糖では代用できない。煮崩れ防止に効果があり、食材のうまみを外に逃がさない。もち米から生まれるアミノ酸、ペプチド、有機酸、糖類が絶妙で、深いコクとうまみがある。

【酢】

愛知の酢は日本一のシェアを誇る。すしに使われるだけでなく、日本では西洋風の料理にも使われている。健康にも良く、大さじ1杯の酢を毎日飲むと、高めの血圧や血中脂質を低下させる効果や、血糖値上昇を緩やかにする効果がある。また、カルシウムの吸収促進や、疲労回復の効果もある。



日本酒&みりんの試飲タイム

6. パネルディスカッション

「日本とイタリアの美味しい発酵食とその未来」
プレゼンテーション①

「スローフード運動と発酵食文化」

Andrea Pezzana氏（食科学大学栄養科教授）

①スローフード協会の紹介、②栄養過多や栄養



不足が身体に及ぼす影響、③肥満成人の分布、食品が生態学に及ぼす影響、④スローフード活動が人類や地域、環境に及ぼす好影響、⑤プレシディオ計画についてプレゼンテーションいただいた。

スローフード協会は、1986年、創始者であるカルロ・ペトリニ氏の住むピエモンテ州ブラ町に設立された。伝統の食事、素朴でしっかりとした食材、有機農業、健康に良いものに関心が高まっており、現在は世界中（150ヶ国）に10万人の会員がおり、多岐にわたる活動を展開している。

スローフードのモットーは「おいしい・きれい・正しい」で、食にとって必要欠くべからざることである。おいしいことは地球の中で守られてきた味、きれいなことは環境に良く、正しいことは生産者に対しての公正な評価である。スローフード協会は、スローフードは環境に良く、おいしくなければならず、そして、環境を破壊せず、動物たちの生命を脅かさず、人間の健康を傷つけない安全な方法で作られるべきで、また、食品生産者は彼らの労働に対して、公正で適正な報酬を受け取るべきだと考える。

プレシディオ計画とは、小規模生産者を地域で直接支援し、彼らが伝統的な市場を開拓することを支援することにより、伝統的な生産方法を守るものであり、世界中で450のプロジェクトが動いており、1万3千人の生産者が対象となっている。

プレシディオ計画では、絶滅しそうな地域種や希少種、伝統的な生産方法や農村の景観などを守っている。

プレゼンテーション②

「八丁みそ」のつくり方、ポリシー、機能

浅井信太郎氏

(株式会社まるや八丁味噌代表取締役社長)



守り続けている八丁みその製法とその味についてプレゼンテーションいただいた。

八丁みそは愛知県岡崎市の八帖町、旧八丁村で、1600年代から造り始め、現在もその味と製法を守り続けている。

八丁みその原料はとてもシンプルで大豆と塩のみである。まずは大豆を長年の経験により、絶妙な硬さに蒸し上げ、拳ほどの大きさに丸める。これがみその素になるみそ玉である。この時、蔵に住みつく乳酸菌も一緒にみそ玉の中に入り込む。このみそ玉にこうじ菌をまぶし、4日かけて大豆こうじを造り上げる。この時、中に入り込んだ蔵付きの乳酸菌がこうじ菌の働きを助け、大豆こうじが出来上がる。

仕込みは、直径、高さ共に約2mもある木桶に、大豆こうじに塩と水を合せ仕込む。その重さは約6t。そして、その上に職人が1つ1つおもしろを積み上げる。その重さは約3tで7年以上の修業をして、やっと積むことが許された職人が3時間以上の時間をかけて丁寧に積み上げる。

2夏2冬以上、自然の中でゆっくり熟成は進んでいく。イタリアの生ハムやサラミが熟成によって肉のタンパク質をアミノ酸にかえておいしくなるように、八丁みそも2夏2冬以上をかけて大豆のタンパク質をゆっくりとアミノ酸に変えていく。

こうして出来上がった八丁みそはうまみがギュッ

と詰まり、パルメジャーノ・レッジャーノのようなアミノ酸の結晶も見ることが出来る。

八丁みそは日本の朝食の定番、みそ汁はもちろん、煮魚や炒め物、うどんなど和食には欠かせない基本調味料である。同じ発酵食品のみりんで伸ばせばみそソースにもなる。また、デミグラスソースやミートソースのkokudashiや、チーズと合わせ、パンや野菜のディップソースなど活躍の幅が広がっている。そして次の世代へ、伝統を繋げていくことが我々の使命だと考えている。

プレゼンテーション③

「日本料理&日本酒に魅せられて」

Marco Massarotto氏

(La Via del Sake (酒道) を広めるミラノ人)



ヨーロッパにおける日本酒市場と文化の普及についてプレゼンテーションいただいた。

日本酒は、蒸留酒のようにアルコール度が高く、暖かくして食後に飲むだけだというヨーロッパの偏見があるが、実際はアルコール度15%前後のワインのようなもので、暖かくして飲むだけではなく、冷やしてもおいしく飲める。また、食後ではなく、食事をしながら飲むこともあり、日本酒に合う食材は以下の通り。

- 純米酒：魚の網焼き、そば・スパゲッティ、チーズ、からすみ、サラミ、肉網焼き（暖）
- 純米吟醸酒：魚の網焼き、白肉、乾燥した塩漬けのタラ
- 純米大吟醸酒：野菜の網焼き、生魚、海の幸、

牡蠣、トリュフ

- 濁り酒：アイスクリーム、スイーツ、スパイスを使った料理
- 生酒：魚の網焼き、乾燥した魚、旨味・スパイスを使った料理
- 古酒：青カビの斑点があるもの、パテ
- 梅酒：柔らかいチーズ

日本酒が人を引きつける1つ（または多くの）理由は、酒の器によって飲む人を引きつけることである。また、器は、酒の歴史や酒造り、酒の特徴を知る上で手助けともなる。器は、異国情緒を漂わせ、場合によってはぜいたくな雰囲気を限界まで醸し出す。酒の種類に合わせ、正しい器や細工のものを選ぶことで、最高に酒を楽しむことができ、酒の良さが一層わかることができる。

ヨーロッパにおいて日本酒を普及させるための重要なポイントは販売や提示の方法と、いかにうまくお勧めできるかであり、具体的には以下のようなことである。

- さかになに合った酒を勧める。料理が変われば魅力も変わる。
- 出す前にその酒の特徴を説明する（甘口、ドライ、フルーティー）。
- クライアントにはボトルを開ける前、注ぐ前に振舞う酒について説明する。
- アルコール度、生産地、香りなど重要な特徴を紹介する。
- 雰囲気に応じて器を選択する。ワイングラスも合う。
- 歴史、伝統、生産についても紹介する。

そのためには、消費者に直接接している専門家や関係者のための研修と教育に力を入れる必要がある。日本酒を「販売」するためには導入手段、提示方法や案内など指導を徹底しなければならない。

パネルディスカッション

「日本とイタリアの美味しい発酵食とその未来」

コーディネーターの林基就氏（Vino-Hayashi 代表、ミラノ万博日本館サポーター）と、基調講



演の加藤教授、プレゼンテーション①～③のパネリストでパネルディスカッションを実施した。その概略を以下に記す。

林：日本、イタリアの発酵食品ともに原料を選び、じっくりと時間をかけてつくったものが、おいしくてさらには健康にもよい。

発酵食品とスローフードは高価なもので、コンセプトが似ている。なぜスローフードはファーストフードよりも高価なのか。高価である理由は、良いものをどう選んでいけばよいのか、価格と質の見合った考え方は、コストパフォーマンスが高いものを考えればよいのか、などお話いただきたい。

Marco Massarotto：食品とコストは直接結びついており、食は経済ともいえる。発酵食品の生ハム、オイル、チーズ、サラミは、何百年も前から作られてきた。

イタリアの生産品とコストの面で大きな違いがあるということになる。どういった基準で考えていったらよいのかと言えば、コストがかかる生産品は時間のかかる生産品で値段も高く価値のある生産品ということになる。

Andrea Pezzana：現在は、生産品にストーリーのラベルを貼る取り組みを行っている。消費者は、製法をショートカットして作られた均一コストの食品は避けるべきである。野菜なども、製法をショートカットして作られているものが多い。たとえばトマトのリコピンの成分は太陽の光を浴びて初めて作られるので、人工的な光を与えることによって体によくないものを作りだすことがありうる。トマトソースでも伝統製法でゆっくりと時間をかけて作る食品はおいしいものである。

浅井：八丁みそは本来あるべき姿で作り、作り方を変えないようにしている。本来あるべき姿で作り続けたいと思っている。

Andrea Pezzana：お酢の製法で、バルサミコ酢の場合は、伝統的な製法で作られたものとそうでないものとを比較すると味の違いは明確である。

ジャンクフードで健康を害することが起きている。消費者は共同生産者であるとみなしていくべきであり、共同生産者としてより注意深く生産方法などを見守っていく必要がある。

栄養不足に苦しんでいる人が食べているのは高カロリーで糖分の多い食事である。大量生産のものが健康に良くない。

林：発酵食品は健康にいいのだろうか。どういふふうにご利用したらよいのか。

Andrea Pezzana：食に対する研究で興味深い結果がでている。日々の食事の中で体内に生息する微生物は消化を助け、健康を助ける。微生物を減らさないように維持していくことが大切である。牛乳やチーズ類の生産も微生物を使っている。発酵の過程で微生物が良い影響を与えている。

乳製品では短時間で大量生産された食品が多く出回っている。乳がどのような草を使って作られたのか、化学肥料、土地に有害成分がないか、食品のライフサイクルに目を向ける必要がある。

加藤：消費者は、伝統的な発酵食品の背景を正しく認識する必要がある。どういったものが発酵食品のメリットかを勉強していかないといけない。食生活の中で発酵食品、スローフードを楽しんでいく必要がある。

7. ワークショップ

「“本物”の和食の秘密はこれだ！」

ミシュラン1ツ星「IYO」和食料理レストラン「IYO」シェフの市川晴夫氏が、手巻き寿司の実演と試食を行った。



名古屋文化短期大学准教授山田美加氏が発酵食品を利用したスイーツを説明し、試食を行った。



8. 参加者について

イタリアのバカンス時期にもかかわらず、定員120名のところ160名の参加者、そして関係者を含め総勢176名の「満員御礼」となった。

日本人参加者は合計82名で、内訳は男性24名、女性58名で女性が男性の2倍以上である。イタリア人参加者は合計81名で、内訳は男性40名、女性41名とほぼ同数であった。

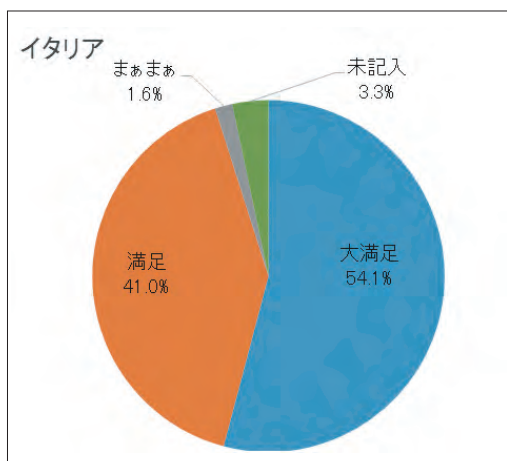
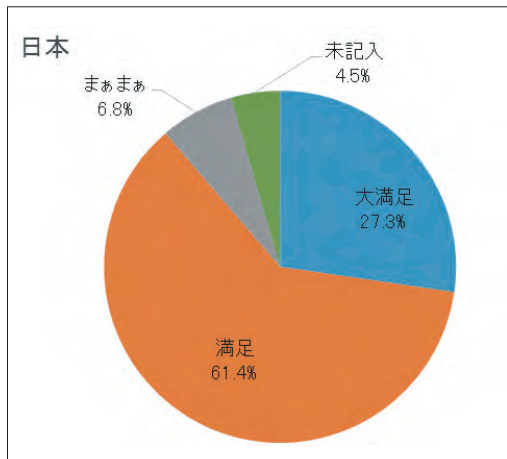
年代別では、日本人は40代が25%を占め、50代20.5%、30代18.2%、60代、20代、10代の順で、40代以上が6割を超えた。イタリア人は50代23%、30代21.3%、40代と20代が13.1%、10代と60代が共に6.6%となっており、20代から40代の世代が47.5%と半数近くを占めている。

国籍	日本人		イタリア人		その他
	男性	女性	男性	女性	
参加数	24名	58名	40名	41名	13名
小計	82名		81名		13名
合計	176名				

9. アンケート結果

シンポジウム&ワークショップの参加者を対象に、シンポジウム&ワークショップの感想や日本の発酵食品への感想などのアンケートを実施した。

Q 1：今回のイベントに参加してよかったですか？



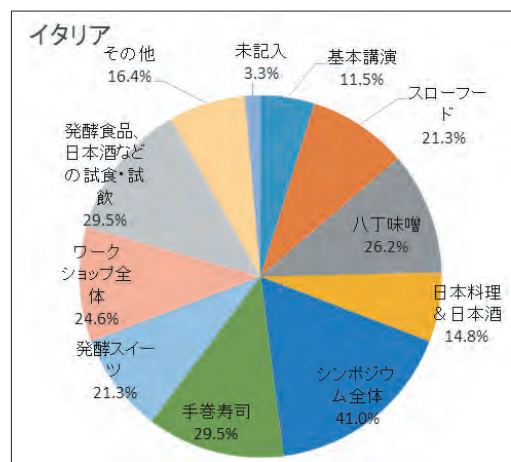
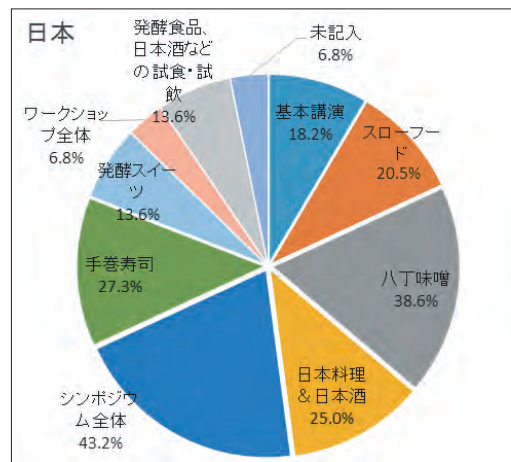
日本人の「大満足」27.3%、「満足」61.4%と満足した人は計88.7%で、「まあまあ」の人を含めると満足度は約93%と高い。日本人の「大満足」「満足」の理由では、「未知の情報が得られた」、「発酵食品のイメージが変わった」という意見があった。また、シンポジウムの内容や充実度への評価も高かった。

イタリア人の「大満足」54.1%、「満足」41.0%と満足した人は計95.1%で、「まあまあ」の人を含めると98%弱もあり、満足度は極めて高い。異文化に対する好奇心の充足、イタリア人参加者が優先された手巻き寿司体験などの影響もあると考えられる。イタリア人の「大満足」「満足」の

理由も、「知らなかった日本の発酵食と料理の面白さを再発見した」などテーマに反応した感想が多く、「講師みんなが良かった」という意見もあり、ワークショップや試食、シンポジウムのやり方も評価が高かった。

「まあまあ」の回答の理由として、「首が疲れた」があり、テーブルの配列が指摘された他、パネルディスカッションが聞き取りにくかった、質問が出来なくて残念だったという声も聞かれた。

Q 2：特に印象的だった内容は何でしたか？（複数回答可）



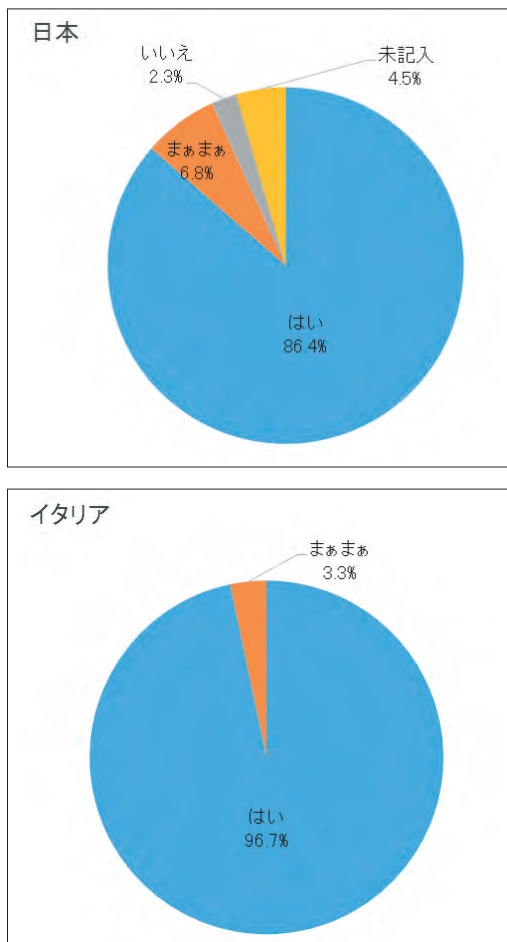
「特に印象的だった内容」に関する設問では、日本人、イタリア人共に「シンポジウム全体」が40%以上を占めて1位である。

日本人の回答では、2位が「八丁みそ（のプレゼン）」38.6%で、理由に「社長の姿勢」が挙げられている。3位「手巻き寿司ワークショップ」27.3%、4位「日本料理&日本酒に魅せられて（のプレゼン）」で25.0%と日本酒をイタリアで広

める講師の話が関心を呼んだようだ。また、みりんの魅力、クッキーやパウンドケーキがおいしかったという意見もあった。

イタリア人の回答では、2位が「手巻き寿司ワークショップ」、「発酵食品、日本酒、みりんなどの試食・試飲」が25.0%で並んだ。4位が「八丁みそ」26.2%で面白かった項目として「全部」「Pezzana教授の話」などと並んで「ドキュメンタリー」（動画）が挙げられた。

Q 3：今回のイベントに参加して、日本・愛知の発酵食品に興味はわきましたか？



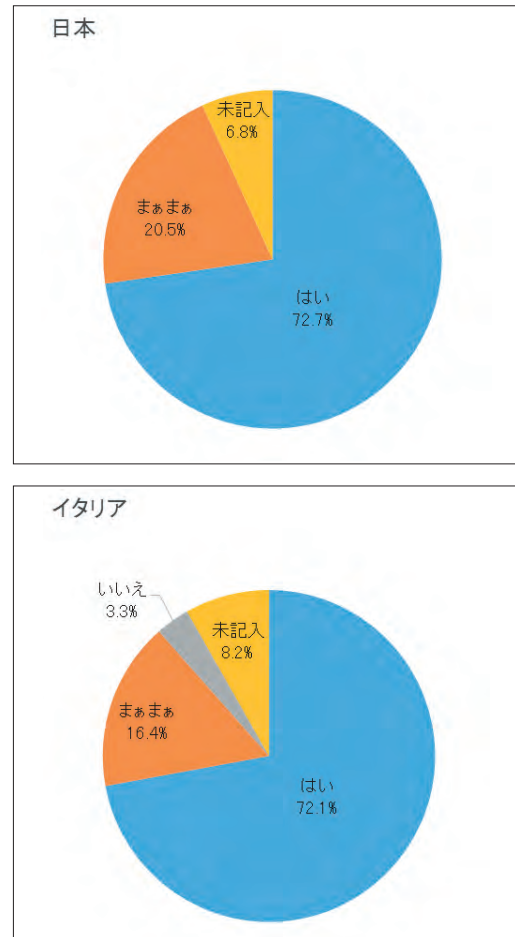
日本人の「はい」が86.4%なのに対して、イタリア人の「はい」が96.7%と非常に高く、イベント参加を契機に日本・愛知の発酵食品に興味を湧いたことを示している。

日本人の記述は、「ますます興味を持てた」、「酢が愛知発と知った」、「八丁みその味に感動」など、発酵食に関する新たな発見が喜ばれている。

イタリア人の記述では、日本・愛知の発酵食に

ついて「知らなかった」人が多く、「知識が増えた」と歓迎されると同時に、「健康食品」だから関心を持ったことがうかがえる。また、シンプルに「おいしい」という賛嘆も複数あった。

Q 4：愛知という地域の認識はできましたか？

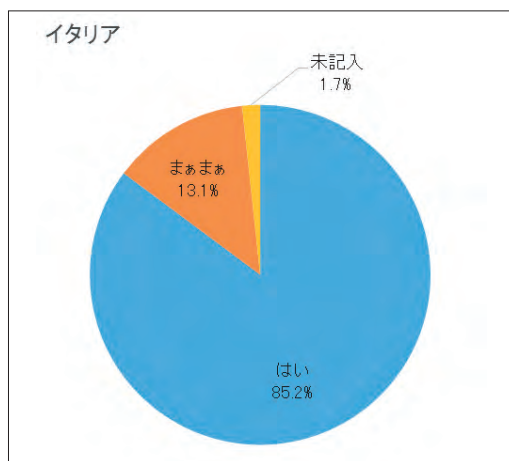
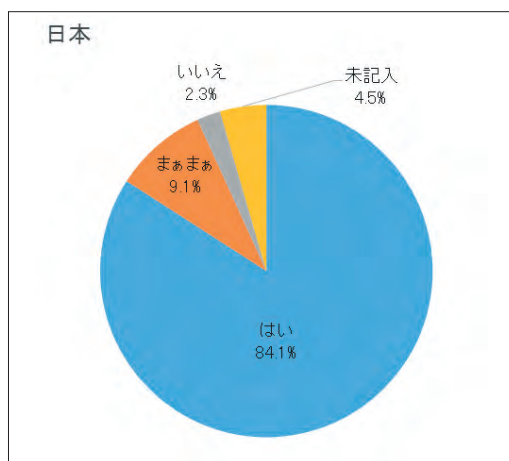


愛知という地域の認識ができたかについて、日本人の「はい」が72.7%でイタリア人の「はい」が72.1%と、ほぼ同率を示している。

日本人であっても他県の人にとってはなじみのない地域だということがうかがえ、「トヨタだけじゃないことが分かった」など、食文化の豊かさについて初めて認識していただく機会となったようだ。

イタリア人の記述では、「いい説明だった」、「よく話を聞いたから」と、熱心に参加されたことが分かる一方で、「愛知の料理は一部発見したが、もっとあると思う」などの意見もあった。

Q 5：今後、日本・愛知の発酵食品を取り入れ（購入）たいと思いますか？



今後、日本・愛知の発酵食品を購入もしくは取り入れたいかについて、日本人の「はい」が84.1%、イタリア人の「はい」が85.2%となっている。

日本人で「はい」と答えた人の記述では、「みりんの試飲に驚いた」、「みりんはバルサミコ酢にも共通」、「まるやさんのみそを購入したい」と「みりん」や「みそ」が多く挙げられた。また「お菓子を作ってみたくなりました」という感想もあった。

イタリア人の記述では、「とてもおいしくて体に優しい」、「健康によい」、「おしゃれ」などの関心と、「好奇心」、「新しいレシピを試してみたい」が多い。一方、「レシピと使い方の能力が必要」や「なかなか手に入らない」と、How to Useと入手の情報が不足していることが分かる。

10. まとめ

- ①総じて評価が高く、特にイタリア人の満足度の高さが際立つ。
「和食」「日本文化」に対する関心、「健康」重視が背景かと思われる。
- ②シンポジウム&手巻き寿司ワークショップというイベント構成や、講演、プレゼン、動画などに対しても評価が高い。
- ③試食や試飲には、「おいしい」という率直な感想が大半を占め、特に「みりん」、「みそ」が支持されている。
- ④今回催事に参加することによって、日本・愛知の発酵食文化、食品に関する興味、購入意欲が湧いている。
- ⑤日本の中の愛知という地域に対する認識も高くなっている。