

食はつなく 4

「野菜ソムリエ」の肩書を持つ人は1万1千人超。本家ブインの「ソムリエ」を追い抜く勢いだ。

健康志向で注目

日本ベジタブル&フルーツ(V&F)マイスター協会(渋谷区)が01年に始めた。プロ向けに考えられた講座に素早く反応したのには「賢く食べたい」と考える健康志向の女性たちが多かった。タレントが資格を取ると、野菜ソムリエの存在はメディアをにぎわし、活躍の場も増えた。

同じ母体が「和食文化の再発見」を掲げ、食品商社と取り組むのが「調味料マイスター」だ。5月にスター・6月にも初級の「ソムリエマイスター」になるための講座があった。砂糖、塩、酢と料理の「き」すけんにあたる基礎調味料の種類や製法を2日間学ぶ。全国から30人は集まり

舌も脳も駆使して味わう



スパイスは12種類。自作の配合を手になれり。板橋区には「インド風ならクミンを多めに、ヒーフカレーにはクロトフが合います」

プロも真剣 知識磨く

た受講者の中に、都内の主婦本多啓子さん(48)もいた。外食するときは「マイ黒酢」の瓶を持ち歩く。食と健康に関心は高い。

「1しうゆなど何ぞ基準に選んでいたかといえは、高野方が中身もいいのかな」という程度。もやもやを解消しなかった。

全国のものが並ぶ都市では、選択肢が増え、迷う。啓子だ。雑穀やお米など食品で活動は必要です」と言う。その資格に加え、食育の大本多さんは受講後、「食の検定」も登場。17日であった。

「食の検定」も登場。17日であった。食の世界も資格ブームだ。雑穀やお米など食品で活動は必要です」と言う。その資格に加え、食育の大本多さんは受講後、「食の検定」も登場。17日であった。

社員から選ばれた2人は、産地に研修に行ったり料理教室に通ったり、1年間辛料漬けの日を送る。スパイスの味や香りの奥深さを知ってもう一つは、人を介して地道に伝えるのが一番と考えたという。今月中旬、業務用食品問屋を集めて開いた「カレー粉づくり」の勉強会では、講師役のマスターが、香りを、うまみ、辛みなど、ス

た、30人ほどの集まりがあった。自作の配合を手になれり。板橋区には「インド風ならクミンを多めに、ヒーフカレーにはクロトフが合います」。スパイスは12種類。自作の配合を手になれり。板橋区には「インド風ならクミンを多めに、ヒーフカレーにはクロトフが合います」。スパイスは12種類。自作の配合を手になれり。板橋区には「インド風ならクミンを多めに、ヒーフカレーにはクロトフが合います」。