

「調味料の日」イベント開催

日本食文化や調味料の魅力を伝える

日本調味料マイスター

日本調味料マイスター

料などを紹介した。

協会は11月3日、東京都

開会に当たり、細田俊

港区内のキッコーマン東

二専務理事・写真②が

京本社で「調味料の日

日本調味料マイスター協

記念イベント」を開催。

会の発足理由について、

藤野真紀子会長が「日本

「日本の食生活は西洋化

の食文化を見直す」とを

されたが、果たして5-

テーマに講演したほか、

10年後に残っているか。

全国から寄せられた調味

次世代に残せるのは和食

料の楽しい使い方などを

文化だが、正しく継承さ

れる土台ができていない

か、今の日本の環境では

難しい。和食文化を継承

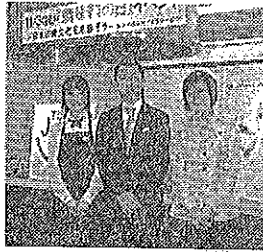
する骨格になるのが日本

の伝統的な調味料で、協

会では和食文化や調味料

の魅力を世界も含めて伝

在の取得者は421人。



「同協会では2006年

設立以来、調味料マイス
ターの資格認定を実施し
ており、今年9月2日現
在の取得者は421人。

える人を育成する」と話
した。また藤野会長は同
②は「日本食では30年
前の料理が日本人の健康
をよく支えてきたが、ア
メリカに追従することで
欧米型に偏ってしまった。

アメリカは『食』で問題

を抱え、ダウン症の子ど

もが25年間で14倍に増加

しており、現在の日本の

子どもたちにも増加して

いる。一方で日本は長寿

者が多いが、この健康な

人たちを支えてきた発酵

調味料や日本食をもっ一

度考えていかなければな

らない」と述べた。