

### 愛知大学

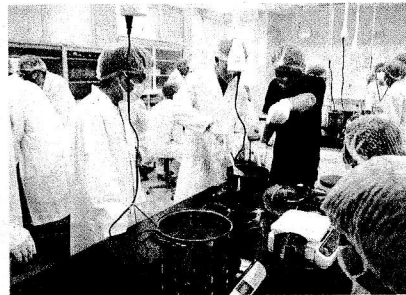
# 「貴重な体験学習ができた」

鳥居食品社長が  
食品加工論講師

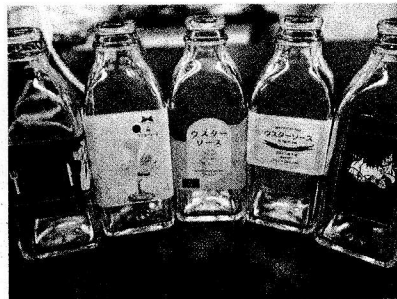
## ウスターソースづくり実習

愛知大学は22日、豊橋市町畑町の豊橋キャンパスで開講している「食品加工論」の講師に「トリイソース」で知られる鳥居食品(静岡県浜松市)の鳥居大資社長を迎え、ウスターソースづくりの加工実習を2週にわたり行った。

授業は、地域政策学部地域政策学科食農環境コースの2)



学生たちに指導する鳥居社長(愛知大学で)



思い思いにデザインされたラベル(同)

4年生27人が受講。学生たちは15日、玉ねぎやトマト、ニンジン、マッシュルームなどの野菜を煮込

んで裏ごしし、出汁と合わせてソースを作った。22日は、1週間冷蔵庫で熟成したソー

スに、カラメルを入れた再度煮込み、ビンに入れてラベルを貼る作業をした。ラベルは、各班で自由にデザインした。

鳥居社長は「ソースの工程はあまり知られていない。たくさんさんの野菜を煮込んだものに、カラメル

が入るから黒くなることや、酢が入っているから常温で保存できることなどを知ってほしい」と話した。

4年生の水野晴蔵さんは「普段、体験できないソース作りによって食品加工の方法や安全対策など、貴重な学習ができた」と感想を話した。

「食品加工論」(山口治子准教授は、食品加工学と食品保存学の理論を基礎に、加工食品に関する幅広い知識を習得することを目標とする。