

第1回クリエイティブサロン

「コネコネクラブ～手作り味噌はママの味～」

第1回クリエイティブサロンでは、大分のカニ醤油合資会社12代目当主可兒 愛一郎直愛先生をお招きし、「コネコネクラブ～手作り味噌はママの味～」と題して、味噌作りに挑戦していただきました。



【可兒 愛一郎直愛 先生のプロフィール】

醤油・味噌・酒造メーカーが建ち並ぶ、醸造の街大分県臼杵市に生れる。1973年10月5日生まれ 36歳 3女1男の4人きょうだい。400年続くカニ醤油合資会社の12代目当主。

地元臼杵高校を卒業後、東京農業大学 醸造学科へ進学後、同大学大学院修士課程へ進学し、有孢子乳酸菌について研究する。金持ちの子息が集まる中、ほとんど仕送りのない極貧生活を建設業のアルバイトでしのぎ、研究室の流し台で入浴して教授に注意をうける大学生を送る。農学修士。

卒業後、東京の理科学商社でサラリーマンを経て、2007年に大分の実家へ永久就職。実家に戻った当時、会社の年商は700万の倒産寸前。再び極貧生活に突入し、現在も極貧と奮闘中。

宮崎県の味噌醤油メーカーで実習、愛媛県西条市の酒造メーカーで製造実習、大分県日田市の味噌メーカーで製造実習、同県佐伯市の麴メーカーで製造実習を経て、味噌製造の原点に返り社内に杉木製の麴室を建築。先祖伝来の方法である一畳もろ蓋(ふた)にて麴をつくり、手作り味噌の製造にこだわる。

ホームページ：味噌と醤油の可兒醤油合資会社 <http://www.nakamura-hiromi.com/>

講師

可兒 愛一郎直愛 氏 (カニ醤油合資会社12代目当主)

テーマ

コネコネクラブ～手作り味噌はママの味～

日時

2010年5月22日(土) ①11:00～12:00 ②13:30～14:30

募集人数

各回15名

参加費

500円

場所

武庫川女子大学 生活環境2号館4階 食品加工学実験室

申し込み

要申込(先着順・お電話・FAXにて承ります)

※駐車場がございませんので、公共の交通機関をご利用ください