|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座**  **第1章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

**１.発酵と腐敗の違いをまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**２.日本の発酵文化が生まれた背景をまとめなさい。**

|  |
| --- |
|  |

**３.日本の調味料が海外で評価される理由をまとめなさい。※動画参照**

|  |
| --- |
|  |

**４.あなたが発酵食に興味をもった理由と学習の目的を書いて下さい。**

|  |
| --- |
|  |