|  |  |
| --- | --- |
| **発酵料理士アドバイザー認定講座**  **第８章　課題レポート** | |
| **氏名** | **会員番号** |

１.以下「酢」の歴史に関して、（　　）内に該当する語句を解答欄に記入しなさい。

・古代ギリシアで、後に「西欧医学の父」と呼ばれた（　　①　　）が、病気の治療に用いた。

・1５世紀～1７世紀前半頃の大航海時代に（　　②　　）を予防するため、酢に様々なスパイスや野菜を漬けることが盛んになった。

・室町時代の「四条流包丁書」には、それぞれの魚に合った（　　③　　）を紹介している。

・江戸時代1603～1867 年、お酢は味噌・醤油とともに庶民まで普及し、飯にお酢を混ぜて作る（　　④　　）などの「早寿司」が広まった。

・歴史的には日本は酢の登場が遅いが（　　⑤　　）として使用することが多かったのに比べ、世界的には（　　⑥　　）として使用されることが多くあった。

＜解答欄＞

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ① |  | ② |  |
| ③ |  | ④ |  |
| ⑤ |  | ⑥ |  |

２.静置発酵法についてまとめなさい。

|  |
| --- |
| ＜醸造期間＞  ＜製法＞  ＜特徴＞ |

３.連続法ついてまとめなさい。

|  |
| --- |
| ＜醸造期間＞  ＜製法＞  ＜特徴＞ |