

## 講師紹介

講師名	フリガナ                      ハシモト                      ミドリ	
	橋本 緑	
所属・役職	特別養護老人ホーム	
肩書	管理栄養士	
<p>プロフィール</p> <p>東京でマクロビオティックや雑穀料理を学ぶ。 2013年1月に野生酵母と出会い、酵母を育てる楽しさを知り、季節の野菜や果物、ハーブを使った酵母の旨みを生かした料理やパン、スイーツを研究する。</p>		
<p>想い</p> <p>菌達と関わる事により、菌を育てる事は子育てと似ている事を実感しました。 焦って自分の思う通りにしようとしても、そうはなりません。環境を整えてあげる事が大切です。 酵母料理は、菌を育てる楽しさと、酵母の作り出す旨みで出しやブイヨン要らずの料理や、旨みの加わったスイーツが出来、とてもクリエイティブです。</p>		
<p>実績</p> <p>勤務先の老人ホームで乳酸菌の甘酒を提供し、下剤に頼らない便秘対策を行っている。 食育推進ネットワーク福岡において、乳酸菌の甘酒教室を行う。</p>		
<p>講演・セミナーのタイトルと内容（複数可）</p> <p>乳酸菌の甘酒教室 季節の果物や野菜、ハーブを使った酵母の仕込み方 発酵スイーツ教室 酵母味噌仕込み 雑穀料理教室</p>		