（2020 年 7 月 17 日） ワークショップ（ 生甘酒ワークショップ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

いつも 大変勉強になります。

糀のことだけでなく、その周りのいろいろや、歴史にもおよぶ

お話が、たのしいです

"酵素"について 消化について もっと勉強したいと思いました。

ありがとうございました。

（2020 年 7 月 17 日） ワークショップ（ 生甘酒作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒がとても簡単につくれるので、作ってみようと思います。

そのまま飲むだけでなく、アレンジも教えてもらえて良かったです。

先生の知識の豊富さにはいつも驚かされます。

今日もとても勉強になりました。ありがとうございます。

（2020 年 7 月 17 日） ワークショップ（ 生甘酒ワークショップ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日も更に更に……奥が深〜〜お話、

凄かったです。

最近は産学的方面が、メインです（笑）。

又、宜しくお願いします。

2020年1月11日分
に続きます

（2020 年 1 月 11 日）　ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

おいしいレシピを教えていただけて、楽しく勉強させていただけるので大満足です。

（2020 年 1 月 11 日）　ワークショップ（ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒が好きになりました！
市販のものはもう飲めないです。
4月からの塾が楽しみです！
ありがとうございました！

2019年7月20日分
に続きます

（2019 年 7 月20 日） ワークショップ（ 甘酒 教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

~~試~~。試食を いろいろ することができ、良かったです。
どれも おいしくって、早速家に帰って 作ってみたい！
と思いました。
。知らなかったことが たくさん!! 今以上に甘酒を
生活の中に 取り入れたいと思います。 わかりやすい
お話、ありがとうございました。

（2019 年 7 月20 日） ワークショップ（生甘酒 教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

いつも、子供達に甘酒を飲ませていたので、今日のお話を聞いて
自宅でも甘酒を作ってみようと思いました。
酵素が良いのは、何となく分かっていましたが、何に良いのか知らな
かったので、勉強になりました。

（2019 年 7 月 20 日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒はお店で買ってましたが
今日の講座を聞いて、生甘酒は是非作ってみて
体調の違いとかみてみたいです。
生甘麹も作って 冷凍して使いたいです。

（ 元年 7 月 20日） ワークショップ（ 甘 麹 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

麹の働き，栄養素，価，効果などを知ることができ，
甘酒のすごさを知りました。
また，アレンジスイーツのレシピ，試食から
日常生活にたのしんで 作って食べれそうです。
有意義なワークショップでした。
ありがとうございます。
またよろしくお願いします。

（2019 年 7 月 20 日）　ワークショップ（ 甘酒 ）

感想　及び　メッセージをお願いいたします。

私は今、地球環境の問題を意識してヴィーガンというライフスタイルを心がけています。家畜が環境に及ぼす影響を知り、衝撃を受けました。動物性食品・小麦粉・白砂糖を使わずにスイーツやボリュームのあるメニューを作るのに甘酒や麹・玄米（発酵食品）は欠かすことができないと感じています。日本人に合った本物の食をもっともっと学んでいきたいです。いかに噛むことが大切かが今回改めて分かりました。ありがとうございます☆

・発酵食品と玄米菜食
野菜だけでは満足いかないイメージを
発酵食品を使うことでこれだけおいしくなるということが知りたい。主役は発酵食品☆

（2019 年 7 月 20 日）　ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想　及び　メッセージをお願いいたします。

からだに良い理由・しくみがよく分かりました。
どのように自分の生活に取り入れたらよいかも
分かりました。

2019年6月6日分に
続きます

（ 2019 年 6 月 6 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

ただ作っていただけなので
甘酒の深いところまで理解できて良かったです。
スイーツも帰ってから作りたいと思います。

（ 2019 年 6 月 6 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒を家でも作ってみたい。
麹菌等で、のんでいただけなので分かった。
色々と、調理もできて、楽しく学べました。
これからも、よろしくお願い致します。

（ 1 年 6 月 6 日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒パワーすごいですね
免疫強になりました。
家で作って毎日、飲みたいと思います。
そして家族みんな健康でありますように。
本日はありがとうございました。

（2019 年 6 月 6 日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒、とってもおいしかったです。
一度つくりたい…ずっと思ってはいたのですが、
是非、チャレンジしてみようと思います。
「ペースト状にしてから」「メレンゲ状」など、とても
参考になる方法を教えていただき、ありがとうございました！
パンケーキ又、たべたいので、作ります!!

（ 2019 年 6 月 6 日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒は すごく興味がありましたが 知らないことばかりで
すごく 体にいいことが しっかり知られて 参加して 良かったです。
家でも 作ってみたいと思います。
ありがとうございました。

（ 2019 年 6 月 6 日） ワークショップ（ 甘酒作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒がかんたんに自分で作れるのがびっくりしました
その甘酒が体に必要な栄養素が多くふくまれているので是非とり入れたいと思います。

（ 2019 年 6 月 6 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒 こんなに美味しいとは思いませんでした、
身体にも良いので、作るのが楽しみです。

2019年6月5日分に
続きます

（ 19 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒の種類の多さにびっくり
非常にわかりやすかった。
生甘酒の体に良いのがわかった。

（ / 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒の作り方 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

非常に良く分かりました。
今まで料理というか、台所に入ったことがないのでいますぐ、作ってみます。

（~~平成~~ 令和元 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒をつくろう ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

食に関心のある人が、こんなに集まって、皆年とっても新しいことを始めようというのに感心しました。お話が、納得出来ることばかりで、やル気が出ます。試飲はよかったです。生甘酒と生甘粕のどちらを作かを、決められました。スムージーとか出来るって…生粕、新らしすぎコンテンツです。出来合の発酵食品が多い中で自分で作れるなら「採りたいなァ」と思って20時間位で飲めるなら全然OKです。

（2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 中央公民館イベント ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

「生甘酒」のことが良く理解出来ました。
市販の甘酒との違いもよくわかりました。
スーパーフードの生甘酒を作って体に良いお酒にしたいと思いました。
たのしいなお話そして質問に答えて頂きありがとうございました。

（ 2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

・甘酒の本当のおいしさがわかりました
作り方の説明もていねいでわかりやすかったです
ぜひ 作ってみたいと思いました

（ 2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

一度 お店でごちそうになりました。
今日、お話しを聞かせていただいて
深い意味を 知りました。

（ 2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒をつくろう!! ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

売られている甘酒を飲んで飲む点滴！と思っていたので
目からうろこでした。

甘酒の詳しい事を教えていただけてより深く理解し
とても勉強になりました。

塩糀をお料理によく使っていましたが、納得、理解
できて良かったです

（R. 1 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒をつくろう ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

酒カスの甘酒しかいただいたことがなかったので とても楽しみに
参加させていただきました。 テンポ良く 色々な話をしてくださり、
とても楽しませていただきました。
生甘酒とても おいしかったです。 ありがとうございました。

（ 2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒をつくろう。 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

ドリンクを飲むよりはと甘酒を飲んでいた時が
あったのですが…
生甘酒のすごい理由をくわしく知れて
また、飲みはじめようと思いました。

（ 元 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒の作り方 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

ブラボーです
すごくよく理解できました
帰ったら早々に作ってみます
主人にもすすめます
ありがとうございました。

（ R元 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒をつくろう ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

・分かりやすくていねいに"こうじ"について教えて頂き、楽しく学べました。
家にある道具で、日常生活に取り入れられる扱い方まで教えて頂けたので
実際に作れそうです。
・試食（試飲）できてうれしかったです。

ありがとうございました。

（ 令和元年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒。 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

発酵食品が体に大変良いことを学び今後の参考にしたいと思います
甘酒が良いことは知っていましたが作り方を学んで
是非挑戦したいと思います。
むずかしいと先入観がありましたががんばりたいと思います。
分かりやすく例もあげて話して下さり
大変良かったと、感謝しております
有難うございました。

（2019年 6月 5日） ワークショップ（生甘酒の作り方 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

・発酵食品について 知らない事に触れて ためになった。

・こうじかびの話など おもしろかった

（R1 年 6月 5日） ワークショップ（生甘酒の作り方 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒の しらない効能を沢山教えて
頂きました!
自分でためしたいと思います

（2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（生甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

市販の甘酒はいつも飲んでいるんですが
自分で作れるのはとてもうれしいです
また近くに生糀があるのもわかりました
ありがとうございました。

（令和元 年 6 月 5 日） ワークショップ（生甘酒を学ぶ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

知らない事をたくさん教えてもらって ためになりました。

ありがとうございました。

ハチハチにも行かせてもらえます

（ 1 年 6 月 5 日） ワークショップ（生甘酒を学ぶ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

18年前、ちっこしし、玄米を売っている店をさがし、それ
以来お世話になっています。今は白米になって
しまっていますが、今後共よろしく。

（2019 年 6 月 5 日） ワークショップ 生甘酒講座 at 中央公民館 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

① 糀の甘酒と酒粕の甘酒の違いが分かり良かったです。
毎年作り酒屋さんの酒粕を買いに行きます。
なので、酒粕でも甘酒、急ぎの時は良いかもと思いました。

② 炊飯器が無い場合の代替案が欲しいです。
a). パンの発酵と同じ発泡スチロールの箱に湯を張ってコップ等を入れて、やってみても大丈夫かな？
b.) レンジの発酵モードでも良さそうですが、8時間もの設定がなさそう!!

（R 1 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- とても勉強になりました。
- 私の住んでる近所に、生米こうじを売っている店があるとは知らず遠方まで行っていました。はたやすさんの講座に来て良かったです。
- 質問もできて（自己流だったので）ちょっとした工夫や、やり方がわかって、とても良かったです。

（ 2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒の作り方 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒、生甘糀が、とても体に良い事が分かりました。
これから暑くなってくるので、生甘酒で夏バテを予防したいと思いました。
ひとつひとつの説明が、とても丁寧で、分かりやすかったです。
楽しい講習会を有難うございました。

（令和元 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 中央公民館 生甘酒講座 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

おいしかったです。スイカ甘酒おしゃれでした。
また作ってみます

（令和元年 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒を学ぶ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

胃，腸を手術している物です
今日の甘酒の話しで体に良い事が
わかりましたので
家で作ってのみたいと思います。

（ / 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒を学ぶ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒は甘くてとてもおいしかったです。
生甘糀は調味料にできるということはよかったです
ためになる話しが聞けてよかったです。
腸内環境 → 免疫力
生の甘酒がすごいということがわかりました。

（ 2019 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒をつくろう ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒は体に良いとテレビなどではよく聞いて
いましたが、くわしく説明をして頂き
楽しく勉強になりました。

（E / 年 6 月 5 日） ワークショップ（ 生甘酒を学ぶ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても楽しく学ぶことができまして

2019年3月8日分に
続きます

（ H31 年 3 月 8 日） ワークショップ（ 甘糀スイーツ教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒,生甘糀 と作る過程を見せていただき
とても分かりやすくて良かったです。
パンケーキもおいしく 家でも早速作ってみようと思います。
栄養素や体にどういいかなどもとても分かりやすく
教えていただき とても楽しく学べました。

（ 31 年 3 月 8 日） ワークショップ（ 生の甘酒作り方&スイーツ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒が以外と簡単で作れる事に感動しました。
どうして甘いのかの意味と栄養が豊富で
人の体に必要があると感じました。

（ 2019 年 3 月 8 日） ワークショップ（ 甘酒作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒に興味があり参加しました。
わりと簡単に作ることが出来るので是非作ってみたいです。
体に良いこともわかり、おいしいのでとても良いなあと思いました。
また、スイーツ等に応用できるのもいいですね。
楽しく学べました。ありがとうございました。

（ 2019 年 3 月 8 日） ワークショップ（ 生甘酒の作り方／スイーツ教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今まで甘酒を飲むだけだったので
今回のワークショップを参加させて頂き
簡単にスイーツも作れたので、レパートリーが
増えました！ ありがとうございました。

（平成 31 年 3 月 8 日） ワークショップ（生の甘酒作り&スイーツ教室）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒の勉強が楽しくできました。
酵素の大切さがよくわかり
食生活に是非取り入れたいです。
息子にも冷凍で送ってやりたいと思います。
ありがとうございました。

（2019 年 3 月 8 日） ワークショップ（甘酒教室）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

いつもワークショップで教わる内容が濃く、わかりやすいので
毎回楽しく参加させて頂いております。
糖は体に良いのは理解していますが
何故良いか？が分かると、より一層効果的に
摂取できるような気がします。
体に良いだけのものはたくさんありますが
はたやすさんが提供してくれるレシピや情報は、
「おいしい」が前提なので続けられます。

（H 31 年 3 月 8 日） ワークショップ（甘酒）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒の効果をたくさん教えていただき
日常でもとり入れていきたいと思いました。
子どもの食事にとり入れたり、おかし作りにも
とり入れたいと思います。
とても勉強になりました。

（ H 31 年 3 月 8 日） ワークショップ（ 甘酒づくり ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

たまーに作っていた甘酒の しまんとのすごさ!を詳しく
知ることができました! もっと作って、お料理にデザートに、
と、レパートリーを増やし、家族みんなの健康を!!
保っていきたいと思います
ありがとうございました!

2018年10月28日分に
続きます

（ 2018 年 10 月 28 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても勉強になりました。授業でカビについて教えるものと、大豆食品について教える時間があり、別々だったものが繋がったような気がします。食品衛生の授業でカビを今日のこうじの話で教えたので 思物的(!)な内容になってしまったのですが、少し切り口を変えて食品学の中のこうじと繋がるような話をしてあげればよかったなあ…と。発酵おもしろいですね。今日のお話で益々興味が湧きました。取りとめのない感想ですが。本当にありがとうございました ☺

（ 2018 年 10 月 28 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

すぐに帰って甘酒を作ってみたい！と思えるような内容でした。

糀って奥が深いですね。知れば知るほど楽しくなりました。

特に甘酒っていいとこだらけで色々な人にすすめてみます。

とてもわかりやすくておいしい講座でした。ありがとうございました ☺

2018年10月17日分に
続きます

（ 2018 年 10 月 17 日） ワークショップ（ 甘酒ワークショップ。 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

ずっと知りたかった甘酒や麹の仕組み、つくり方が良く分かって良かったです。

今後も、麹みそづくりや塩麹づくりに参加したいと思っています。

ありがとうございました。

（ H30 年 10 月 17 日） ワークショップ（ 甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒が苦手でしたが、今日参加して自分で作りたいと思う位おいしかったです。甘味が強く、甘い物が苦手でもおいしく感じる甘さでした。自宅でも作ろうと思います。又、市販品を購入するよりはやすいと思いました。

（ 2018 年 10 月 16 日） ワークショップ（ 甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

腸内を整えたいので、受講して良かったです。

パンの天然酵母に使用したいので、

ぜひ！こうじでのレシピを教えて下さい。

お待ちしています。（また連絡します）

2018年
8月分に続きます

（ 30 年 8 月 19 日） ワークショップ（ 生甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

本日このセミナーに参加させて頂いた事に感謝します
実は私自身糀の製造作りの経験があります
昔はみそ造りの元にしか利用されなかった糀がこんなにも大切なものと
気付きさせて頂きました 改めて糀のパワーを生かせ
何か自分の人生に何か残せる様頑張りたいです

（H30 年 8 月 19 日） ワークショップ（ 生甘酒のつくり方 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒がかんたんに作れる事がわかって良かったです
生糀っぽくでないと意味がない事も
とても重要だと思いました 市販のを健康のために
買うところ探します 良かったです。

（ 2018 年 8 月 19 日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても簡単に作れることと、毎日取り入れることで
健康的な生活が手に入る!! というような気がしました。
堺に住んでいるので、又、お店に是非行って
みます!! 少しずつ生甘酒の食品作りに取り
組んでみたいです。
スライドもとても良かったです。わかりやすかった
です。どうもありがとうございました。

お疲れ様でした!!

（ 2018 年 8 月 18 日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒は約10年前から飲んでおります
米と米こうじだけのものを選んで飲んでいましたが
加熱処理により酵素の効果が失なわれていると聞き
ショックでした…
生甘酒が思いの外簡単に作れるとのことで
早速作ってみようと思います
フルーツ甘酒も簡単にできるようなので
色々なフルーツで試してみたいと思います。

（ 年 8 月 19 日） ワークショップ（ 生甘酒の作り方 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

面倒だと思わない内容をお話いただき、やってみようと思いました。ざっくばらんな感じで、とても良い時間を過させていただきました。
活用の方法があまりわからず単に飲むだけでしたが、これからは、いろいろアレンジ出来そうで、参加させていただき、よかったです。
最後のパワーポイントは再確認させていただきました。
ありがとうございました。

（ 30 年 8 月 19 日） ワークショップ（ 生甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒の作り方、性質がよくわかりました。
お砂糖くらいの甘みがあり、色々なお料理に
甘味料として使ってみたいと思います。
生米こうじが簡単に手に入るといいのですが…。

（ 2018年 8月19日） ワークショップ（ 生甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

簡単甘酒レシピをネットで見て自宅で作っておりました。
より詳しいお話を聞けて良かったです。

（ 2018 年 8 月 19 日） ワークショップ（ 酵素たっぷり！生甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘糀の色々な使い方を教えて頂きすごく学べました。
生米糀が初めてなのですが生米糀の栄養素、甘酒を作るのに
米等を入れた物、入れない物の味の比較が出来、分かりやすかった
です。最後に生甘酒パワーのまとめも分かりやすく説明を
して頂き、疑問に思っていたことが解決しました。

（ 2018 年 8 月19 日） ワークショップ（ 生甘酒作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

飲んだら やさしい甘さがとても おいしかったです。
スイカ甘酒がすごく気に入りました。
パンケーキもしっとり おいしかったです。
日常的に とり入れ やすいと感じました。
思っていたよりも 私でも 続けられそうな 気がします。
ありがとうございました。
来て良かったです。

2018年
3月分に続きます

（18 年 3 月 18日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

化学のようでもあり クッキング教室のようでもあり とても楽しかったです

料理は化学ですね。
やってみます

（2018年 3 月 18日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒だけでなく 色々 興味深い話が聞けて 楽しかった。
まず 毎日 甘酒を飲んでみたいと思いました。
時々 ランチを食べに来てますが、ランチだけで
お腹いっぱいになるので スイーツとかも なかなか 食べられ
ないのですが、また、ぜんざいや シフォンケーキ も食べたいと
思っています。

（18 年 3 月 18日） ワークショップ（ 甘酒 教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

病気をしてから 医師から発酵食品を禁じられて
いましたが なかなか 消化器病状が改善せず 大変でした。
発酵食品が食べれるようになってから 腸内のことを知って
通うようになりました。 ずいぶん 調子は改善して
いますが 和 こうじについて 深い話を おしえてもらって
すごく 勉強になりました。
これからも 食べつづけて 体調管理に つとめて
いきたいと 強く感じました。
ありがとうございました。

（30 年 3 月 18日） ワークショップ（ 甘酒 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

麹の良さは よくきいてますが 実際 はじめて 話をきき、
レシピも紹介してもらったので やってみようと思います。
又、違う教室もきたいと思いました。

（30 年 3 月 18 日） ワークショップ（ 甘酒講座 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

とても楽しく勉強させていただきました！
本当にありがとうございました！！

しっかし 畑中先生 すっごく勉強されてますよね～！
すごく研究されてるのを感じ それで おもしろく教えてくださって
感謝です！！ 今日いろいろなことがつながった気がします。
家で仕事でいかしていきますね！
ありがとうございました。

（30 年 3 月 18 日） ワークショップ（ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒が好きで これからは自分で作って色々
な物を作っていきたいと思いました
いい勉強させてもらいました。
おやつも作ってみたいと思います

（ 年 3 月 18 日） ワークショップ（ ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

生甘酒がなぜ体に良いかよくわかりました。
アットホームなワークショップなのでとても参加しやすいです。
子供さんもだれでも気にせずに参加できると思います。
付随する科学もおもしろかったです。
また別のワークショップにも参加したいです。

（ 年 3 月 18 日） ワークショップ（ 糀 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

すごく為になりました。 レシピがとても有難いです。
子どもに食べさせたいので、早速仕込みます。

2018年
1月分に続きます

（2018 年 1 月 10 日） ワークショップ（ 甘酒作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒の作り方も分かりやすく、
利用したレシピも多く教えていただき、
色々使ってみたいと思います

（ 30 年 1 月 10 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

思っていたより簡単に甘酒を作れる事が1番の驚きでした。
アレンジレシピも簡単でおいしい物ばかりで良かったです
酵素についても詳しく教えて頂いて勉強になりました。
ありがとうございました。

（ 30 年 1 月 10 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒が好きだったので、家での作り方を教えて頂けて
応用も知れたので ほんとに よかったです。
試飲もたくさんさせてもらえ、わかりやすかったです
今日はありがとうございました

（2018年 1 月 10日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

試作、試食をしながらのワークショップ。とても楽しかったです
家でも作ってみます。
レシピもあり、毎日の生活にすぐ取り入れれるところが嬉しいです。
畑中さんの雰囲気が教室をなごませてて、すごくよかったです

（ 30 年 1 月 10 日） ワークショップ（ 甘酒作り ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

甘酒の効能や作り方が分かりやすく学べて良かったです。
実際に目の前で甘酒スイーツを作り試食して
簡単に作れて美味しい事が分かりました。
家でも作ってみます。ありがとうございました。

H30 年 1 月 10 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

勉強になりました。
早速作りたいと思いました。
甘酒の様々な利用法がわかり、~~[illegible]~~
はばが広がりました。
ありがとうございました。

2017年
10月分に続きます

（2017 年 10 月 31 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

「酵素」や「糀」など体に良いという知識しかなかったのですが
実際の働きを教えて頂き、食生活を見直す良いきっかけとなりました。
一番ショックだったのは今まで好んで飲んでいた甘酒の大半が
しかも体に良いと思って
甘酒もどきで本来の良さがないと知ったことです。
教室は質問もしやすく
ふと思いついた疑問にも答えていただき試食もたくさんで大満足です。
成長期の息子や仕事が忙しい夫の心と体のサポートを食生活でも
していきたいと思いました。もちろん自分自身のためにも。
他の教室にも参加してみたいです。
体に良いものって
自然なものって
おさとうのような甘さがなくても満たされました。
それがフシギですし
人間本来の生き方だからでしょうか…

今日はありがとうございました！

（ 17 年 10 月 31 日） ワークショップ（ 甘酒教室 ）

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今まで何となく「甘酒」は体に良いらしいから…という理由で
飲んでいましたが、（私が飲んでいたのは米と糀だけで作ったもの
ですが…ビンに入ってて常温で保存するタイプです）
生甘酒（酵素が生きてる！）とは別物だと知り…おどろきました。
酒かすで作った甘酒は本当の甘酒じゃない！というのはテレビの情報で
知っていたこともあり、飲まないようにしていたのですが、自分が飲んで
いた甘酒も本当の甘酒とは別物だと知ることが出来、これからは
生甘酒を手作りして飲んで行きたいなと思いました。
酵素の事も今回たくさん知る事が出来、とても参考になりました。
まさに「糀の力は最こうじゃー!!」ですね!!
ありがとうございました。

おしまい