

受講者募集

# 味噌作り体験

但馬長寿の郷で収穫した青大豆「八鹿浅黄」、養父市で生産した無農薬米を使った糀、国産の天日塩など厳選した素材を使って、味噌づくりを行います。

“手前味噌”という言葉どおり、出来あがった味噌は、手間暇かけてじっくり熟成させた自家製ならではの味わいがあります。

日本の大切な発酵食品である味噌を、家庭で作ってみましょう。

日時

平成**31**年**2**月**2**日(土)13:00~16:30

※ 受付は12:30~12:50

場所

但馬長寿の郷 介護実習室(研修棟2階)

内容

一人約4kgの味噌を容器に仕込みます。仕込んだ味噌は家庭に持ち帰り、秋まで発酵・熟成させます。

味噌汁の試飲や昨年仕込んだ味噌(約500g)のお土産もあります。



指導者

豊芽工房スタッフ(養父市八鹿町)

定員

15人(先着順)

受講料

4,800円(指導者謝金、材料費、容器代等)

準備物

エプロン、手ふきタオル、三角巾、マスク、筆記用具



申込方法

1月25日(金)までに電話またはFAXで下記へお申し込みください。ただし、定員に達し次第、締め切ります。



【問い合わせ・申し込み先】 〒667-0044 養父市八鹿町国木594-10 但馬長寿の郷づくり協議会  
TEL:079-662-8456 FAX:079-662-9959

◆主催 但馬長寿の郷づくり協議会

◆共催 兵庫県但馬県民局但馬長寿の郷