

親子でお味噌を作ってみませんか

寒仕込み

みそづくり講座



自分で仕込んだ「みそ」は味わいも格別です。寒いこの時期に仕込むお味噌は「寒仕込み」と呼ばれ、おいしいお味噌ができるといわれています。大豆がお味噌になる過程も観察してみませんか？大豆をつぶして麴と混ぜて仕込むところまで一緒にやります。お味噌の熟成は各ご家庭でじっくりと。北側の涼しい場所に置いておくだけです。9月ごろには我が家だけのお味噌が楽しめます。

日時： **1月29日（日）** 午後 **1時30分** から

場所：旭町公民館 中央 1-23-8 ☎432-4053 ※駐車場はありません・駐輪場は有料です。

対象：小1～小6（藤市在住在学）とその保護者

おじいちゃん・おばあちゃんとの参加もOKです！

<お子さんだけの参加はできません。必ず、保護者の方(大人)と一緒に参加してください。>

定員：**10組**(親子で。保護者1人にお子さん2人まででお願いいたします。)

参加費：**1,800円**(大豆・麴・塩・大豆をつぶすビニール袋)

持物：みそを仕込む容器（5～6ℓ入るもの）は各自ご用意ください。

仕込む量は3kgほどになります。用意できない方にはご紹介いたします。

受付：12/3（土）午前10時から旭町公民館窓口にて先着順。土日祝も受付可。

但し、当日10時に定員を超えた場合は抽選。整理券1人1枚のみ。

<お問合せ>旭町公民館（藤駅西口徒歩3分）中央 1-23-8 公共公益施設くるる 1階 TEL432-4053
ご注意ください！！

※駐車場はありません。

※調理器具はIHクッキングヒーターです。医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師にご相談ください。

※託児はありません。幼稚園のお子さんでしたら一緒に参加できる内容です。