

大の み そ 作 り 講座



老舗味噌屋さんから学ぶ

2023年

11月23日(祝.木)

9:30~11:30 9:00~(受付)

◆会場 水原公民館 日本間
阿賀野市山口町1-2-14 ☎0250-62-2028

- ◆講師 月岡 尚洋 氏(月岡糀屋)
- ◆対象者 阿賀野市在住.在勤成人の方
- ◆定員 20名
- ◆材料費 2500円(みそ4kg分 ※当日徴収)
- ◆持ち物 エプロン.三角巾.手拭きタオル
家庭用ゴムベラ(キッチン用)
マスク.味噌を入れる桶(5ℓ~10ℓ)
アポカード(お持ちの方)

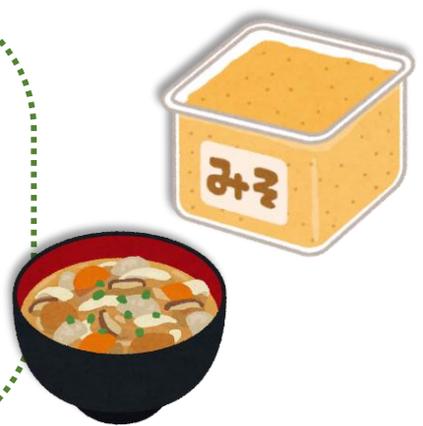


まちづくりポイント
付与対象事業です。

◆申込方法 水原公民館に申してください。
☎0250-62-2028

申込期間 11/6(月)~11/16(木) ※先着順

みそは糀菌から作りだされる発酵食品。
素朴でシンプルだけど安全で日本人の健康を支える
伝統食品のひとつです。
糀と塩を混ぜ潰した大豆と合わせて桶に
仕込む作業をします。
他に大豆の茹で方や潰し方糀菌についても学びます。
最後に美味しい味噌汁の試食もあります。



塾のコンビニ!まちづくり塾
阿賀野市公民館成人講座

主催: 阿賀野市民生部生涯学習課
問合せ先: 水原公民館 ☎0250-62-2028