

令和5年度 公民館講座

～ 自然のおいしい手作り味噌に挑戦 ～

添加物がなく安全で、大豆の風味が豊かな手作りの味噌を作ってみませんか！！

- 日 時 令和5年 12月7日(木)・8日(金)の2日間
両日とも、午前9時に集合し、12時頃に終了の予定



- 集合場所 道の駅 230 ルスツ 地域資源交流センター (加工研究室)
- 対象者 留寿都村民で 12月7日(木)・8日(金)の両日とも出席できる一般成人
- 定 員 場所及び材料の都合により 先着順として 15名まで
- 参加費 材料代4千円を実費負担していただき、事業実施後に精算します。

- 作業内容 12月6日(水) 大豆の洗浄と浸水 ⇒ 出席は不要で事務局で対応します。
12月7日(木) 大豆の煮込み、塩麴の作成 } この両日は、
8日(金) 大豆^{すり}擂り、味噌仕込み } 必ず出席して下さい。



☆2日とも各作業ができる服装(帽子かバンダナ・長靴・エフロン等)でゴム手袋・手拭きタオル・忘れずにマスクを持参してください。

味噌の出来上がり(一人分約 10kg)は、令和6年8月頃の予定です。
出来上がった味噌の配分時(令和6年8月頃)に、再度連絡します。

- 申込み 材料代4千円を持参され、令和5年 11月 24日(金)までに
教育委員会社会教育係(☎46-3321) までお申し込みください。