

平成27年度 家庭教育学級 体験学習会

～ 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 平成27年12月3日(木)・4日(金)の2日間の予定

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3日(木)・4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 10名まで

参加費 材料代5千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 2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

3日(木) 大豆の煮込み、塩麴の作成

4日(金) 大豆^{すり}擂り、味噌仕込み

この両日は、

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・手拭きタオルを持参してください

味噌の出来上がり(一人分約8kg)は、平成28年8月頃の予定です

出来上がった味噌の配分時(平成28年8月頃)には再度連絡します

申込み 材料代5千円を持参され、平成27年11月25日(水)までに

教育委員会社会教育係(☎46-3321)までお申し込み下さい