

味噌づくり体験

地場産大豆使用！

あなたも手づくり味噌を体験してみませんか。大豆は地場産（群馬県沼田市川田地区産）で品種名は「オオツル」です。こうじも地場産の米こうじを使います。水は天然の湧水を使用し、塩は赤穂の天塩を使います。天然素材にこだわった無添加の手づくり味噌です。



大豆を大釜で煮る



潰した大豆を冷ましている

初心者の方も歓迎！

味噌づくりは共同作業で行います。インストラクターもいれば経験者もいます。したがって、初心者の方でも安心して体験していただけます。

上品でやや甘口

レシピは米こうじをたっぷり使った「米味噌」で、上品でやや甘口の味噌に仕上がります。

一年間寝かせます

味噌は仕込んでから一年間、寝かせます。こ

れにより発酵が進み、まろやかな味の味噌に仕上がります。

災害等の備蓄にも！

味噌は災害等の食料備蓄になります。

私たち日本人は古くから、ごはん（炭水化物）みそ汁（タンパク質）漬物（ミネラル）を基本とした食生活を送ってきました。こうした食生活は身体に悪いはずはありません。

”天然素材にこだわった無添加の手づくり味噌”を味わってください。

体験日程

- ・第一回 二月 十九日（土）
- ・第二回 二月 二十日（日）
- ・第三回 二月二十六日（土）
- ・第四回 二月二十七日（日）

体験料

- ・大豆 2kg、仕上がり約 10kg
- ・九千五百円

連絡先

薄根地域ふるさと創生推進協議会
会長 山口 耕
群馬県沼田市石墨町八〇〇番地
くわのみハウス
(携帯) 08074450734
担当…高津 修