

## 第1回「寒仕込み味噌作り体験」のご案内

寒の水を使って作る味噌は格別で一番旨いと言われています  
 無添加で安心・安全・健康に良い本格派味噌作りを体験しませんか  
 谷むらづくり協議会は高齢者の生きがい創出に取り組んでいます  
 昔ながらの食文化を次世代に受け継ぐため  
 味噌作り体験会を世代間のコミュニケーションツールとして活用  
 地域のPRと活性化のため今回のイベントを企画いたしました



- 開催日
  - 麴作り：2024年2月18日（日）9：00～12：00
  - 樽詰め：2024年2月23日（金）9：00～14：00
  - 終了後に田舎みそで豚汁orだんご汁をご用意いたします
  - 終了後「認知症声かけ活動」社協講習会を行います
- 体験会場
  - 中恵公民館
- 体験内容
  - 谷産の大豆と米・麦100%で仕込む無添加味噌作り
- 仕込み量
  - 1樽約3kg、参加者1人1樽（1家庭1樽）まで
- 定員
  - 先着30樽に到達次第締め切りといたします
- 体験料
  - 1樽2,000円（みそ樽込み）
  - 2月18日の麴造りから参加の方は1,000円
  - 各自エプロン・三角巾を持参下さい

<p>■申し込み方法</p>	<p>参加希望の方は、自治委員または各自治区協議会委員まで申出下さい。各自治委員（協議会委員）は添付の参加申込書を1月31日までにむらづくり部会（担当：伊東）まで提出するか、090-9503-0449まで連絡下さい</p>
----------------	---

申込み多数の場合は5月に第2回目実施を企画・案内予定





## 第1回味噌作り体験会参加申込書

の箇所についてご記入ください

				参加可否○×	
				2月18日	2月23日
自治区	代表者氏名		年齢		
	連絡先電話番号				
	参加者2		年齢		
	参加者3		年齢		

1家庭1樽限度ですが、何名参加されても構いません

\* 2月18日・23日共に参加できる方の参加費は1樽1,000円

\* 2月23日のみ参加の方の参加費は1樽2,000円

参加申込方法：参加希望の方は各自治委員（又は協議会委員）へ申出下さい

お願い：締切：1月31日までに各自治委員（協議会委員）は本申込書を提出するか  
むらづくり部会（担当：伊東090-9503-0449）まで連絡下さい