

伝統発酵食講座「手前みそ」

参加者募集

託児付！

大豆・糀・塩のシンプルな素材で作る日本食に欠かせない調味料「味噌」に関する2回連続講座です。

1回目は上田産大豆を使って、手作り味噌に挑戦しましょう。

2回目は熟成した味噌を使用し、素材の味を生かした美味しいレシピをご紹介します。

※コロナ禍前、大好評だった講座が復活しました！味噌づくり経験者も初心者も一緒に楽しみましょう。

- ◆日時 ①6月26日(木) 10:00～12:00
「手前みそ」づくり 味噌を仕込みます。
②10月30日(木) 10:00～13:00
調理実習 自分で作った味噌を使い、アレンジメニューを紹介します。
- ◆場所 ①中央公民館 1階 展示室 ②中央公民館 2階 料理実習室
- ◆講師 ①山辺 哲雄さん(六代目山辺糀店)・金井 喜兵さん(地元農家)
②高橋 順子さん(料理講師)
- ◆対象 どなたでも
- ◆定員 先着20名(託児が必要な方は、申込時にお伝えください。定員があります。)
- ◆受講料 2,000円(2回分の材料費込)
- ◆持ち物 エプロン、バンダナ、手拭きタオル、マスク
(託児希望者は、お子さんのおやつ・飲み物・着替え・オムツなど)
- ◆その他 仕込んだ味噌は、山辺糀店にて熟成し保存いたします。
2回目に味噌 1.5キロ程度お持ち帰りいただきます。
- ◆申し込み ~~6月3日(火) 10:00以降、市ホームページの申し込みページにて~~
~~または中央公民館へお電話(22-0760)にて~~



定員に達したため、申し込みを締め切りました。