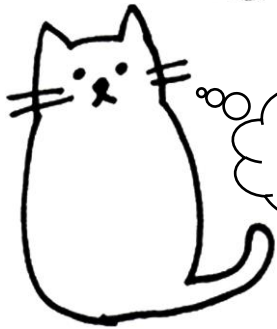


はっこう
発酵ってなに？



パパも参加
してね！

作って食べよう！ お味噌 to ぬか床

みそ

どこ

2016/12/10・17 2017/1/14
全3回・いずれも土曜日

会場：大和市文化創造拠点 シリウス

6階生涯学習センター611調理実習室・会議室

第1回/はっこう発酵ってなに？

◆12月10日(土)14:00~16:00◆

はっこうしょくひん 発酵食品は日本の伝統食です。
はっこう 発酵のしくみや発酵食品について
はっこうしょくひん 味噌・ぬかづけを通して学びま
しょう。たのしいみその食べくら
べがあります♪



第2回/ぬか床を作ってみよう

◆12月17日(土)10:00~13:00◆

ぬか床作りにチャレンジ！作ったぬ
か床は持ち帰りできます。
また、ごはんとぬかづけの試食があ
ります。



※写真はイメージです

第3回/はっこうみそ発酵味噌を作ってみよう

◆1月14日(土)14:00~16:00◆

はっこうみそ 発酵味噌をつくってみましょう！
つくったみそは持ち帰れます。
おうちで、お味噌汁つくってみて
ね！



発酵味噌講師/
五味 洋子氏 (五味醤油株式会社)



ぬか漬講師/
おかべ なおえ氏 (ぬか漬マラソン代表)



◆ 募集内容 ◆

- ・対象：小中学生と保護者(市内在住・在学の方優先)
- ・定員：12組 定員を超えた場合は抽選
- ・参加・材料費：全3回 2500円/1組
- ・持ち物：持ち帰り用容器他(詳細は受付時にご連絡します)

◆ 申込み方法 ◆

- ・電話(TEL:046-261-0491)または窓口にて受付
(締切 11/27(日)21時まで)

※キャンセルは12月2日(土)までとなります。
12月3日(日)以降はキャンセル料 2,000円を頂戴しますので、ご注意ください。



◆ アクセス ◆

小田急江ノ島線・相鉄本線大和駅徒歩4分
※公共交通機関をご利用ください。
※天候や交通機関の運行状況および、その他不可抗力により開催が中止となる場合がございます。