

だいず

たいけん

とことん大豆体験

全2回

おやこ

みそ

親子でとうふ・おから味噌づくり

2023

1/28 (土) 10:30~12:30

大豆のおはなし・とうふづくり

私たちにとって大豆は身近な食べ物です。実際に津久井在来大豆を育てている農家さんのお話を聞き、その大豆からお豆腐をつくります。
調理実習：とうふづくり（試食・持ち帰りあり）

講師：農家 石井 好一さん
とうふ工房とちぎや 亀田 勝さん



2/11 (土) 10:30~12:00

おから味噌づくり

お豆腐をつくる際にできる“おから”を知っていますか？今回はおからを使って味噌をつくります。

調理実習：おから味噌づくり（試食・持ち帰りあり）
※つくってから半年~1年かけて徐々に熟成し、美味しく食べれるようになります

講師：みそソムリエ 岩山 美津世さん

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
対象 大和市内在住・在学の小学生とその保護者
定員 先着12組24名
参加費 1,200円(全2回分、材料費込)

※初回にお支払いください。返金はできません。

※1/25(水)以降のキャンセルは、キャンセル料300円がかかります。

持ち物 筆記用具、エプロン、三角巾、手拭きタオル、持ち帰り容器

申込 12/24(土) 10時~受付開始 お電話または6階生涯学習センター窓口へ

※市外の方は1/7(土)10時~ 定員に空きがある場合のみ電話・窓口・HPからお申込みいただけます。



〒242-0016 神奈川県大和市大和南一丁目8番1号

■アクセス■
小田急江ノ島線・相鉄本線
大和駅徒歩3分
※駐車場の数に限りがありますので、公共交通機関でのご来場をお願いいたします。

■ホームページ■
<https://yamato-bunka.jp>



※調理実習ではH調理器具を使用します。

※アレルギーについては、自己責任においてご参加いただきますようお願いいたします。

※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。

お申込み・お問合せ 大和市生涯学習センター 046-261-0491