

入門者募集!!

山辺里地区まちづくり協議会

第4回 みそづくり道場

地元産の大豆・麴・塩だけで作る添加物なしのみそづくり講習会です！容器（味噌だる）に仕込んだみそは持ち帰り♪（約6Kg）秋まで熟成させると美味しい手作りみそが食べられます！4回目となる今回は、初級コースと中級コースに分けて募集します！みんなでわいわい楽しくみそを作りましょう！！

初級コース

講師に教えていただきながら作ります♪

コース：①2月24日(金) 10:00～12:30 ②2月25日(土) 10:00～12:30
③2月25日(土) 14:00～16:30 ④2月26日(日) 10:00～12:30

※上記のうち希望する1回

講師：稲葉美弥子さん（山辺里）

※今回の参加が1回～3回目までの方を優先とします

中級コース

講師に頼らずに、参加者で力を合わせて作りましょう！

コース：⑤2月26日(日) 14:00～16:30

※豆が煮上がった状態からの作業となります。

※レシピの用意や必要な準備はしておきます。（スタッフも参加します）

会場：JAにいがた岩船 調理実習室（国道7号線脇、山辺里の農協敷地内）

参加費：1500円（当日いただきます）

定員：各回 10名 まで ※山辺里地区の方を優先、1世帯から1人とします

持ち物：エプロン、三角巾、みそを入れる容器（10ℓ）

※みそを仕込む容器がない方は500円にて販売します。（要予約）

申し込み：希望のコースを2月3日（金）～15日（水）まで、

山辺里地区まちづくり協議会事務局

村上市日下993-1（電話53-2715）へ

※希望するコースの人数が多い場合、参加日を調整させていただくことがあります。

■みそづくり道場 参加申込書

初級コース（①24日(金)午前 ②25日(土)午前 ③25日(土)午後 ④26日(日)午前）中級コース（⑤26日(日)午後）				
参加希望のコースを上記の①～⑤でご記入ください（第3希望までご記入ください）		第1希望	第2希望	第3希望
氏名		電話		
住所	（〒 - ）		味噌を入れる容器（500円）を購入希望します ・ 希望しません	