

# 味噌づくりをしよう。



きらら塾第6弾！今回は味噌づくりに挑戦します。  
 毎日食べているお味噌汁。味噌は何からできているの？どんな  
 ふうになられているの？  
 無添加で米、豆、塩だけで仕込みから10ヶ月ほどかけ、糀酵素  
 や微生物の力を借りて、天然醸造という形でつくります。

＜受付＞9:00      ＜開始＞9:15      ＜閉会＞12:00(予定)

大豆は県内産  
 エンレイ使用

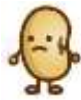
- ＜日 時＞ 平成29年12月2日(土) 9:00～12:00
- ＜会 場＞ 神林総合体育館 柔剣道場
- ＜対 象＞ 小学1～6年生 ※きらら塾の登録が必要です。
- ＜定 員＞ 先着25名 ※定員になり次第締切らせていただきます。
- ＜内 容＞ ■糀づくり ■味噌づくり ■塩糀づくり  
 ※塩糀は当日お持ち帰りとなります。
- ＜講 師＞ 矢部 常男(ヤベ・みそ糀屋、NPO 法人希楽々)
- ＜持ち物＞ ■エプロン ■三角巾 ■マスク
- ＜参加費＞ 一人 1,800円
- ＜申込み＞ ①申込書と参加費を希楽々に提出 (月・土 8:30～17:30 火～金 8:30～21:00)  
 ②FAX(その際、受理されたか確認して下さい。)
- ＜締切り＞ 11月27日(月)まで
- ＜その他＞ ■味噌のお渡しは約10ヵ月後になります。(平成30年7月末頃)  
 ■11月30日以降のキャンセルは、料金の一部(500円)をいただくことがあります。

有機米コシヒカリ100%の  
 糀で味噌を作ります。  
 申込み時に有機米コシ  
 カリ1キをお渡します。  
 ぜひ食べてみて下さい。

NPO 法人希楽々 TEL:0254-66-8119 FAX:0254-66-8112



きらら塾第6弾『味噌づくりをしよう。』参加申込書



参加者氏名 (ふりがな)	( )	学校 学年	小学校	年生
住 所	〒	きらら塾 登録	済・未	
保護者氏名 (連絡先)	( - - )	食べ物 アレルギー	ない・ある( )	
保護者同伴	する・しない	参加費		円