

自家製正直味噌！



「畑へおいでよ！」企画

我が家の味噌づくり

今年は大豆を煮るところから始めようと思います。焚き火楽しみましょ♪

今年も2回に分けて開催しようと思います。

どちらか都合の良い日もしくはどちらでもいいを選択してください。

雨天の場合は翌日に開催予定です。

■日時 **2月4日(土) 10:00~15:00**

2月11日(土) 10:00~15:00

■会場 高山農園 畑・作業場

熊本ガスさん（合志市須屋2696-65）の隣

■参加費(昼食代込み)別途保険代1人100円いただきます

大人 1000円

小学生 500円

幼児（3歳以上） 300円

■材料費(別途必要。何セット作られるか教えてください。)

熟成Aセット = 2000円(大豆1K=980円 & 麴1K=1360円相当)

冬に仕込み、夏を越してゆっくり熟成するので、発酵の変化、味の変化が楽しめる

甘めBセット = 3200円(大豆1K=980円 & 麴2.2K=3000円相当)

麴多めな九州的甘めの味噌。2か月で仕上がるためカビの心配が少ない

■持ち物

好みの塩 熟成A:450g×セット数 甘めB:620g×セット数

エプロン タオル 三角巾

皿、おわん、はし、スプーン、コップなど

味噌4~5kgを仕込む容器(カメ、タッパー等なんでもOK!)

あれば、、大きいボウル

「御御御付け」食べてますか？

「おみおつけ」は味噌汁の丁寧語です。何重もの丁寧語で書かれるほど、古来から大切なお料理として扱われてきたんですね。会のケース野菜を使いこなすにあたって、味噌汁づくりは欠かせませんよね？♪

みんなで仕込む味噌、簡単、おいしいと好評です。

免疫アップに味噌の菌と野菜たっぷりの汁、出汁のミネラルと最強味噌汁です！ぜひ手作りで自分に合った我が家の味噌を育てましょ♪

――日程――

10時 集合

大豆を煮る、昼食づくり

12時 昼食

(味噌と会の食材を使ったランチ)

13時

味噌づくり

15時 解散

～～問い合わせ連絡先～～

090-5729-7328 (高山)

大豆は煮る前日から浸水させ準備が始まっています。

キャンセルは2日前までをお願いします。

仕込みに使う予定の材料

【量】約4~5キロの味噌を仕込みます。熟成期間：熟成Aセット=10ヶ月、甘めBセット=2か月～

【麴】会の生産者下田さんのつくった無農薬無化学肥料米(ゆうきスター)で仕込んだゆうきスター麴。

【大豆】会の生産者のつくった2022年度産 無農薬無化学肥料大豆。

締め切り 1月27日(金)

《切り取り線》

我が家の味噌づくり 申込書

コース

グループ

■いずれかに丸をつけてください

①どちらでも良い

②2月4日(土)

③2月11日(土)

土曜も日曜も雨で
中止の場合の確認手段
下のどちらかに○をつけてください

- ・考える会の公式LINEで確認
- ・携帯にショートメッセージ

希望のセット数を記入してください

熟成A 2000円×

セット

甘めB 3200円×

セット

氏名

いずれかに○を

備考 (アレルギーの有無など)

中学生以上・小学生・幼児・乳児

中学生以上・小学生・幼児・乳児

中学生以上・小学生・幼児・乳児

中学生以上・小学生・幼児・乳児

中学生以上・小学生・幼児・乳児

*連絡に必要なため、代表者の連絡先を教えてください。(— —)