

令和6年(2024年)1月15日号(第15号)

地域づくり日野だより

発行：地域づくりセンター日野 藤岡市下日野2271-3
TEL：28-0220 / FAX：28-0167



ホームページ
QRコード

味噌づくり教室 参加者大募集!

～ 伝統的発酵調味料で家族の健康増進 ～

味噌の歴史は古く、**平安時代には贅沢品**としてご贈答に使われており、今日では日本人の食卓に欠かせない手軽な調味料となりました。しかし、市販の味噌の中には、化学調味料、甘味料、着色料などの食品添加物のほか、保存料が含まれていることも珍しくありません。

そこで、**藤岡育ちの有機大豆**を使った味噌づくりを学び、ワンランク上の食卓を目指しませんか。群馬の粉文化の中で欠かせない味噌、アイデア次第でいろいろな料理のわき役となる味噌。さらに、栄養価も高く安全で健康増進も期待できる有機大豆味噌。手軽にできる方法をお教えします。

センター日野では、下記のとおり「**味噌づくり教室**」を開催いたしますので、この機会にぜひご参加ください!家族の健康と豊かな食卓のために!

- <開催日時> 令和**6**年**2**月**17**日(土) 10時から正午まで
- <場 所> 地域づくりセンター日野 <定員> **12**名(先着順)
- <参加費> 2,500円 <講師> 山口 あきらさん
- <持ち物> エプロン、三角巾、手拭きタオル、味噌保存容器
- <その他> 1年物・2年物・3年物の味噌を食べ比べします

子連れ参加も大歓迎!!

<申込み/問合せ先> 地域づくりセンター日野まで

☎28-0220 (電話受付できます)

申込期間 **1月18日(木)～2月2日(金)**

【受付時間：日曜日を除く9時～17時まで】

元地域おこし協力隊
の星野潤さんが
醸した「ほしの粧」
を使用します

