



横手の伝統的な食文化を楽しく学ぼう！
味噌はどうやってできるの？

発酵伝承 よこてだいすき ワークショップ 2019

2019年11月16日 (土)

13:00～16:00 受付開始 12:45

味噌と豆と発酵のお話

講師 佐藤 勉 (秋田今野商店バイオインキュベーションセンター長)

豆標本づくりをしよう

講師 青野裕幸 (楽しすぎるをバラまくプロジェクト代表)

7種類の豆で味噌をつくろう

講師 鈴木雅秀 (羽場こうじ店) 鈴木百合子 (旬菜みそ茶屋 くらを店主)

全員でひとつの桶に味噌を仕込みます
来年初秋に完成する味噌は2キロに小分けし「くらを」にて配布します

会 場：金沢孔城館 (金沢公民館) 横手市金沢中野字長持213番地1

募集人数：先着 35組 (親子、友人、先生と生徒、個人でもOK)

参加費：1組 3,000円 (味噌の代金込み)

持ち物：エプロン・三角巾 (バンダナ可) ・筆記用具・飲み物

申込方法：横手市教育委員会文化財保護課

お電話またはお問い合わせフォームにて

TEL：0182-32-2403

人数 (大人 子ども) 学校・学年・電話番号
をお知らせください

お問合せ
フォームは
こちら



申込締切：11月8日 (金)

[主催]

横手市教育委員会、楽しすぎるをバラまくプロジェクト