

親子で一緒に！

手作り味噌の完成！



# 味噌づくり体験

ゆっくり発酵・熟成させることで甘みが増す寒仕込みの味噌。  
国産大豆を使い、親子で手作り味噌に挑戦します。

令和2年3月8日(日) 10時～12時

場所: 睦地域ケアプラザ 多目的ホール、調理室

対象

年長～小学生のお子さんとその保護者  
(ご家族で1組とさせていただきます)

定員

南区在住の親子10組(事前申込・先着順)

参加費

出来上がり2キロ 800円

申込み

令和2年1月27日(月)～令和2年2月24日(月)



## ■持ち物

- ・エプロン・または割ぼう着
- ・三角巾・またはバンダナ
- ・あら塩750グラム  
(250グラムと500グラムを1袋ずつ)
- ・味噌を2キロ入れる大きめの  
密閉容器(ホーローなど)
- ・煮てきた大豆と煮汁

\*講師はお呼びしておりません



動きやすい服装で  
お越しください。

## ■注意点

大豆の配布期間は2月27日(木)から  
2月29日(土)です。  
参加費と引き換えです。  
なるべく17時までに来所してください。  
開催日の前日に自宅で大豆を煮て、  
つぶし、当日は仕込みまでの作業を  
ケアプラザで体験していただきます。

【申込・問合せ先】 睦地域ケアプラザ 地域活動交流

横浜市南区睦町1-31-1 電話:730-5151

URL <http://www.yui-yui.net/cp/>