

# 大募集！！

## 「みそ作り体験」



日時 令和2年1月18日(土) **先着10組限定**

午前10時から12時まで(昼食は、手打ちそばです)

場所 山形市上反田「大曾根コミュニティセンター」(大曾根小学校の向かい)

材料・経費 2000円

大豆(1kg 500円) 米麴(1.5kg 1500円)

塩(450g 各自持参) にがりが含まれる海水塩、岩塩などのこだわり塩

ポリ桶 5kg入る容器(各自持参)

昼食代 1人500円でそば食べ放題

携帯電話 090-8251-3521

メール saito433@ma.catvy.ne.jp

TEL・FAX 023-645-1802

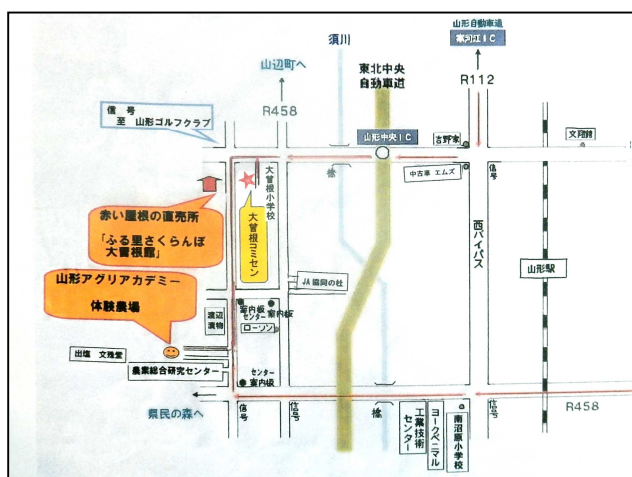
### 参加申込み

「山形アグリアカデミー」

事務局・代表 齋藤博行

◎参加人数は、1月14日までお知らせください

10組以上の場合は、別途開催を検討します。



## 大豆は減農薬・有機質肥料栽培の「里のほほえみ」です



今回、味噌作りに使用する大豆は「里のほほえみ」という品種です。山形アグリアカデミー体験農場の減農薬栽培大豆ですから、安全安心でこだわりの手前味噌を作ることができます。

畑では除草剤を使用しなかったため雑草が多く、刈り取りに苦労しました。また、減農薬なので虫食い豆があり、手選別作業は時間がかかりました。

なお、今年1月に作った味噌は、甘くておいしい味噌だったと好評でしたので、今回も持参する塩にこだわった「手前え味噌」が楽しみです。

