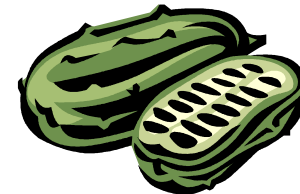


# ぬか床講習会

これから、でまわる夏野菜で漬物を作ってみませんか。  
ぬか、みそ、だし昆布、とうがらし、ニンニクのしょう油漬け、  
全粒粉のパンを使ってぬか床を作ります。初めての方大歓迎です。  
瓜の漬物はとても美味しいですよ。



<日時> 6月12日(木) 10時~13時

<参加費> 500円(簡単な昼食・・・おにぎり、味噌汁、漬物をともにします)

<持ち物> ボールか鍋が必要です。ぬか床を入れて、そのまま持って帰っていただきます。  
エプロン (漬物容器としてはカメがいいです)

<講師> 安井富子さん、高橋佐知子さん

準備の都合上5月中に申し込んで下さい

**八幡まるごと館** / 八幡市男山松里12-20  
(TEL&FAX) 075-983-3664  
(E-MAIL) [yawata@marugotokan.net](mailto:yawata@marugotokan.net)  
ホームページは <http://marugotokan.net/>  
又は、八幡まるごと館で検索して下さい

●  
八幡まるごと館は街行く人のだれもが自由に立ち寄れる“地域サロン”です。休館日は毎週火曜日全日と土・日午後です。