

味噌つくり講習会

味噌つくり講習会は今年で 8 回目です。自作の味噌は何とも言えないほど味わい深いです。これを手前みそというのですね。

2017 年

<日 時> 2月24日(金) 10時～午後1時30分頃

<講師> 田頭千鶴子さん 安井富子さん (使い捨て時代を考える会)

<持ち物> 大豆を十分柔らかく煮て、鍋ごと持ってくる(煮汁も使う) カメ

木杓子 重石(小石等) 紙と布(カメの上にかぶせます)

<参加費> 600 円(材料と昼食代です)

準備物がありますので、必ず、1月中にまるごと館に申し込んで下さい。10人までです。

<大豆・麴等注文される方は連絡して下さい>



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

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。