

まほろば 秦野 通信

平成28年12月21日

秦野市市長公室広報課

タイトル	参加者募集 美味しさは元荒廃農地から 秦野産食材を使った味噌作り教室
When (いつ)	平成29年1月25日(水曜日) 午前10時～正午 参加者受付：平成29年1月4日(水曜日) から
Where (どこで)	市立北公民館(菩提354-3)
Who (だれが)	主催：市立北公民館 協力：表丹沢菩提里山づくりの会(代表 相原國雄) (毎月第2火曜日に地域交流を目的とした「里山フェ」を実施)
What (なにを) How (どのように)	 <p>地元で収穫した材料を使って、表丹沢菩提里山づくりの会の指導のもと、お味噌を手作りします。</p> <p>使われる食材は秦野産の大豆と米。味噌作りに欠かせない、米麴に使われるお米(キヌヒカリ)は、10年ほど前から表丹沢菩提里山づくりの会が地域の荒廃農地解消のために手入れをしている田んぼで育てられました。今では、地元の市立北小学校の児童や障害者施設の方もお米作りに参加しています。今回の教室は、身近な食材で、身近な調味料がつかれるということを学べる、ぜひ親子で参加してもらいたいイベントです。</p> <p>【募集人数】 25名 【持ち物】 4キログラムの味噌の入る持ち帰り密閉容器、エプロン、三角巾、布巾</p>
How much (予算)	材料費：3500円
問い合わせ	秦野市立 北公民館(電話：0463-75-1678)