

みそ作り体験

「みそ」は、私たち日本人の食文化・食生活にとって、切っても切れない大切な調味料の一つです。そんな、「みそ」を今回は手作り体験出来ます。仕込みは寒仕込みです。寒仕込みは、気温が低くみそがゆっくり時間をかけて発酵するため、味に深みが出ておいしく仕上がります。栄養豊富な県産大豆を使用した手作りみその味を是非味わってみてください。なお、お持ち帰りいただく味噌の量は、1人当たり約3kgとなります。各自でみそを入れる樽(容器)をお持ち下さい。

また、今回のイベントは昼食「ずりあげうどん」付き)です。



[栄養豊富な県産大豆を使用した手作りみそ作りの様子]

- ★開催日時 平成30年2月25日(日) 午前10時～午後1時
- ★開催場所 彩の国ふれあいの森 埼玉県森林科学館 学習室
- ★参加費 1人につき2,000円
- ★定員 10人(申込順)、小学生以上(小学生は保護者同伴)
- ★申込方法 平成30年1月4日(木)から平成30年2月18日(日)までに埼玉県森林科学館(電話 0494-56-0026)までお申込みください。