

麦味噌作り教室



令和8年2月15日(日曜日)
今年も大人気イベント「麦味噌作り教室」がしおさい楽習館にて開催されました。
たくさんの申込があった中、当選された午前10名・午後11名のみなさまにご参加いただきました。
今年は新たな試みとしてボールや機械を使わず、ジップロックに蒸した大豆を入れ袋の上から手で大豆を押

し潰したのち、麴と食塩を加えさらに滑らかになるまで揉みながら混ぜました。講師のみそソムリエの甲斐さんがコツや保存方法などを説明しながら各テーブルをまわると、みなさん耳を傾けながら質問したりメモをとったりと、美味しいお味噌を作るために一生懸命です。麴のいい香りが漂うなか、和気あいあいとお話しながらの作業が楽しそうでした。出来上がったお味噌は持ち帰っていただき3か月お家で育てていただきます。出来上がりが楽しみです。

イベント情報

陸ガニとヒミツの呪文なぞときイベント！

期間： 用紙が無くなり次第終了となります

受付時間： 9時半から15時まで

受付場所： せんなん里海公園管理事務所

料金： 500円

持ち物： スマートフォン

OSOTO de 料理教室

期間： 令和8年3月15日(日曜日) 11時から13時まで

参加費： 1,000円/1組(1名増えるごとに500円追加)

申込み： 令和8年3月4日(水)10時より受付開始。先着順。定員になり次第締切り。電話でお申込みください。