

令和3年 おふくろ塾

有機栽培手作り味噌教室

今津町浜分にある「金ちゃん農園」は、無農薬無化学肥料で栽培されている有機農業の先駆者的存在です。そんな「金ちゃん農園」の近江在来種である無農薬青大豆「みずくぐり」を使用した、手作り味噌教室を開催します。米麹も「金ちゃん農園」の無農薬ササニシキから作られている自家製米麹を使用。塩は、淡路島の「自凝掬塩（おのころしずくしお）。こだわり抜いた、身体が悦ぶ食材だけで作ります。

また、「金ちゃん農園」の味噌は、大豆を茹でるのではなくセイロで蒸し上げるため、大豆の旨みが全く違います。味噌作りの前に、蒸しあげた青大豆「みずくぐり」の美味しさを確かめてください。
※足で大豆を踏む作業がありますので、足の悪い方はご遠慮ください。

講師：「金ちゃん農園」堀田金一郎氏

開催日時：2021年3月6日（土）
13：30～16：00

開催場所：高島市働く女性の家
（ゆめぱれっと高島）

材料費：5,000円（味噌5kg分をお持ち帰りいただけます。）

持ち物：・「容器」※5kg分の味噌が入るもの（10号樽等）
・「マスク」
・「三角巾」
・「エプロン」



収穫間近の青大豆「みずくぐり」
12月10日撮影

ご予約・お問合せ：高島市働く女性の家 0740-22-5775（指定管理者：NPO法人元気な仲間）
滋賀県高島市今津町今津1640番地 9：00～17：00（日・月・祝 閉館）