

令和6年度 石川県立白山青年の家さとやまサロン

【2024.4.4 現在】

さとやまサロン 伝統食シリーズ②

手前味噌づくり

みそは日本人の食卓には欠かすことのできない食品です。大豆に含まれるたんぱく質がプロテアーゼという酵素によってアミノ酸に変化し、体に吸収しやすい形になる健康食品で、古くから各家庭で作られてきました。そのため味は家庭ごとに異なったため、手前味噌とよく呼ばれました。

講師 飛騨屋糰店店主 飛永 紀子 氏

日時 第1回:2025年1月23日

第2回:2025年1月31日



2回とも同じ内容です。どちらか一方にお申し込みください。

9:40	受付	
9:50	開校式(第5研修室)	
10:00	味噌づくり①(創作実習室)	
12:00	昼食(食堂)	
13:00	味噌づくり②(創作実習室)	
14:00	ふりかえり・閉校式(第5研修室)	

参加費 3,500円程度(当日受付で集めます)

桶が必要な方は別途桶代(100ℓ用)900円(予定)

持ち物 エプロン、頭巾、タオル、うちばき、

必要に応じて飲み物をご持参ください(館内に自動販売機もあります)

