

令和7年度 白山青年の家さとやまサロン

## さとやまサロン 伝統食シリーズ②

# 手前味噌づくり



白青くん

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。昔は各家庭で味噌を作っており、そんな味噌は環境や時間、分量の配合などにより味に違いが現れます。誰が作っても同じものができるわけでない「自分だけの味」のため、「手前味噌」とよく呼ばれました。ご家庭の自慢の味噌を作って見ませんか。

講師 飛騨屋糰子店主 飛永 紀子 氏

日時 第1回:2026年1月22日(木)

第2回:2026年1月28日(水)

第3回:2026年1月30日(金)



3回とも同じ内容です。お一人様1回限りでお申し込みください。

|       |                  |  |
|-------|------------------|--|
| 9:40  | 受付               |  |
| 9:50  | 開講式(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・閉講式(第5研修室) |  |

参加費 4,500 円程度(当日受付で集めます)

持ち物 桶(10ℓ用)、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)



ハクネイチャー

【2025.10.27 現在】