

ジオファミリーチャレンジ!

第7回 家族でみそづくり体験 みそを作ろう!

～鶴来て盛んな発酵醸造業のひとつ「味噌づくり」を体験!～

対象：小学生を含む家族7家族20名程度

1月31日(土)

9:30 受付
10:00 開校式
10:15 味噌づくり前半
12:00 昼食(食堂)
13:00 味噌づくり後半
14:30 ふりかえり
14:45 閉校式
15:00 解散

Google フォームでのアンケートの回答を
していただいてから解散となります



●持ち物 (記名するなど、自分の持ち物だとわかるように準備)

- ☐参加費(当日受付で徴収): 大人1,000円 子ども800円(昼食代込み)
- ☐みそ材料費2,500円程度(1家族1樽、6kg)
- ☐みそ樽(内蓋・外蓋つき10ℓ用) ホームセンター等で購入し、ご持参ください
- ☐内ばき(館内で使用)スリッパ不可 ☐エプロン
- ☐手拭きタオル ☐飲み物(自動販売機もあります)



「みそづくり」

白山市の鶴来地区は、昔から発酵食品が作られてきました。酒、しょうゆ、酢、そしてみそ。鶴来て代々続く麴屋の飛驒屋さんの麴を使ってみそを作ります。我が家独自の「手前みそ」。どんな味になるのかは秋になるまでのお楽しみです。



手作りみそは
美味しいよ!
味噌汁もサイコー!

