

主催：NPO 法人千葉自然学校

共催：平群ツーリズム協議会

新春の陽だまりでたのしくつくる みそづくり

平群郷土料理塾では、季節に合わせて、房総の郷土料理や平群でとれる農産物を収穫し加工・調理して持ち帰ります。

1月、2月はみそづくりをします。材料は「ろくすけ」の圃場及び平群で収穫した在来種の大豆及び君津地域の特産大豆小糸在来と平群米で作った麴そして塩です。

おいしいおみそと好評です。

【日時】

第1回：平成31年1月12日（土）

第2回：平成31年1月25日（金）

第3回：平成31年1月26日（土）

第4回：平成31年1月30日（水）

第5回：平成31年2月21日（木）

第6回：平成31年2月22日（金）

※各回とも10時30分集合、14時30分散散予定

【会場】古民家「ろくすけ」（南房総市平久里下 1441）

（※現地集合・解散となります。）

【定員】各回10名

【参加費】各回 4,000円（材料費、昼食代、保険料他）
みそ5Kお持ち帰りになれます。5K用容器をご持参ください

【その他】

作ったみそが熟成するまで、「ろくすけ」の土蔵でお預かりすることもできます。

【申し込み締め切り】第1～4回：平成31年1月8日（火）、第5、6回2月15日（金）まで

※裏面申し込みフォームに必要事項を記入しFAX、または同内容をお電話・メール下さい。



お申込み・お問合せ先

NPO 法人千葉自然学校

電話受付時間：平日9:00～18:00

TEL: 043-227-7103

FAX: 043-202-7237

E-MAIL: info@chiba-ns.net

HPアドレス: http://www.chiba-ns.net/

〒260-0015 千葉市中央区富士見 2-3-1 塚本大千葉ビル7階



