



丹波の森公苑生活創造活動グループサポート事業 「味噌づくり体験」の開催

丹波の森公苑は、芸術文化、環境、消費生活、健康福祉等の生涯学習や地域づくり活動など、豊かな生活を創造するための活動を応援しています。

今回は、生活創造活動グループ「なんでもん」が丹波市産の白大豆、丹波篠山市産の黒大豆を使用した味噌づくりのイベントを開催されますので、お知らせします。

- 日時: 令和6年1月21日(日)
白大豆味噌の部 10:00~12:00 / 黒大豆味噌の部 14:00~16:00
 - 場所: 丹波の森公苑 創作工房
 - 内容: 丹波産白大豆、丹波篠山産黒大豆を使用して味噌を作ります。
(出来上がり約2kg)
 - 定員: 各回8名 ※先着順
 - 参加費: 白大豆味噌 2,500円 / 黒大豆味噌 2,800円
(いずれも材料費、容器代込み) ※豚汁付き
 - 主催者: なんでもん 代表 西垣 奈緒子
(あんなことできたらいいなをテーマに、その時必要とされるすべてのジャンルにチャレンジしています。生きがいのあるまちづくりとコミュニティの活性化を目的とし“つどいの広場”を通して、ほっとできる時間を共有し、今日行く(きょういく)の機会を提供しています。)
- 【主催者からのコメント】**
味噌づくりの材料は3つ(大豆、麴、塩)です。丹波地域の特産物を使用し、心も身体も健康であり続ける味噌をみんなで一緒に作りましょう。簡単な作業ですので、お子さまもどなたでもご参加いただけます。
一日のはじまりは「朝一杯のお味噌汁」から!
- 申込方法: 令和6年1月13日(土)までに電話、FAX等でお申込みください。

発表者名 (担当者名)	連絡先電話番号
次長 芦田 義則 (管理課 生活創造活動支援スタッフ 岸本 美鈴)	0795-72-2127