

手作りの味噌は格別!
みんなで一緒に仕込みましょう



味噌づくり体験

令和8年 1月25日 (日)

丹波の森公苑 創作工房

(兵庫県丹波市柏原町柏原5600)



日本独自の優れた発酵食品である味噌。

丹波地域の大豆を使用し、健康維持に最適な手作り味噌を作ります。

冬の寒い時期に仕込み、じっくり発酵させることで味わい深い味噌ができあがります。(出来上がり 約2kg)

①白大豆味噌の部 (丹波市産白大豆を使用) 10:00~12:00

※麹を米麹から玄米麹に変更できます。玄米麹は栄養価が高く、発酵の深みによる香りが強いのが特徴です。

参加費：3,200円 (玄米麹は+150円) (材料費、容器代込み) 定 員：10名 ※先着順

②黒大豆味噌の部 (丹波篠山市産黒大豆を使用) 14:00~16:00

※黒大豆味噌は米麹を使用します。

参加費：3,700円 (材料費、容器代込み) 定 員：10名 ※先着順

持ち物 大きめのボウル(直径25cm以上が望ましい)、エプロン、三角巾、マスク ※味噌を入れる容器は準備します

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全てのジャンルにチャレンジしています。

申込方法 12月20日(土)午前10時から申込受付を開始します。 電話、FAX等で下記までお申込みください。

申込み・問合せ先 (公財)兵庫丹波の森協会・丹波の森公苑管理課

〒669-3309 兵庫県丹波市柏原町柏原5600

TEL:0795-72-2127 FAX:0795-72-5164 ※月曜日、年末年始（12月29日～1月3日）は休苑日です

切り取り線



申込書【令和8年1月25日 味噌づくり体験】

お名前	子ども (名) ※お子様が一緒に来られる場合は () に人数をご記入ください	電話番号		
ご住所		<input type="checkbox"/> 印をつけてください	①白大豆味噌の部 米麹・玄米麹	②黒大豆味噌の部

ご記入いただいた個人情報は、安全かつ厳重に管理します。なお、丹波の森公苑が行う事業の案内等に利用させていただくことがあります。

丹波の森公苑「生活創造活動グループサポート事業」を利用しています。