

2027

1.28 木

2.4 木

13:00 - 16:00



お一人約3.7kgのみそを
お持ち帰りいただきます

国産大豆と国産米糀で仕込む みそづくり講座

手作りみその魅力を体験しよう！



乾燥大豆を圧力釜で蒸す



蒸し上がった大豆を冷ます



生米糀と塩をよく混ぜる



蒸し大豆と糀を混ぜる



みそすり機で大豆と米をつぶし、みそ玉をつくって詰める

場 所

あけぼの山農業公園 加工実習館

日 時

2027/1/28 (木) 13:00 - 16:00

2027/2/4 (木) 13:00 - 16:00

対 象

中学生以上どなたでも
定員 各回先着20人

参 加 費

3,800円 (税込)

持 ち 物

エプロン、三角巾、マスク、
タオル、保存容器 (3.7kgの
みそが入る大きさ)

お 申 込

11/3(火)正午~12/10(木)午後5時
ホームページにて受付
定員になり次第受付終了

お申し込みは
こちらから



お 問 い 合 せ

あけぼの山農業公園
定休/月曜日
電話/04-7133-8877
住所/柏市布施2005-2

主 催

あけぼの山はなやぎプロジェクト

