手作りみその魅力を体験しよう！

2027
1.28 木
2.4 木
13:00 - 16:00

国産大豆と国産米糀で仕込む みそ作り講座



お一人約3.7kgのみそを
お持ち帰りいただきます



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１０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

お問い合わせ

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

AkebonoYama