

「丁寧なくらし」 ことはじめ =津軽味噌づくり体験=

延期
しました

昔ながらの材料と手順で、無添加の
津軽味噌をつくってみませんか？

お申込みは
こちら ↓



日時：2022年3月13日（日）9:00～12:15

申込み締切：2022年2月28日（月）17:00 ※定員に達した場合は受付を終了いたします。

場所：岩木山虹農園（弘前市葛原） 加工場
※集合場所：9:00 野市里駐車場（いったん集まって移動します）

参加費用：3,000円

参加人数：10人程度（先着順。小学生以下のお子さまを連れの場合には要相談）

注意事項：①当日の**朝食には納豆禁止**です。味噌の腐敗の原因になります。

②つくった味噌は1年後に分配予定です。

当日持ち物：マスク着用、エプロン、手拭きタオル、三角巾（手ぬぐいも可）
※髪の毛が落ちないようにしてください。

お問合せ☎：madena.kurashi@gmail.com（担当：辻村）

※裏面もご覧ください。

講師：前田 尚人氏
（岩木山虹農園・園主）

岩木山虹農園は、岩木山麓の豊かさを活かし、無農薬・無肥料栽培で米・野菜を育てている農園です。

岩木山虹農園→

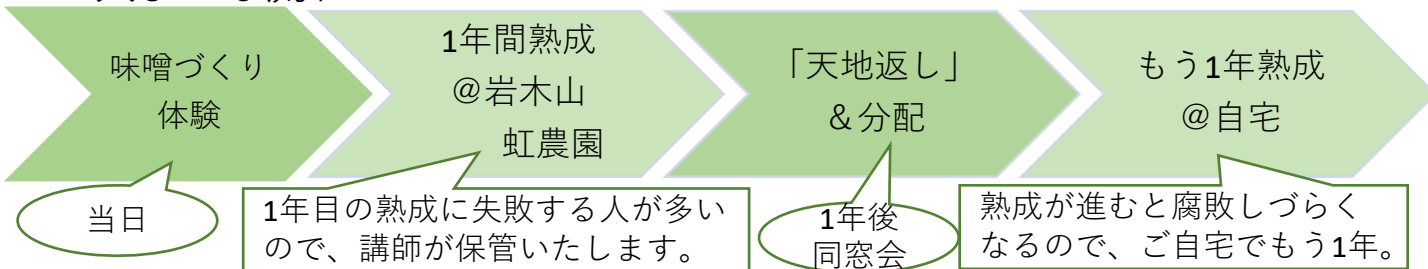


企画の背景と目的

昔は各家庭で味噌をつくり、家族の生活に役立ててきました。いわゆる「手前味噌」ですね。今は味噌をつくる家庭も減り、多くの方は、作り手の顔がみえない市販の味噌を食べています。でも実は、身近にある材料で味噌ができます。

味噌づくり体験をとおして、お味噌以外にも添加物のない食品加工品をつくること、郷土の伝統的な技術に興味を持つ（+実践する）きっかけをつくりたいと思い、今回のワークショップを企画いたしました。

《大まかな流れ》



《味噌づくり体験：内容》

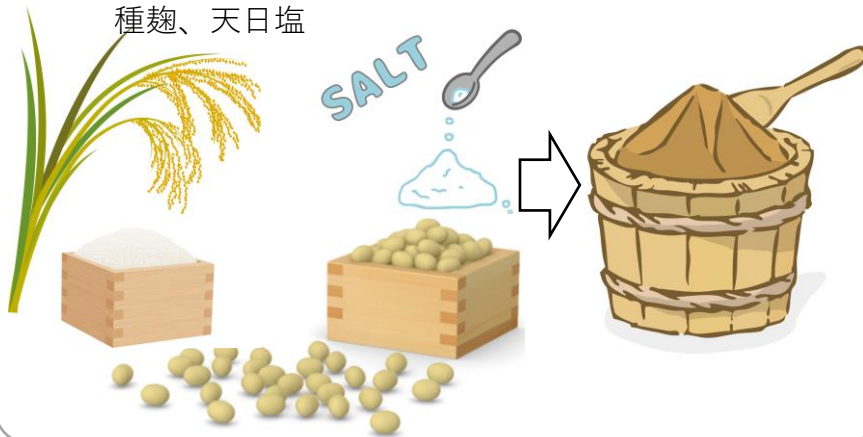
下準備の仕方から、米麴のつくり方・津軽味噌のつくり方を学びます。

※1人当たり約1kgの味噌の配分になります。

味噌の熟成状態によって、量が前後することがあります。

《原材料》

無農薬・無肥料の青森県産大豆（おおすすめ）
岩木山虹農園の玄米（あきたこまち）
種麴、天日塩



《注意事項》

※当日はお受け取りできません。1年間、講師が保管いたします。

※1年後に「天地返し」と、味噌を分けるための同窓会をおこないます。

参加できない場合には、発送対応する予定です。

⇒日程は決まり次第、連絡いたします。

※味噌の分配を前提としていますが、災害・事故等やむを得ない事情により分配ができない場合がございます。ご了承ください。

※同窓会につき連絡が取れない場合には、同窓会実施から3か月間、味噌を保管いたします。保管期限が経過した場合には、こちらで処分させていただきます。

お問い合わせ✉：madena.kurashi@gmail.com（担当：辻村）

主催：丁寧なくらしプロジェクト

☆ 丁寧なくらしプロジェクト とは ☆

弘前市が実施する「ひろさき未来創生塾」から生まれたプロジェクトです。

身近で伝統的な調味料である味噌を素朴な方法でつくる他、手の届く範囲のものを大事にするすべを一緒に学びながら、地域資源を再発見していきます。

☆ ひろさき未来創生塾とは ☆

弘前市が実施する人材育成事業で、2021年8月から2期生が活動しています。

この事業は、弘前の未来を思い、弘前の魅力を高める企画を立案・実行するひとを育てます。