

2023年 冬期 開催予定

## 手づくりみそ仕込み体験

定数10名（5名ずつ2グループに分けて開催）

開催予定時期：2023年1月～2月

開催場所：氷室の郷

南丹市八木町氷所赤見21-1（無料駐車場有）

参加費／有料（体験料・仕込みそ代）  
持ち物：エプロン、三角巾、作った  
味噌を入れる容器（5.5kgが入る容器）



みそ仕込みは、4日間の連続講座となります。

- 1日目 米を洗う
  - 2日目 米を蒸し麹菌をつけ室に入れる。大豆を洗って1昼夜置く。
  - 3日目 室から出し、ほぐし、麹返しする。大豆を炊く。
  - 4日目 麹と大豆を塩と合わせ仕込む。
- ※ 原則として4日間休まずに受講していただきます。

昔から伝承してきた味噌仕込みは、添加物を一切使用しない、安心・安全な作り方です。  
味噌は雑菌繁殖を抑えられる冬場に仕込みます。未来へ起床する為、全工程を伝授いたします。  
ご自身やご家族の健康を守るため、日常生活に欠かせない味噌づくりにご参加ください。

よもぎ団子づくり、みそ仕込体験共に受講希望の方は、個人・団体を問わずお申し込みください。

主婦・会社勤めの方や将来飲食業のスタートアップをお考えの方、既に飲食業をされている方もお申し込みください。

● 受講される方は、住所・氏名・生年月日・連絡先（電話番号・E-mail等）を次のいずれかの方法で申し込みください。

1. 氷室の郷ホームページ(右記QRコード)から入りお問い合わせお申込み
2. 電話 0771-43-1128
3. FAX 0771-43-2109

※京都府に緊急事態宣言等が発令された場合は、中止となります。



氷室の郷QR