日本の伝統食品「味噌」 昔の人は有用な麹菌を見つけ出し、味噌や醤油、酒などに活用しました。

健康長寿事業

減塩味噌作り

【日　時】　令和３年１月２１日（木）

【時　間】　９：３０～１４：００の間にお越しください。

【場　所】　六条公民館　和室

【講　師】　竹下　由希子氏

【持ち物】　約５kgの味噌を入れる容器

やわらかく煮た大豆　と　その煮汁（１ℓ程度）

自宅で煮ても、
公民館で煮ても、
どちらでもいいです。
大豆が届き次第、
ご連絡します。

【材料費】　￥２，０００　（大豆１升・米麹１升分）

【締　切】　１月８日（金）

【申込み・問合せ】六条公民館
４１－１００１

減塩味噌作り　１／２１（木）　参加申込書

氏　名	
連絡先	
注　文	大豆　　升　　米麹　　升