

# 味噌づくり挑戦！

近年発酵食品に注目が集まっています。特に味噌は日本の食卓に欠かせない調味料です。手作りの味噌を作ってみませんか。ご家庭での作業もありますので、必ず2回ともご参加ください。

【日時・内容】①2/27(火)13:30~14:30(事前準備)  
②2/29(木) 9:30~12:00(仕込み実習)

【講師】石田 敏子さん

【準備物】容量8~10リットルの丸型保存容器、  
「日本手ぬぐい」か「さらし」で作った袋 等  
※詳細は申込み時に説明します。

【材料代】3,000円程度(味噌約5kg分)

【定員】先着16名

【締切】2月6日(火)までに電話または公民館窓口へ  
お申込みください。



## 参加にあたってのお願い

※申込み時にいただいた個人情報はこの講座のみに使用し、他の目的には利用しません。

※暴風警報、大雪警報、特別警報が発令された場合、公民館の行事は中止します。

お申込み・お問い合わせ 岡山市立光南台公民館

岡山市南区宮浦1324 電話・FAX(086)267-1255