

# みそ作り体験

「みそ」は、私たち日本人の食文化・食生活にとって、切っても切れない大切な調味料の1つです。今回は、そのような「みそ」を手作り体験出来ます。仕込みは、寒仕込みで、気温が低くみそがゆっくり時間をかけて発酵するため、味に深みが出ておいしく仕上がります。是非、この機会に栄養豊富な県産大豆を使用した手作りみその味を是非味わってみてはいかがでしょうか。

なお、お持ち帰りいただく味噌の量は、1人当たり約3kgとなります。  
各自でみそを入れる樽(容器)をお持ち下さい。



[栄養豊富な県産大豆を使用したみそ作り]

- ★開催日時 2月16日(日) 午前10時～正午
- ★開催場所 彩の国ふれあいの森 埼玉県森林科学館 第一学習室
- ★参加費 1人につき2,000円
- ★定員 5人(申込順)、小学生以上(小学生は保護者同伴)
- ★申込方法 1月4日(土)から2月2日(日)まで  
埼玉県森林科学館のホームページ「イベント申込みフォーム」からお申込み下さい。