

四季の里だより

4月

TEL&FAX:87-3838

メール:shikinosato@potato.ne.jp

開館:9:00~16:30

休館:月・火・祝日の翌日

親子体験加工第1弾!

鷹栖の大豆でお味噌を作ろう!



① 親子で味噌づくり

鷹栖町で生産された大豆を使って味噌造りを体験してもらいます。

煮た大豆を少量は手で潰しますが、残りは機械でミンチ状にしますので、小さいお子さんでも作れます。

秋から冬にかけて美味しいこうじ入りのお味噌が出来上がります!当日は完成までの保管方法もお教えしますので、皆さんの参加お待ちしております。

【申込方法】 電話にて受付(四季の里 87-3838)※4月14日(金)申込締切

【加工日時】 4月16日(日)10時00分~12時00分

【参加費用】 1,000円

【用意する物】 帽子又はバンダナ、エプロン

容器(漬物用の樽で約5Lのサイズ。タッパーに小分けにして持ち帰ることも可能です。)

(※靴サイズ23cm未満の方は上靴)

【募集人数】 4組(先着順)