

## 麦味噌作り教室



潮騒ビバレーカフェテリア「ハマユウ」



令和6年2月3日（土曜日）  
毎年大人気のイベントということで今年もたくさんの申し込みがありました。抽選にて午前・午後合わせて30名の方に参加していただきました。一般のお味噌の6倍の麴使うためカフェテリアの中には麴の甘い香りがただよっていました。麴を塩蒸してつぶした大豆と混ぜ合わせて作った味噌を、各々1キロずつ持ち帰り、3ヶ月間家で大切に育ててもらいます。出来上がりが楽しみです。

味噌は日本の転倒的な食品の一つです。麦麴を使った発酵食品で免疫力を高め寒い冬も乗り切りましょ！



### 貸出

箱メガネ  
しおさい楽習館・潮騒ビバレー管理事務所まで、要約不可（無料）  
9時から16時半まで

タンデム自転車  
潮騒ビバレー管理事務所まで、窓口にてようやく、120分500円  
午前9:30から午後16:00まで（最終受付14:00まで）

詳しくはホームページ、電話でお問合せください。

