

関塚農場

# 味噌づくり



関塚農場で大切に育てた大豆（農薬化学肥料不使用）、お米（農薬化学肥料不使用）、そして自然塩（海の精のみ）を使い、一緒に味噌を仕込みませんか。米に麹菌をまぶし、発酵室で2日間発酵させ、3日目にその出来上がった麹をつかい、下記の日程で味噌を仕込みたいと思います。麹から手作りする味噌は、安心安全なのはもちろんのこと、甘みと旨味に溢れた本物の味噌です。仕込んだ味噌は自宅で熟成していただき、早くても夏から若味噌として味わうことができます。皆で楽しく味噌を仕込み、日々おいしい味噌で食卓を豊かなものにしましょう。

日時 **2023年3月6日（月）**

**9時集合 9時半開始 12時半頃終了予定**

- ◆ **場所** さいちゅうかん **菜蟲館** 関塚農場から車で5分くらいの農産加工施設。栃木県佐野市柿平町 473-1
- ◆ **参加費** ・5kg 6500円 ・10kg 12000円（10kg以上でも大丈夫です。）  
3人家族で7kgが日本人の平均的な味噌消費量だそうです。家庭によって消費量はかなり差があるかもしれませんが、参考にしてください。
- ◆ **用意するもの** 味噌の仕込み用容器（参加者の方には別途ご案内します。）、マスク着用、エプロン、三角巾、長靴などご持参ください。
- ◆ **申込先** 関塚農場 [sekidukanoujou@yahoo.co.jp](mailto:sekidukanoujou@yahoo.co.jp) メールの外に各SNSのDMにてお申し込みください。

※イベントに参加いただけなくても、容器ごと配達や宅配便で送ることも可能です。まずは、ご連絡ください。