

馬場さんの



みそづくり

体験

第13回東北復興しえん！！

■ 2024年3月23日（土）

ふれあい工房ゆめま～るにて

■ 13:30～15:30（受付13:00～）

■ 参加費2,000円（当日、受け付けの際にお支払ください）

お問い合わせ先 tel: 03-6458-7085 fax: 03-6458-7086

メール: hureaikobo@yumegroup.or.jp

★必ず事前にご予約ください。

■ 定員20名

■ 住所：江東区千石2-2-5

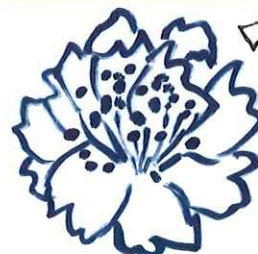
▼ご来店いただきましたら、まず受付をお願いいたします。受付時に料金をお支払ください。

▼お一人、約1キログラムの味噌を作ります。容器はこちらでご用意いたします。

福島特産の青大豆を使用し、肌色のきれいな味噌が出来上がります。南会津からいらっしゃる馬場さんの様々な豆の豆知識、じもトークをお楽しみください。

持ち物：◆エプロン ◆三角巾 ◆楽しむ心

ご予約、お待ちしております！！



岩手の踊り
鬼剣舞
があります。

「こんな感じでやってきました！」

◆まずは前日から大豆を水に浸します。

その後、しっかり3時間ほど茹でます。

豆が親指と小指でつぶれるようになると OK!



◆馬場さん特製麴(こうじ)を
バラバラにします。



◆煮た大豆と麴、塩を
しっかり混ぜます。

◆大きな袋に入れて
みんなでよくつぶして・・・



◆その後団子状にします。



◆最後にタッパーにしっかり
詰めて消毒して・・・出来上がりは
10か月後!のお楽しみ!