

つむぎてさんの自然栽培大豆で仕込む

第2回 手前みそ作り

味噌開きと新仕込みの会(初心者歓迎)

2019

4月7日(日)

13:30~16:00
@ハウディ駐車場
ウッドデッキ



お味噌って買うものだと思いませんか？昔は各家庭で味が違うと言われるように、当たり前にあったもの。そして「味噌は医者いらず」。そんな日本人の健康の源=味噌を大豆の生産者さんと共に仕込みます。貴方の食卓に、美味しい手前みそを取り入れてみましょう。

募集人数 : 20名 (催行最低人数10名) 少雨決行
持ち物 : エプロン、手ふきタオル、容器 ※お持ち帰り希望の方
参加費 : 5,500円税込 (前回参加の方は5,000円税込)
費用には、米味噌1kg分、講師料、保管料、準備費用、その他諸経費がすべて含まれています。

当日のスケジュール(予定)

13:30→昨年のお味噌開き
14:15→新味噌仕込み
15:30→お味噌の試食と交流会
16:00→解散

材料(米味噌を作ります)

・自然栽培三色大豆
・シママースの塩
・田中糴店の米こうじ

当日は大豆を漬す工程から行い、臼を使ってつぶします。

当日できあがったお味噌は、熟成に最低半年以上かかります。出来上がったお味噌は、味噌保管に最適な場所でお預かりします。1年後にみなさんで味噌開きを行いましょう！



2018年の仕込みの様子

講師

合同会社つむぎて 杉山修一さん



外資系アパレル会社にて10年間営業職として働く。その後自然・環境に興味を持つようになり、2011年冬より大府市にて無肥料・無農薬栽培に挑戦。2015年2月に志し同じくした5人と合同会社つむぎて設立。2015年冬には三重県名張市雇用創造協議会の企画する自然栽培を始めよう講座の講師を務める。現在は、栽培の他に流通、イベントに携わる。

雑草料理研究家 前田純さん



京都大学農学部大学院卒業。大学時代農業と林業のNPOに参加。副代表を務める。卒業後、3社でサラリーマンを経験。その後、輸入ビジネス・雑草ビジネスを手掛ける会社設立。現在は、自身の畑で雑草を栽培しつつ、雑草料理研究家として活動をしている。

参加申込書

申込締切: 4月4日(木)

お申込み・お問い合わせは

ハウディ 担当: 加藤・吉田まで
電話 ☎ 052-884-7663
FAX ☎ 052-884-7664
店頭 🏠 466-0059
名古屋市昭和区福江2-2-11

お名前	様
住所	
電話番号	
参加人数	
申込日	