

小濁で生産した農産物で、味噌汁のマイレージを「0」にする挑戦

味噌は原料からオール手作りできるスローフードです。昨年小濁で生産した大豆・小濁産の米で、麴からの味噌作りを行います。今後自分で味噌を作りたい個人、リーダーも歓迎です。

味噌作り参加募集

【麴造りのプログラム】

●2月26日…浸水／27日…ふかし、種付け～保温／28日…手入れ／29日…枯らし（見極めて仕上げ） ※27日と28日がメイン作業。麴造りの参加や見学は発酵文化研究会員限定。原料の様子を見ながら進めますので作業の具体的な時間は直前となります。

▼情報のシェア：ブログとfacebookで作業の様子を随時配信します。見方が解らないかたは、メールで（info@artnais.net）お気軽にお問い合わせください。配信先は以下です。

facebook⇒<http://www.facebook.com/artnais>

ブログ⇒<http://hakkou.artnais.net>

【味噌作りのプログラム】

●3月4日（日）8:50 受付ー 9:00 開始ー 13:00 終了予定／スケジュール＝味噌作り行程と材料の説明→煮た大豆をつぶす→塩と麴と混ぜる→まとめと片付け→昼食

📍場所…ねおかんばーにゅ南部（楡島 0255-75-3941）

体験参加費…お一人 1,300 円（味噌料理軽食付き）、仕込み味噌のお持ち帰り可（有料）

📍申し込み…「1. お申し込み代表者名、2. 参加人数（お食事数）、3. ご連絡先（電話かメール）、4. お持ち帰り仕込み味噌数量（ご希望のかた）」をお知らせください。

📍仕込み味噌価格…1kg あたり 500 円、1kg～3kg まで※定量になり次第締め切らせていただきます

📍その他…仕込み味噌の熟成は個人で行なっていただきます（たまの手当と約半年の温度管理となります）。／前日に豆の浸水、当日早朝より煮始めます。この工程はスタッフが行います。／全行程落ちていていられないお子様は他の参加者のご迷惑となりますので、参加をご遠慮ください。



「フードマイレージ」ってなに？…食べ物の輸送距離。
食糧の輸送に伴い排出される二酸化炭素が、地球環境に与える負荷を、数値によって比較するもの。

主催：小濁発酵文化研究会

お問い合わせ・申し込み：小濁発酵文化研究会事務局
☎ 0255-75-3941 ・ E メール info@artnais.net