

お味噌づくり講座

～家族1年分のおいしい味噌を手作りしましょう～

2018年 2月8日(木) 9:00(火入れ)～15:00(仕込み完成)

アカデミー湯島 5F 実習室

参加費：1組(一家族分：味噌7～8kg)で、大豆や麹など材料費すべて込みで5000円

定員20組 市民科学研究所まで予約申込をお願いします(1月28日まで)

▶1組分の味噌の「5分の1」を単位にした分量でのお申込みも受け付けています◀

★味噌作りの後、亀戸にある味噌専門店の見学に出かけますので、お時間のある方は一緒にどうぞ★

味噌を自分で作ったことはありますか? 「手前味噌」という言葉がありますが、市販のパック詰めされた味噌と比べて、味もおいしく値段も安くてすみますから、一度体験すると誰もがその後ずっと手作りするようになるのは、とても納得がいきます。よい大豆とよい麹(こうじ)を使って上手に仕込み、半年ほど寝かせてしっかり熟成させた味噌の味は絶品です。この講座では、どんな初心者でも「絶品」を手にすることができるように、丁寧に作り方を指導します。また、(昨年仕込んで出来上がった味噌を使っての)昼食をいただきながら、発酵食品への理解を深めるレクチャーも聞けます。1家族分を参加者2人～5人で等分して持ち帰ることもできます(密閉容器はそれぞれでご用意ください)。年に1度の機会ですので、どうかお見逃しなくご参加ください!



●持ち物

- ・エプロン・三角巾・タオルなど
- ・ペットボトル(煮汁を持ち帰りしたい方)
- ・マッシャーなど(潰す道具をお持ちの方)
- ・容器：陶製カメ・ホーロー容器・プラスチック製の密閉容器など
(味噌は7～8キロで8～10リットルの大きさが必要)
- ・相当重いので、キャリーなどがあると便利。

主催：NPO 法人市民科学研究所

問い合わせ&申し込み ☐03-5834-8328 ☐renraku@shiminkagaku.org

アカデミー湯島 東京都文京区湯島2-28-14 TEL03(3811)0741 湯島駅から徒歩5分



市民科学研究室ホームページに掲載の関連資料を紹介します

- 塩麹から発酵の世界をのぞいてみると

http://www.shiminkagaku.org/301040_20130304/

- 関係性の食学 第4回 大豆

<http://www.shiminkagaku.org/20104020060304/>

- 子ども料理科学教室「発酵という魔法 小さな生き物（微生物）の大きな力をさぐる」

http://www.shiminkagaku.org/wp-content/uploads/404000_004.pdf

http://www.polan.tokyo.jp/03_event/150809_kidsscience.html

- 家庭生活の中で科学の芽を育む

<http://www.shiminkagaku.org/citizen-science-20090815/>