

地元で収穫された新大豆「津久井在来」を使って 自分だけの「オリジナル味噌」を造ります

市立大田公民館では、公民館講座の一環として「大田の新大豆でみそ造り」を行います。

この講座は、地産地消や地元農業への理解を深めてもらうとともに、大田地区の食文化や生活技術の伝承を図ることを目的として、講師を神奈川県「ふるさとの生活技術指導士」の柏木菊江氏に依頼し、毎年、開催しているものです。

講座では、地元で収穫された新大豆「津久井在来」を麴や塩と混ぜ、粉碎して容器に詰めるまでの行程を学んでもらいます。自宅で熟成させて、約3.5キロのオリジナル味噌ができあがります。

- 日時
令和6年11月28日（木） 午後1時30分～4時
- 場所
伊勢原市立大田公民館（下谷1474-1）
- 講師
ふるさとの生活技術指導士・柏木菊江（市内在住）
- 参加者
20人（定員に達したため受付は終了）
- 取材について
取材・撮影を希望される場合は、事前に以下の問い合わせ先までご連絡ください。

〔参考〕

「ふるさとの生活技術指導士制度」の所管は、神奈川県環境農政局農水産部農業振興課です。

担当・問い合わせ先

社会教育課（大田公民館） 0463-95-4375