田舎の森の休暇小屋

― みなさんと一緒に「手前味噌づくり」 ―

さて、今年も「手前味噌づくり」の季節がやってきました！
西長江で育てた無農薬大豆と広瀬町西谷の麹、大社町鵜鷺の藻塩を使って、みんなでワイワイお話ししながら想いを込めて味噌を仕込みます。半年間、じっくり熟成させれば、各家庭の味になります。１年に一度手間をかけるだけで、手作りの味が味わえるなんて最高ですね！
今年は、味噌作りだけでなく、新しくできた「悠農庵」で味噌作りをした後、今年結成ホヤホヤの「農民バンド」の演奏を聞いたり、恒例の西長江でエコフレッシュさんたちとの味噌作りも行います！
もちろん、お子様連れも大歓迎です。ご参加お待ちしております。一緒に楽しみましょう。

「手前味噌づくり」－「悠農庵」で味噌作り－

1. 日時　2013 年 2 月 10 日（日）10:00～13:00 頃
2. 場所　松江市八雲町　悠農庵
3. 参加人数　定員 10 名（申し込み順となります）
4. 参加費用　一人 1,800 円（幼児～小学生一人 500 円）
5. 締め切り　2月 7 日（木）

〈内容〉
＊ みんなでワイワイ味噌づくり
＊ 薪ストーブのある「悠農庵」にて「農民バンド」の演奏を聴きながらおにぎりをいただきましょう！

「手前味噌づくり」－西長江のみなさんと一緒に－

1. 日時　2013 年 2 月 24 日（日）9:00～13:00 頃
2. 場所　松江市西長江町　中央公民館
3. 参加人数　定員 10 名（順となります）
4. 参加費用　一人 1,800 円（幼児～小学生一人 500 円）
5. 締め切り　2月20日（水）

〈内容〉
＊ みんなでワイワイ味噌づくり
＊ エコフレッシュさんの手料理をいただきましょう！

◎ご持参頂くもの　味噌を入れる容器（味噌 1 キロ分が入るタッパーや瓶）
◎材料のみ欲しい、1キロ以上作りたい方はご相談ください。初参加の方は1キロとさせていただきます。
◎上記日程でご都合が悪い方は須田商店にて個別にも行いますのでお問い合わせください。

〈味噌作り参加申し込み〉

参加希望日（○をつけてください）　2月10日（日）　2月24日（日）

参加人数　大人　　名　子供　　名　　代 表 氏 名

住 所

Tel　　Mail

申し込みＦＡＸ番号　**0852(67)1510**　メールでのお申し込み　**hinata-smile@ezweb.ne.jp**

※不明な点はお気軽にお問い合せ下さい。お問い合わせ先は下記に記載しております。

連絡先　田舎の森の休暇小屋　森　則子　TEL：090-5700-6311