

家族で 発酵自由研究講座

夏休みの自由研究教材として
みそや、こうじに触れて学ぼう！



7月27日（木）

みそ丸造り講座

参加費：1,500円（1家族・材料費込）

- ・色々な種類のお味噌や具材でみそ丸を10個作ります
- ・味噌の歴史や種類のおはなし
- ・味噌や糀を使ったおやつ付き

研究テーマの例

- ① 地域でみその違いはあるの？
- ② みそは生きているの？
- ③ なぜ種類によって色が違うの？

8月3日（木）

塩こうじとあまざけ造り講座

参加費：2,000円（1家族・材料費込）

- ・実際に塩こうじを造り、あまざけ造りのデモンストレーションを行います
- ・糀や発酵のおはなし
- ・塩こうじやあまざけを使ったおやつ付き

研究テーマの例

- ① 塩こうじで肉が柔らかくなるのはなぜ？
- ② どうやったら菌が発酵するの？
- ③ なぜあまざけは甘いのか？

こんな疑問を専門家に質問してみよう！夏休みの自由研究にうれしい資料付き！

講師：糀屋本藤醸造舗

会場：くらっと（蔵のまち交流センター）

時間：10:00～12:00

定員：10組

持ち物：エプロン・三角巾など



緊急告知！

9月11日（月）

**発酵食ランチ会を
開催します**



住所：須坂市大字須坂 352-2

※駐車場は市営駐車場をご利用ください。

※申込み：信州須坂観光協会HPまたは、お電話・メールにてお申込みください。

<https://www.suzaka-kankokyokai.jp/contents/other/16.htm>

主催：須坂市蔵のまち観光交流センター ・（一社）信州須坂観光協会

☎：248-6867

