

日時 : 2025年1月17日 (金)

14:00~15:30

定員募集 : 15名

ときがわ町の大豆農家さんと作る

味噌づくり体験

味噌づくり+温泉の心と身体の癒し体験。手作り体験の先生が自ら生産した、地元で取れた大豆と拘りの「糀（こうじ）」。
糀は「人生の楽園」でも紹介された山形県河北町矢ノ目糀屋さんの生糀。そしてお塩のみを使った無農薬味噌を作ります。
新しい事に挑戦すると脳が活性化して若返る効果があるとも言われ、心身ともにリフレッシュ出来ること間違いなしです。
移動なしで温泉に入ってリラックスも出来る人気企画のご案内です。自分で作ったあなただけの手前味噌を体験しましょう。

日時 : 2025年1月17日 (金)

14:00~15:30

定員募集 : 15名

開催場所 : 里山 VILLAGE 四季彩館

料金内容 : 7700円

材料・お持ち帰り容器 / 温泉足湯入り放題 /
カフェメニュードリンク引換券 1枚

【味噌作り体験詳細】

*参加者自身でエプロンはお持ち込みください

○14:00までに古民家施設内カウンターで受付をお済ませください

○古民家和室休憩室が会場予定です。

○大豆は3時間かけて煮てあるものを使います。

○大豆をポリ袋に入れてつぶします。手が汚れません。

○つぶした大豆を糀、塩と混ぜて3kgの味噌の素を作ります。

○容器に入れてお持ち帰りいただきます。

○ご家庭で半年から1年熟成させます。

○体験終了後は施設内の温泉・足湯をご利用頂けます

○カフェメニューから引換券でドリンクを一杯ご提供致します☑



ときがわ町の生産者
大塚農園無農薬・無化学肥料の大豆

手作り味噌講師 : 大塚洋一郎
大豆・小麦無農薬栽培 / 味噌作り /
全粒粉スコーン作り / 農業体験



里山VILLAGE
四季彩館

味噌づくり体験施設
明治の古民家を移築したレストラン&カフェにて開催
日帰り温泉・足湯カフェ・レストラン・BBQ・CAMP
ときがわ町別所556-1

里山 VILLAGE 四季彩館へご予約の場合
tokigawa.shikisaikan@gmail.com
0493-65-6615

