

親子で 味噌づくり

2月2日（土）
3日（日）

豆腐もつくるよ

あなただけの
味噌です！

みその話

味噌は日本人にとって、とてもなじみ深い発酵食品です。各地域でさまざまな味噌が昔から作られています。原料の大豆をはじめ、米こうじ・麦こうじ・豆こうじなど、混ぜ合わせる物や熟成の方法によって味わいも違います。昔から味噌は「医者いらず」とも言われるように、健康効果の高い機能性食品です。

今回の味噌づくりで使う大豆は、かながわブランドの「津久井在来大豆」。発酵の素である「麹（こうじ）」は職員手づくりのものを使用します。当日は「米こうじ味噌」と「麦こうじ味噌」を仕込み、お持ち帰り頂きます。

参加費

大人 6,750円
子ども 5,750円

神奈川県立愛川ふれあいの村

指定管理者：東急コミュニティー・国際自然大学校グループ
〒243-0307 神奈川県愛甲郡愛川町半原 3390 TEL:046-281-1611 FAX:046-281-3601
所管：神奈川県教育委員会子ども教育支援課 TEL:045-210-8226（直通）



開催要項



【日時】平成31年2月2日(土)～3日(日) 【1泊2日】

【場所】神奈川県立愛川ふれあいの村(集合・解散)
〒243-0307 神奈川県愛甲郡愛川町半原 3390

【内容】味噌づくり、豆腐づくり、おやつづくり

【対象】家族

【定員】50名 ※応募多数の場合、抽選となります。



【参加費】大人 6,750円 子ども 5,750円
※宿泊費、食費、保険料等含む(2歳以下は無料※保険対象外)

【申込方法】

お電話でお申し込みください。

【必要事項】氏名(全員)、年齢(学年)、住所、電話番号、アレルギーの有無

【申込期間】12月1日(土)～1月10日(木)
※12月28日～1月4日は休所日となります。

☎ 愛川ふれあいの村
046-281-1611



愛川ふれあいの村は、平成23年4月より、指定管理者として「東急コミュニティー・国際自然大学校グループ」が管理・運営を行っております。
国際自然大学校は、専門的な野外教育指導者の育成を行うとともに、自然体験活動の普及及び振興のための活動をしている団体です。
詳しくはホームページをご覧ください → <http://www.nots.gr.jp> (NOTSで検索)