

親子で

味噌づくり



開催日：2月8日(土)～9日(日)



手前味噌で 家庭の味をもっとゆたかに♪

味噌のお話し

味噌は日本人にとって、とてもなじみ深い食品です。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「麴（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：7,000円

子ども：6,000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】2020年2月8日(土)～9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、豆腐づくりなど

【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 7,000円 子ども 6,000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(日)～1月10日(金)

※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

かながわブランド津久井在来大豆を使用!

津久井在来大豆は旧津久井郡を中心に生産されていた黄色大豆で、生産数が少なく「幻の大豆」と言われています。戦前は多くの農家で生産されていましたが、戦後、輸入大豆が入ってきたことで生産数が減り、幻と呼ばれるまでになりました。

現在、津久井在来大豆を守ろうという取り組みが県内各地で行われており、平成20年には「かながわブランド」に認定された品質と生産に取り組んでいます。

津久井在来大豆は甘みが強いのが特徴で、甘みを活かしたきな粉や味噌などに加工されています。今回の味噌づくりではこの津久井在来大豆を使用して手前味噌を作ります。



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)