

いすみ市

味噌作り体験

味噌

いすみ市の豊かな自然の中で育った米と大豆で仕込んだオリジナルの味噌。
自分で作って待つ楽しみ、食べる楽しみ、自慢できる喜び…
安心・安全な「あなただけのオリジナル味噌」を作りませんか？

いすみ米×いすみ産大豆

農家のおっかさんの愛情たっぷり♡

源氏ぼたるの里でつくる無添加味噌



開催日

A, 令和5年2月24日(金)～2月26日(日)

B, 令和5年3月17日(金)～3月19日(日)

会場

大原農産物加工センター

千葉県いすみ市山田1346-1(いすみ市立東小学校正門手前)

定員

各日程 10名 ※定員に達した時点で締め切りとさせていただきます。

今回の募集範囲は、千葉県内在住者の方を対象としています。

参加費

6,000円(税込)傷害保険料込

運営

いすみ市生活改善グループ / いすみ市

締切

2023年1月31日(火) 必着

お問い合わせ…いすみ市役所 農林課

TEL 0470-62-1515

E-mail : nousei@city.isumi.lg.jp



令和5年 味噌づくり体験スケジュール

日程		体験作業工程	作業時間
A	B		
2/24 (金)	3/17 (金)	米麴作り 麴仕込み作業	10:00~12:00
2/25 (土)	3/18 (土)	麴切り返し作業・大豆浸水	10:00~12:00
2/26 (日)	3/19 (日)	味噌玉作り・樽詰め	9:00~12:00

体験に必要な物

- ・動きやすい服装 (ジャージ等)
- ・割烹着またはエプロン
- ・マスク
- ・厚手のゴム手袋
- ・清潔な長靴
- ・10リットルほどの樽

体験特典

- ・手作り味噌約4kg (3~4ヶ月分)
- ※10月頃に蔵出しを予定



参加者の皆様へ

- ・安全上の観点から、参加対象は中学生以上となります。
- ・参加者以外の付き添いの方は加工場には入れません。
- ・味噌はお持ち帰りいただくこともできます。体験の際にご相談ください。
- ・原則、1人1樽仕込んでいただきます。樽を追加する際もご相談ください。

味噌づくり体験申込書

参加代表者名

名前			性別	男・女	年齢 (歳)
住所	〒				
電話番号			e-mail		

参加者名 (代表者含む参加者全員分) ※参加を希望する作業工程に○をご記入ください。

名前	連絡先	参加希望日程	味噌作り体験参加希望		
			1日目	2日目	3日目
(男・女) (歳)	住所 〒 電話番号 □ 同上	A・B			
(男・女) (歳)	住所 〒 電話番号 □ 同上	A・B			
(男・女) (歳)	住所 〒 電話番号 □ 同上	A・B			
(男・女) (歳)	住所 〒 電話番号 □ 同上	A・B			
(男・女) (歳)	住所 〒 電話番号 □ 同上	A・B			

※事務局で日程を調整する場合がございますのでご了承ください。

送信先 千葉県いすみ市役所 農林課

FAX : 0470-63-1252 TEL : 0470-62-1515 E-mail : nousei@city.isumi.lg.jp