



NPO法人 メダカのがっこう
 180-0003 武蔵野市吉祥寺南町5-11-2
 Tel 0422-70-6647 Fax 0422-70-6648
<http://www.npomedaka.net/>
 e-mail:npomedaka@yahoo.co.jp

有機大豆と自然耕米と有機小麦とこだわりの塩で 身体がよろこぶ味噌と醤油を作ろう!

味噌造り体験ツアー 2月11日(金)、12日(土)、13日(日)

水口さんの有機大豆と自然耕米で麴を作るところから始めます。前日から大豆と米を冷やしておいて頂き、1日目に自然耕米を蒸かして麴付けをし、2日目に麴の切り返しと大豆を蒸してつぶし、3日目に仕込みます。塩は阪本さんの「海の馨」と赤峰さんの「なずなの塩」を使います。

(3日間の日程がとれない方は、2日目からの参加も日曜日のみ参加も可能です。)

会場: 水口農場の加工場(栃木県大田原市荻野目 492) 集合時間は、申込者に連絡します。

費用: 材料費 1口(10kg)10,000円 宿泊(自給自足研修所)1泊 1000円、食事 1食 500円
 20樽で締め切ります。(申込み多数の場合は、水口さんのお米のオーナー優先です)

味噌造り申込み 1月25日まで		FAX:0422-70-6648	
1口(10kg)	内訳	参加の仕方 ○印を	<ul style="list-style-type: none"> 全工程3日間 12(土),13(日) 13(日)のみ
計 _____ 口	<ul style="list-style-type: none"> 黒大豆 _____ 口 大豆 _____ 口 		

2011年の醤油のもろみ仕込み 3月6日(日) or 3月13日(日)

ご理解あるこうじ屋さんで醤油麴をつけていただいた会員農家の有機大豆と有機小麦で、岩崎洋三さんにご指導いただきながら、萩原流太陽と風で自然醸造させた手前醤油をつくりましょう。

日程: 麴屋さんの許容能力の都合で、2回に分けました。3月6日に24樽、3月13日に12樽。

醤油搾りは12月8日(木)9日(金)10日(土)11日(日)の予定です。

会場: 五風十雨農場(山梨県北杜市白州町横手) ※13日は栃木県大田原市の可能性があります

開始時間: 10時麴が発熱し高温になる前に塩を混ぜ込みたいため、遅れないようにお願いします。

費用: 1樽30升の醤油ができて、34,300円。塩は原則として各自こだわりの塩をご持参下さい。

岩崎先生から1月下旬まで樽数を出して下さいとのこと、早急に事務局までご連絡下さい。

醤油造り申込み 1月25日まで		FAX:0422-70-6648	
1樽(30升)	日程 希望日に○印を	塩をメダカのがっこうで用意して 欲しい方は○印を→ 1樽分12kgで24,000円です。	
計 _____ 樽	<ul style="list-style-type: none"> 3月6日(土) 3月13日(土) 		

ご連絡先

おなまえ	Tel	Fax
	メールアドレス	
おところ 〒		

●各参加申込み、お問合せはメダカのがっこう事務局までご連絡下さい。

□ メダカ事務局 □ TEL: 0422-70-6647 Mail: npomedaka@yahoo.co.jp