

水口さんの有機大豆と自然耕米とこだわりの塩で 身体がよろこぶ味噌を作ろう!

味噌造り体験ツアー 2月12日(金)、13日(土)、14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日目に水口さんの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の参加も可能です。

会場：田代さんの加工場(栃木県塩谷町玉生 422-1) 集合時間は、申込者に連絡します。

交通：矢板 IC を降りて国道 461 号を鬼怒川方面へ、玉生のスーパーダイユー手前 150m にある酒屋さんの後ろの家

費用：1口(10kg)10,000円 宿泊、食事はお世話できますので、実費精算をお願いします。
20樽で締め切りますので、お早めに。(申込み多数の場合、会員優先です)

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 13(土),14(日) 14(日)のみ
計 口	<ul style="list-style-type: none"> 黒大豆 口 大豆 口 		

2010年の醤油造り 3月6日(土) or 3月13日(土) 山梨 五風十雨農場

今年の麴屋さんが、有機大豆と有機小麦の持込みを受け入れて下さいました!

日程は3月6日に24樽、3月13日に12樽のもろみ仕込みをします。麴屋さんの許容能力の都合で、2回に分けることにしました。醤油搾りは12月の予定ですが日程は岩崎先生とご相談して決めます。費用は、2009年は、麴屋さんが用意した農薬使用の小麦だったため、1樽30,000円(塩各自持参)でしたが、2010年は有機大豆、有機小麦を持ち込んでの麴付けなど、値上がり分を計算をしないところ、34,300円の参加費になりました。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