



## 丹波の森公苑生活創造活動グループサポート事業 「味噌づくり体験」の開催

丹波の森公苑は、芸術文化、環境、消費生活、健康福祉等の生涯学習や地域づくり活動など、豊かな生活を創造するための活動を応援しています。

今回は、生活創造活動グループ「なんでもん」が丹波地域の大豆を使った味噌づくりを開催しますので、お知らせします。

- 日時: 令和7年1月19日(日)  
①白大豆味噌の部 10:00~12:00 ②黒大豆味噌の部 14:00~16:00
- 場所: 丹波の森公苑 創作工房
- 内容: 白大豆味噌は丹波市産、黒大豆味噌は丹波篠山産の大豆を使用し、健康維持に最適な手作り味噌を作ります。(出来上がり約2kg)
- 定員: 各回12名 ※先着順(12月10日(火)から申込受付を開始します)
- 参加費: ①白大豆味噌 2,700円  
②黒大豆味噌 3,000円  
①②とも、具たくさん手作り味噌汁付き  
(いずれも材料費、容器代込み)
- 持ち物: 大きめのボウル(直径25cm以上が望ましい)、三角巾、マスク、エプロン  
※味噌を入れる容器は準備します。
- 主催者: なんでもん 代表: 西垣 奈緒子  
(あんなことできたらいいなをテーマに、その時必要とされる全てのジャンルにチャレンジしています。)

### 【主催者からのコメント】

味噌づくりの材料は3つ(大豆、麴、塩)です。大豆、麴、塩は腸内環境を整える上で重要な食材です。丹波地域の特産物を使用し、健康維持に最適な手作り味噌と一緒に作りましょう。

発表者名 (担当者名)	連絡先電話番号
次長 芦田 義則 (管理課 生活創造活動支援スタッフ 岸本 美鈴)	0795-72-2127