

令和6年 おふくろ塾

有機栽培手作り味噌教室

今津町浜分にある「金ちゃん農園たかしま」は、無農薬無化学肥料で栽培されている有機農業の先駆者的存在です。そんな「金ちゃん農園たかしま」の近江在来種である無農薬青大豆「みずくぐり」を使用した、手作り味噌教室を開催します。米麴も「金ちゃん農園たかしま」の無農薬ササニシキから作られている自家製米麴を使用。塩は淡路島の「自凝零塩（おのころしずくしお）」。

こだわり抜いた、身体が悦ぶ食材だけで作ります。

また、「金ちゃん農園たかしま」の味噌は、大豆を茹でるのではなくセイロで蒸し上げるため、大豆の旨みが全く違います。味噌作りの前に、蒸し上げた青大豆「みずくぐり」の美味しさ確かめてください。

※足で大豆を踏む作業がありますので、足の悪い方はご遠慮ください。

講師：「金ちゃん農園たかしま」堀田金一郎氏

開催日時：①2024年3月2日（土）
13：30～16：00

②2024年3月3日（日）
10：00～12：30

①か②どちらかをお選びください。



収穫間近の青大豆「みずくぐり」

開催場所：高島市働く女性の家
(ゆめぱれっと高島)

材料費：8,500円（味噌5kg分をお持ち帰りいただきます。蓋として使う酒粕込み）

定員：各10組

持ち物：・「容器」※5kg分の味噌が入るもの（10号樽等）
・「三角巾」・「エプロン」・「手拭きタオル」



お申し込みフォーム

ご予約・お問合せ：高島市働く女性の家 0740-22-5775（指定管理者：NPO法人元気な仲間）
滋賀県高島市今津町今津1640番地 9：00～17：00（日・月・祝 閉館）