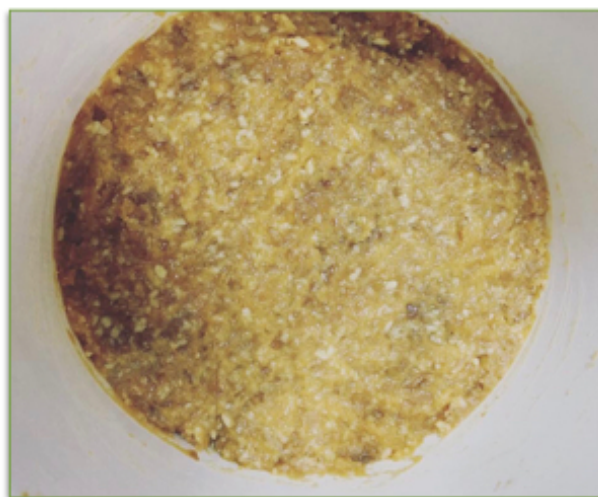


3月4日(月) 森のカフェ開催🌿

味噌づくりワークショップ



皆んなで作ろう手前味噌❤️

お味噌を作ったことがある方も

初めての方も是非聴いて貰いたい

下北山村から発酵のスペシャリストの
みなみちゃんの菌のお話し！！

12:00下北山村づくしランチ

13:00常在細菌と味噌のお話

13:30味噌仕込み

15:00終了予定

【持ち物】 エプロン、手拭き、三角巾

【参加費】 ¥4000(作ったお味噌(1キロ)

下北山村特産「南朝みそ」十年物のお土産(100g)

下北山村づくしランチ込み

🌿下北山村直送ミニマルシェ有り🌿

【お問い合わせ】

森のカフェ 0744-42-5566

【講師】 下北山村在住の愛菌家
渡部みなみ氏

○座右の銘は「菌からはじまる
ワールドピース☆」

○東京農業大学短期大学部醸造
学科 酒類学研究室日本酒専攻 卒
業

○福島県出身。短大卒業後オース
トラリアへ渡り東日本大震災
後に帰国。田舎へ移住地を求め
奈良県吉野郡下北山村で地域お
こし協力隊を約3年間経験し、そ
の間、毎冬新潟にある味噌蔵の
寒仕込みに参加。発酵ワーク
ショップなどの講師も努めるよ
うになる。est...