

\みんなで 学ぼう 楽しもう！/

# 畠から始める 味噌作り



「みそ」は  
どのように  
できるの？



畠から大豆を育て  
みんなで作った味噌を食べる体験をしよう！

- ✓ 農業体験に興味がある
- ✓ 土に触れ豆が発酵食になるまでの変身を見たい
- ✓ 体に優しいオリジナル手作り味噌を作りたい

今回は

## 第4回 大豆収穫

日時

12月7日（日）9：15～12月14日延期

場所

若園地区内(畠)、交流館木工室

定員

8組（16人程度）

参加費

1人100円

対象

小学生以上（小学生は親子で参加）

※未就学児は不可

前半

畠

後半

交流館木工室

### 大豆を収穫するよ

無農薬で育てた  
枝豆がどうなった？

### 選別しよう

カラカラ♪  
サヤから大豆を  
とりだそう

## 今までの講座の流れ（今回のみや今回からの参加も歓迎）

1 畠の畠作り

2 種まき

3 収穫  
枝豆

4 収穫  
大豆

5 味噌作り

お申込みお問合せはこちら

Follow Me! /

【主催】

【共催】



まなviva!

みんなで 学ぼう 楽しもう



若園小中  
共働本部

右のQRコードから  
お申し込みできます



LINE公式アカウント  
まなviva !