

## 【オンライン】手作りみそ講座① ご案内

「みそ」が何からできているか知っていますか？みその種類や作り方、みそを使った料理について学んだ後、手づくりみそを作ってみませんか。第1回目(10月30日)は大豆の種類や栄養について学んだ後はみそ作りのプロセスや歴史について学びます。その後、みんなで千代田区内の老舗「三河屋 綾部商店」で作られているみそを実際に試食してみましょ。そして第2回目(2月頃予定)には実際にみんなでみそを作ってみましょ。

- 日時：2021年10月30日(土) 13時30分～15時00分
- 対象：千代田区内在住の小学生を主とした親子 20組 ※先着順
- 募集期間：2021年10月1日(金)～15日(金)
- 参加費：無料

☆申込・問い合わせ先：miso@ml.otsuma.ac.jp

(大妻女子大学短期大学部家政科 富永)

参加される方全員の氏名、氏名のふりがな、住所、連絡先(電話、メール)を明記の上、お申込み下さい。こちらからの返信メールが届き次第、お申込み完了となります。

### \*注意事項\*

- ・当日は味噌の試食があります。試食用味噌を前日16時30分～18時00分または当日11時00分～12時30分にお渡ししますので、本学まで受取にお越しください。配送ご希望の方は着払い(クール便)にて承ります。申込の際にお申し出下さい。
- ・皆様の個人情報は、本プロジェクトに関する連絡のみに使用します。
- ・講座終了後簡単なアンケート(無記名)にご協力ください。
- ・2回目のみそ作り講座は別途申込になります。

