

## 令和5年度 三隅まちづくりセンターの主な取組

事業名

### みそづくり教室

P

#### ●事業実施に至った背景、目的

- ・日本の伝統食、味噌作りを通して日常食の振り返り、地域間・世代間交流を行う。
- ・目指す市民像『生涯にわたって学び続ける人』の育成。
- ・三隅地区住民に健康的で美味しいみそづくりを学ぶ機会の提供。

#### ●事業を実施するまでの過程(関係機関との打ち合わせ等)

- ・講師3名に依頼し、日程調整をおこなう。(R5.12.13)
- ・味噌作りを実施している他センターと情報共有をおこなう。(R5.12.15)
- ・材料を手配する。(R5.12.17: JA 弥栄)
- ・センターだより1月号やチラシ、口コミ等で周知募集をおこなう。
- ・大豆が届き次第、参加者へ連絡する。(R6.1.16)
- ・事業実施(R6.1.25)

D

#### ●事業の概要

地域で美味しい味噌を作っておられる方に講師をお願いし、その味噌の作り方を地域に広め、住民同士の交流を通して共に健康意識を高める。

C

#### ●事業実施後の振り返り

令和2年度からみそづくり教室を始め、今年度で4回目の実施となる。地域住民から教室で作った味噌は美味しいと評判で、あっという間に定員になった。  
毎年参加される方や親子で参加される方、また男性の参加もあり、参加者同士が交流しながら楽しく味噌作りを行えた。

A

#### ●令和6年度以降の方向性

定員を15名としているが、機材等の利用が集中すると、手持ち無沙汰な方が出るため、今年度と同様に開始時間を2部制とし、実施する。時期に関しても今年度と同様、1月下旬に実施したい。



マスク着用でお願いします

## 手づくりみそを作しましょう

日 時: 令和6年1月25日(木) 9:30~12:00  
場 所: 三隅まちづくりセンター 調理室  
参加費: 2,400円 (大豆1kg400円、こうじ2kg2,000円)  
講 師: 財間綾さん 島本詠子さん 佐野清美さん

できあがり量: 約3キロ  
当日持ってくるもの  
・やわらかく煮た大豆と煮汁(500ml)  
・塩1kg  
・サランラップ  
・6リットル容器(蓋付きタッパー、ハンドなど)  
※当日までに大豆を自宅で作る作業があります。  
大豆が届き次第連絡します。  
申込締切日: 1月19日(金)または定員に達し次第

～申込先～  
三隅まちづくりセンター  
電話32-0500  
定員: 15名

※当日の受付にない方は「お味噌」を手作りして、みそせんたくは手作りしていただき、お味噌の作り方を聞いて、手作りしたお味噌は帰国です。ぜひ一緒に作りましょう。