

「環境保全型農業の普及」と「心とからだの健康づくり」を願いに自然農法農産物や加工食品を販売！こだわりの生産者さんや伝統製法を守る食品製造業者さんと協力して、MOAブランド・国産オーガニック食品をお届けしています。



開催日時 2021 日

1月24日 10:00 ~ 13:00

幸せになる お味噌づくり & 元気になる 食事法講座

定員 10人(小学生以下は保護者同伴)

参加費 味噌づくり1組 1,000円(保険料込み)
昼食 1人 500円開催場所 自然食のMOA かがしま店
(鹿児島市東開町5-2)

集合 9:50

準備物 エプロン・筆記用具

毎月第四日曜日に開催している自然農法生産者の軽トラ市「健康やさい市」に合わせて、「生産者と交流」「お味噌づくり&食育提案」を行い、オーガニックランチを食べて地産地消・食の安心安全を学ぶ食育講座です。味噌は約1.7kg持ち帰りができます。

お問い合わせ先 (担当者名: 伊藤 宗晴さん)

参加者全員のお名前・住所・電話番号・年齢を記入のうえ、下記までお申込みください。

☎ 099-266-3331

FAX 099-266-3337

✉ m-ito@moa-inter.or.jp

申込締切: ※定員に達し次第締め切り

「伊藤 宗晴」さん

講座担当者からのメッセージ



自然農法の大豆と米を使ってお味噌を仕込みます。自然の恵みと麹の力、さらに愛情を込めて、とってもおいしいお味噌が出来上がります。醗酵する様子も分かり、「一杯のお味噌汁から感謝が湧いてくる」食材を見つめ直す食育講座です。