



自分の手で味噌づくり ～大豆がスーパーフードに大変身～

大豆は発酵すると味噌に大変身します。味噌は私たちの身体を作る栄養がたっぷり含まれるスーパーフード。発酵の不思議と味噌のパワーを感じてみませんか。味噌を使った鹿児島県の食文化「茶節」も作って食べます。

2025.
9.14 日
10:00～12:00

抽選

申込方法

✉ shoku.2933@gaea.ocn.ne.jp

参加者全員のお名前・住所・電話番号・年齢をお知らせください。

申込期間

8月1日(金)9:00から
8月31日(日)まで

当選連絡日

9月3日(水)

- 対象** 4歳以上中学生以下とその保護者
- 定員** 10組20人
- 参加費** 1組700円 ※味噌は1kg作ります。
(保険料・資料代・材料費込)
- 開催場所** 郡山中央構造改善センター調理室
(鹿児島市郡山町141)
- 集合** 9:45
- 準備物** 三角巾・エプロン・マスク・手拭きタオル・飲み物

実施団体

ASOBBAはらっぱの芸術学校

鹿児島市郡山町常盤小学校校舎跡を拠点に活動しています。「遊ぶ」「創る」「平和」をモットーに、乳幼児親子から中学生までを対象にした芸術・自然・農業体験を、年間通して実施しています。

問合せ先 ☎ 090-5934-9074

(応対時間 9:00～16:00)

共有講座担当者



せとやま ちえ
瀬戸山 知恵さん