

味噌づくりワークショップのご案内

このワークショップは味噌を作る過程を体験していただき、手作りの素晴らしさ、山村の暮らしの不便な楽しさを感じてもらうものです。作った味噌（約5kg）はお持ち帰り夏頃から味わっていただけます。日が続つにつれ発酵が進み味わいに変化していくことを楽しんでください。

これは近畿農政局の農山漁村振興交付金を活用して私たち在原区の地域活性化を目的とした活動です。参加者はモニターとして、このワークショップの最後にアンケートにお答えいただきます。私たちはそれをもとにこのイベントをさらに良いものに改善していきますのでご協力をお願いします！

【対象】 個人から家族まで。定員 5 組。

【参加費】 無料

【スケジュール】 2月16日（日）

10:00 在原集落内

いなか暮らし体験施設 くくるとは に集合

自己紹介の後 指導の下、味噌づくり

12:00 在原産のコシヒカリと味噌汁で昼食

【アクセス】 滋賀県高島市マキノ町在原 501

いなか暮らし体験施設くくるとは

お車の方→集落奥の村営無料駐車場

電車の方→9時30分マキノ駅着の新快速にお乗りください。

【持ち物】 汚れてもいい服 タオル

味噌5kg入りの容器を持って帰るための大きめの袋

【備考】 冬季につき必ずスタッドレスタイヤ装着ください。

施設には昼食に必要な食器類あります。

車で5分の所に白谷温泉八王子荘があります。

【申し込み方法】 [CONTACT](#) 内の「お問い合わせ内容」にイベント名、参加人数を記入して送信してください。

【連絡先】 080-8328-4081 福井