

～麴による豊かな発酵文化！

甘酒の神秘と秘伝豆の味噌づくり～

- 1 目的 ① 地域の食文化を学ぶ楽しさを実感してもらい、学ぶことを通して実現する豊かな暮らしを考える機会を提供する。
② 地域が有する食に係る環境と知恵を理解することを通し、青少年の地域活動への主体性を育む。
- 2 主催 山形県青年の家
- 3 協力 出羽桜酒造株式会社、天童市西沼田遺跡公園
- 4 日時 令和4年1月15日（土） 9：15～11：50
- 5 場所 山形県青年の家 天童市小路一丁目7-8
- 6 内容 甘酒づくりに係る学習と味噌づくり体験
- 7 対象 中高生・短大生・大学生等
- 8 申込 別紙申込書に記入の上、FAXまたはメールで申し込んでください。
締め切り：1月5日（水）
- 9 定員 20名（諸般の事情により、応募多数の場合は人数を調整させていただきます。）
- 10 費用 1,100円（材料費1,000円 保険料100円）当日徴収いたします。
（急なキャンセルは理由に関わらず実費をいただくことがあります。）
※1kg程度のみそを持ち帰ることになります。
- 11 日程 9：15 受付開始
9：30 開講式
9：35 講座「麴が醸す甘酒の魅力」
講師 仲野 賢 氏（出羽桜酒造株式会社・営業部長兼社長室長）
10：35 休憩・準備
10：45 体験「秘伝豆の味噌づくり」
講師 渡邊 淑恵 氏、秋保 佐恵子 氏（天童市西沼田遺跡公園）
11：50 閉講式・アンケート記入・解散
- 12 持ち物 筆記用具・エプロン・タオル・持ち帰りの袋・内ズック等
- 13 その他
 - ・体験を伴いますので、清潔で汚れてもいい服装で参加してください。
 - ・新型コロナウイルス感染症予防のため、受付用のチェックシートを事前に記入して提出していただきます。（詳細は申込時にご案内いたします。）
 - ・マスク着用とともに、咳エチケットや手洗い等を徹底してください。参加者同士の距離を1～2m空けて活動してください。
 - ・当日撮影する写真は、記録集やホームページ等で活用させていただきます。※今後の感染症拡大状況によっては、事業の実施や内容が大きく変更になる場合があります。

〔連絡先〕 山形県青年の家

担 当：研修課長 沼澤 欣一

TEL：023-654-4545

FAX：023-652-2007

E-mail：numazawaki※pref.yamagata.jp ※を@に変えてください。