



## 味噌づくり参加者募集のご案内

2010年6月12日  
味噌作り幹事一同

3月の総会の時に味噌づくりをする事が決まりましたが、其の内容については何も情報提供していませんでしたので、ここに全工程について概略の案内をします。

**大豆の耕作場所：**師岡さんのご好意により、師岡農園(日高農産物直売所の近く)約120坪を無料で借ります。

作業は下記のとおり、数回に分けて実施します。

①7月3日(土) : 大豆種まき 同時に昼食としてバーベキューをしましょう。

場所は師岡農園

費用はバーベキュー代と肥料代として各自1000~2000円。実費精算。

種として大豆は師岡/鋤持が提供します。

②7月~9月 : 1、2回 雑草とりをしたいと思います。

場所は師岡農園

費用はかかりません。

③10月始め : 大豆を枝豆として収穫をしたいと思います。またこれが美味しい。

場所は師岡農園

費用はかかりません。

④11月 : 葉がり、大豆収穫/脱穀/選別。2回になるかもしれませんが。

場所は師岡農園と各自宅

費用はかかりません。

⑤2月6日(日) : 味噌の仕込み

場所は金子公民館

費用は 樽、重石、落とし蓋、米麴、塩などを入れて3000円くらい。ご夫婦で参加しても同じ費用です。大豆は収穫したもの(2kg)を使います。3ヵ月後、天地返しは各自が実施します。味噌の完成は6ヵ月後になります。

枝豆として大豆を食べる



以上①~⑤の工程を考えています。全部出席する必要はありませんが、可能な限り参加してください。詳細は各工程実施前に改めて参加者に案内します。

**概要は上記のとおりです。参加希望者は幹事まで、6月20日(日)までに申し込んでください。**

幹事: 師岡:[moro651@lapis.plala.or.jp](mailto:moro651@lapis.plala.or.jp) 04-2936-0798

久保:[alfee410@m.ictv.ne.jp](mailto:alfee410@m.ictv.ne.jp) 04-2936-2757

田代:[tadahiro@ictv.ne.jp](mailto:tadahiro@ictv.ne.jp)

三島:[m-mituko@ictv.ne.jp](mailto:m-mituko@ictv.ne.jp) 04-2936-1923

(主)鋤持:[kenmochi@ictv.ne.jp](mailto:kenmochi@ictv.ne.jp) 04-2936-1186

以上