

輪之内町特産

<http://wa-nou.com/>

手作り味噌づくり体験



受講回数 3回

費用 2,000円

(手作り醸造味噌お持帰り2kg程度付)

先着 20名になり次第締め切り

- 全コース（3回）味噌を作るための体験・米麴を使用（田植えの体験）・（枝豆の収穫）
- すべてのコースにおいて食事会あり。



田植え



味噌の仕込み



味噌の仕込み

週末を利用して自分好みのみそを作ります。原料は輪之内町で育んだ大豆と米麴、米麴は輪之内町特産品の「徳川将軍家御膳米」を使用した麴です。

どちらも同じ土壌で作るため、相性が良く味はまるやかで、塩分控えめの美味しいみそとなっております。

自分が作ったみそだから、安心して家族が食べられ、毎日の食卓が楽しく、充実した一日が過ごせます。

徳川将軍家御膳米

輪之内町では、江戸時代初期から幕府直轄領として、江戸城で使うお米を代々産出してきた。毎年江戸城で必要なお米は6,500石に及ぶため、美濃の幕府直轄領で順番に作った。米の品質や管理の良さが評価され生産は続いたが、お米の管理は非常に大変でした。将軍家の口にはいるということで、肥料は糞灰とか干鰯を使い、田植えの季節、収穫の時期、そして米を選別する撰り立てなど制約があった。また運搬も一苦労で、水をかぶらないように細心の注意を払った。

輪中という水郷地帯で、先人の積み重ねがあつて、今の輪之内町がある。



味噌づくり体験受講申込書

▶ 先着 20 名になり次第締切らせていただきますのでご了承ください。

送付先

岐阜県安八郡輪之内町四郷 2520

TEL 0584-69-2188

輪之内町商工会 行

FAX 0584-69-3953

参加費用	2,000 円 × 申込人数	※必須 人
※必須 氏名	(ふりがな) -----	
※必須 住所	〒 -	
※必須 連絡	携帯 () -	TEL () -

受講予定日 (合計 3 回)

日程 (時間帯)	内容 (作業)
5 月 上旬 (9:30~12:00)	田植え 食事会
10 月 中旬 (9:30~12:00)	稲刈り・枝豆収穫 食事会
2 月 上旬 (9:30~12:00)	味噌仕込み 食事会

※受講日は土曜日を予定。事前に参加者へは文書にて通知いたします。