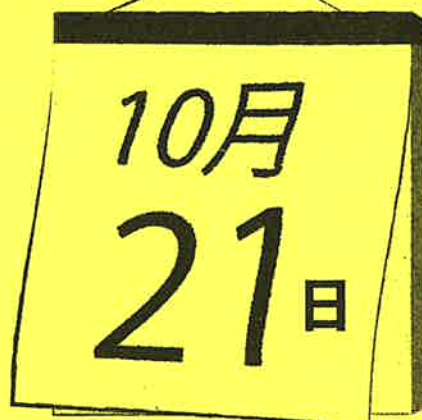


麦みそ作り講座

2026 年



13:40～受付

14:00～15:00

場所：双葉台市民センター
調理室

参加費：無料

2kg分の麦味噌を仕込みます

講師 株式会社 高田商店
石船 幸代 先生

定員：16名

対象：双葉台地区住民

持ち物：エプロン・三角巾・手拭きタオル
マスク・飲み物・手袋(素手も可)

申込み方法

令和8年10月6日(火)から9日(金)

9時から17時の間に、双葉台市民センター窓口でお申込みください。

(希望者多数の場合は抽選)

抽選結果は全員に電話連絡します。

※お電話や代理での申込みはできません。

麦みそとは？

- 麴歩合(みそに含まれる麴の割合)が高く、さらりとして甘口
- 食塩分が他のみそよりも低い
- 大麦・はだか麦の使水用率が高いため食物繊維が豊富
- 色が薄くて明るく綺麗

※作った麦みそは、醸造所にて
保管・熟成させるため、約40日後
に受け取りとなります。



【主催・問合せ】双葉台市民センター

水戸市双葉台 2-1-5

TEL 029-251-3991