

発酵の里 ぷくぷく講座とは

平成29年度4月より、町の新規事業として「発酵文化推進事業」がスタート！
発酵文化の素晴らしさを、実際の体験を通して町内外に発信していくことを目的とする。
特に、子ども達の食育において「食」の楽しさ、大切さを学んでもらう場である。

～先人の知恵である「発酵文化」を未来に繋ぐこと～



平成29年度

- 第1回 味噌玉づくり
- 第2回 キッズクッキング（塩糍漬け）
- 第3回 おはなしのとびら 味噌玉作り
- 第4回 トマト酵素ジュース作り
- 第5回 親子クッキング
- 第6回 てんぺクッキング
- 第7回 おはなしのとびら おにぎらず
- 第8回・10回 出汁取り教室

平成30年度

- 第1回 藍染体験
- 第2回 梅干しづくり
- 第3回 目から鱗の缶詰レシピ
- 第4回 おはなしのとびら 魚ってスゴイ！
- 第5回 みそ玉・醤油糍づくり

第9回 藍染体験

- 第11回・12回 手前みそづくり
- 第13回・16回 手前みそづくり
- 第14回 キムチづくり
- 第15回 モッツァレラチーズ体験
- 第17回・18回 手前みそづくり
- 第19回 しょうゆづくり
- 第20回 しろたまりづくり
- 第21回 藍染体験

第6回 鯉節削り器づくり

- 第7回 ぬか床教室
- 第8回 藍染体験
- 第9回 出汁取り教室
- 第10回 胡桃の木でパン皿づくり
- 第11回 しろたまりづくり