

あおもり食命人の食フェア第6弾関連企画

1 津軽味噌を知りみそ玉をつくって食べる会 定員各 20 名

明治4年(1871年)創業の加藤味噌醤油醸造元(弘前市)の五代目・加藤氏が、伝統の津軽味噌づくりや味噌に秘められた力について、仕込み時の映像とともにご紹介します。

一般公開していない味噌蔵の様子を垣間見るチャンスです。持ち帰り用のみそ玉づくりと味噌汁の試飲があります。

- ① 日 時 平成28年11月3日(木)
午前の部 10:30~12:00、午後の部 13:30~15:00
- ② 会 場 弘前市総合学習センター(弘前市広末4-10-1)
- ③ 講 師 加藤裕人氏・加藤諭絵氏(加藤味噌醤油醸造元)
- ④ 参加費 500円(みそ玉4個付き)



2 南部玉味噌を学んで食べる会 定員 20 名

南部地域伝統の南部玉味噌。プロの料理人からも愛され、郷土料理に欠かせない味噌でありながら現在は唯一、小野寺醸造元(三戸町)だけが製造を続けています。小野寺氏の南部玉味噌についての深いお話とあわせて、味噌料理の食べ比べ、南部玉味噌が引き立つ昔なつかしい昼食をいただきます。

- ① 日 時 平成28年11月17日(木) 11:00~13:00
- ② 会 場 きたむら茶屋(三戸郡南部町福田字間ノ原43)
- ③ 講 師 小野寺昭夫氏(小野寺醸造元代表取締役)
- ④ 参加費 1,500円(南部玉味噌持ち帰り・昼食付き)



3 味噌仕込み体験と豆料理を食べる会 定員 20 名

「豆」にこだわり、あたたかいお母さんの心で豆料理をつくるなみおか豆や。農家であり代表の奈良岡氏が味噌と豆についてやさしく伝えます。味噌加工場見学、味噌の味比べ、味噌の仕込みを体験した後は、豆や人気の豆料理をいただきます。

- ① 日 時 平成28年11月23日(水・祝) 10:00~12:30
- ② 会 場 豆まめ工房(青森市浪岡大字本郷字岸田6)
- ③ 講 師 奈良岡京子氏(道の駅なみおか「豆や」代表)
- ④ 参加費 1,500円(仕込み味噌持ち帰り・昼食付き)



各開催日の一週間前までに、FAXまたはメールでお申し込みください。FAXの方は必要事項を記入し、この面を送信してください。**定員に達して参加できない場合のみ、ご連絡さしあげます。**

FAX 017-734-8086(青森県食の安全・安心推進課企画調整グループあて)

メール syokumeijin@pref.aomori.lg.jp

参加者氏名	
参加希望の会 ※○をつけてください	1(津軽味噌)・2(南部玉味噌)・3(味噌仕込み)
電話番号	