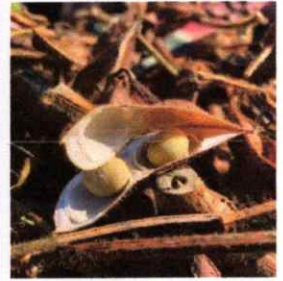


2023年度
北区拠点児童館事業



たねまきから始める 手前みそ



主催
神戸市立泉台児童館
078-592-3768

おうちごはんには欠かせないお味噌。日本では昔から大豆とお米や麦と塩を発酵させるお味噌づくりを家庭や近所の人たちと行う文化がありました。お味噌は日本の風土に合った発酵食品で体を内側から元気にしてくれます。自分で仕込んだお味噌の味は格別ですが、今年は親子で種まきするところからお味噌づくりを始めてみませんか？

農薬や化学肥料を使わず、自然のリズムに沿って大豆を育て、みんなで楽しくお味噌を仕込みましょう。

◎服装

夏場も日焼けや虫刺され予防のため長袖長ズボンをお勧めします。着替えもあれば安心です。

◎持ち物

- ・汗ふきタオル
- ・汚れてもいい靴か長靴
- ・軍手
- ・飲み物
- ・敷物
- ・その他お子さんに必要なもの

○畑周辺にはトイレがありません

○手洗い用のお水は用意しています

◎場所・アクセス

- ・神鉄谷上駅より東に徒歩 13 分
花山駅より西に徒歩 15 分
- ・畑周辺に駐車場はありません
- ・車の場合は駅周辺のコインパーキングを利用してください
- ・できるだけ公共交通機関でお越しください

年間予定 全6回 いずれも火曜日 10:00~11:00

5月30日：畑であそぼう

大豆のたねを持って帰ってお家で育ててみましょう

7月 4日：大豆を植えよう

おうちでたねまきした大豆を畑に植えます

9月19日：秋冬野菜のたねまきやお世話

お味噌汁の具にぴったりのお野菜を育てます

10月17日：枝豆の収穫

大豆が若いうちに収穫して枝豆としていただきます

11月28日：収穫と脱穀

さやから出して寒い風に当てて乾燥させます
秋冬野菜も収穫しましょう

1月30日：お味噌づくり

いよいよお味噌づくり。種から育てた大豆と米こうじを使ってお味噌を仕込みます。お味噌のできあがり夏を超えて涼しくなるころ。畑の野菜でお味噌汁も作りましょう。

*参加費 2,500 円（全6回の参加費、材料費込み）

*天候や畑の状況等によりプログラムを変更または中止する場合があります

*当日の午前7時の時点で気象警報が発令されている場合は中止します

◎申込み方法

QRコードの申込サイトから
参加する保護者の氏名/お子さんの名前と年月齢/ご住所（町名）/連絡先を記入してお申し込みください。
定員に達し次第受付を終了します

