

# 三川地区ふれあいセンターだより

長崎市三川町 1221 番地 70 ☎ 848-0029

開館：9時～17時 休館日：月曜日

第137号

令和5年7月14日発行

発行：運営委員会

大雨が続きました！地盤が緩んで土砂災害が発生しないか気が気ではありません。  
お互い気象状況に注意して生活しましょう。避難所の開設を希望する場合は  
長崎市危機管理室（095-822-0480）  
長崎市あじさいコール（095-822-8888）のいずれかに連絡してください。

## 味噌づくり教室のご案内 「手造り味噌を楽しみませんか」

と き：令和5年10月5日（木）午前10：30分～午後12：20分

ところ：三川地区ふれあいセンター 第1研修室

申込締切日：令和5年9月20日（水）

申込先：三川地区ふれあいセンター（☎095-848-0029）

費用：下記のとおり

準備する物：エプロン タオル 三角巾 持ち帰り用のタッパー

申込番号	費用（一人分）	申込番号	費用（一人分）
1	麦みそ2.5kgセット 2,000円	2	麦みそ5kgセット 3,400円
3	合わせみそ2.5kgセット 2,400円	4	合わせみそ5kgセット 4,000円
5	米みそ2.5kgセット 2,600円	6	米みそ5kgセット 4,600円

昔、田舎では、味噌といえば各家庭の手造りと言うのが普通でしたが、近年では、あまり造られなくなってまいりました。その原因のひとつに、麴を造ることの難しさがあります。

今回は、西海市大瀬戸町雪浦の川添酢造様に講師をお願いし、三川地区ふれあいセンター講座として「味噌造り体験教室」を開催することになりました。

材料の麦麴・米麴・大豆・塩は、全て九州産の材料を使用して、無添加の味噌を造ります。

大豆は炊いてお持ちいただきますので、特に準備はいりません。

是非、この機会に「あなたのみそ」を造りませんか。

ご近所お誘いのうえ、ご参加ください。

（注意）

作成セットの合計が50kgに満たない場合は、講師の派遣ができませんので、中止とさせていただきます。