



昔ながらのワラ苞^{つと}で納豆を仕込んだり、手製の味噌仕込みに挑戦しませんか？
四季菜館（椿原家）の味噌作りや農作業を手伝い、自分達の味噌も仕込んで
じゃおう！というイベントです。

「手前味噌」と言いますが、自分で仕込んだ味噌の味はまた格別です。
ぜひ味噌容器持参でご参加ください！

と き：2018年2月10日（土）13:30～
～11日（日）15:30 *1泊2日

ところ：農林業体験交流施設「四季菜館」
八女市黒木町笠原 641 / TEL：0943-42-2722

内 容：納豆と味噌づくり

土曜日／納豆づくり、味噌づくりの準備

日曜日／各自の味噌仕込み＋四季菜館の味噌仕込みのお手伝い

※どちらか1日だけの日帰り参加も可能です。



こめづくり もりづくり ひとづくり

山村塾

特例認定NPO法人 山村塾

TEL・FAX 0943-42-4300 HP <http://sansonjuku.com/>
→詳細は裏面へ

*山村塾は、都市と農山村が一緒になり、環境にやさしい米づくりや豊かな生態系の森づくりを通じて、山村の環境を守るグループです。

～里山ミニワーク～ 「農産加工 納豆・味噌づくり」

□参加費：一般：6,000円、活動コース会員：5,000円
学生・子ども：3,000円（3歳以下無料）

*1泊3食、通信費、保険代、納豆のお土産代を含みます。

*味噌の持ち帰り希望の方は別途材料費として、味噌400円/kgが必要です。

*日帰り参加費：10日（土）1,000円 / 11日（日）1,500円
（昼食、納豆のお土産代、保険・運営費含む）

□持ち物：汚れてよい服装（長袖、長ズボン、作業靴または長靴、帽子、軍手）、
着替え、タオル、防寒着、雨具（雨合羽上下、長靴）、
寝巻き、洗面用具（石鹸、シャンプーあります）、
味噌の容器など

※屋外で作りますので、寒くない格好をお願いします。

※持ち帰り希望の方は、味噌を仕込む容器をご用意下さい。

甕やホーロー容器がおすすめですが、プラスチック容器でも大丈夫です。

□申し込み×切・定員：2/7（水）または定員20名になり次第×切ります。

□お申込み方法：事務局まで以下をお知らせください。

- 1) お名前
- 2) 連絡先
- 3) 同行者のお名前（学生、子どもの方は学年または年齢も）
- 4) 黒木バス停からの送迎の必要
- 5) 味噌持ち帰り希望の方は、希望の量（およそ）
- 6) その他（参加日程などご希望あれば）

※送迎希望の方は、堀川バス

JR 羽犬塚駅 12:35 発→黒木バス停 13:19 着便をご利用ください。

スタッフが送迎します（要申込み）

□お申込み・お問い合わせ

特例認定NPO法人 山村塾 事務局

〒834-1222 福岡県八女市黒木町笠原 9836-1 えがおの森内

TEL・FAX 0943-42-4300 当日連絡先：080-8562-4558

メール info@sansonjuku.com 山村塾 HP <http://sansonjuku.com/>

Facebook <https://www.facebook.com/sansonjuku/>



*里山ミニワークは、里山でちょこっと働こう！を合言葉に、棚田や里山の保全活動を行うボランティア合宿です。