

# 2025 味噌づくり♪参加者募集

日時：2025.2.24(祝)9時～12時 会場：にじの家サロン

◆2/24 までにも、ご自宅で以下の作業があります。

- ①2/22(土)大豆を洗い、一晩水につけておく
- ②2/23(日)大豆をやわらかく煮る

◆2/20(木)～22(土)までに、

にじの家サロンに大豆をとりに来てください。

材料費の支払いもお願いします。

2/24 の持ち物などもお伝えします。



**費用：4,500円**

◆大豆2kg、米麴3kg、塩1kg

材料はコープしがなどでまとめて購入します。昨年と材料は同じですが値段が高騰しています。申し訳ありませんが、ご了承ください。

\*毎年申込みが多く、できるだけ大勢の組合員さんに参加してもらいたいのので、家族1セットまでとさせていただきます。

(1セットを複数の組合員さんでわけていただいても結構です)

**定員 15名(先着順)**

◆募集条件①医療生協組合員さんであること

②2/24(日)味噌づくりと、11月の味噌開きの両方に参加できる方

◆申込方法 お電話で申込をしてください。

**生協事務局 077-574-8522 (平日9時～16時) 担当 池内**



昨年の味噌づくり

機械や手などで大豆を細かくしました。  
協力しながら、一人分ずつ仕上げました！



昨年の味噌開き

ご自宅でねかせた味噌を持ち寄り、みその蔵出し！  
野菜などにつけて味比べをしました！