



味噌づくり体験

大豆・米麴・塩で味噌を作ります

仕込み作業までの体験です。自宅に持ち帰って発酵がすすむと出来上がり！

令和8年 **3月20日(金)・26日(木)**

- 時間 10時30分～12時30分
- 体験料 1,500円(入館料込み)
※ 約600g～700gの持ち帰りを予定しています
- 定員 20名(各回・事前申込・定員となり次第〆切)
- 持物 エプロン・三角巾
- 申込方法 電話で下記の連絡先までお申込みください

申込先 **えさし郷土文化館** ☎0197-31-1600
Esashi Native District Cultural Museum

〒023-1101 岩手県奥州市江刺岩谷堂字小名丸102-1
<https://www.esashi-iwate.gr.jp/bunka/>

