

マスコミ関係者様 各位

冠省 皆様方にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は六甲味噌をお引き立ていただきまして誠にありがとうございます。

さっそくではございますが、私どもが10年以上も続けています「味噌作り教室」についてのご案内をさしあげます。六甲味噌では西宮・芦屋エリアのミニコミ誌「ともも」とタイアップしまして毎年1月下旬から3月上旬にかけて「味噌作り教室」を行っています。講師は六甲味噌社長の長谷川が務め、約1時間半で5kgの赤味噌を仕込む指導をします。おかげさまで毎年、参加される方も多く、本年度は計8回の教室がほぼ満杯の状態です。他にも各婦人団体等のお招きを受け時間の許す限り出張教室をしています。

当教室では味噌作りをする前に味噌全般について簡単にお話ししまして、作業の最中も工程の説明を兼ね素材の糀や大豆についてお話しています。また仕込み後も味噌の保存方法や料理の活用法等、味噌に関する知識をより深めていただくため、質疑応答を行っております。近年は土曜日の教室も設け、親子で楽しく味噌作りをして頂ける計らいもしています。また学校の先生方にも指導に出向き、食育についてのお話もさせていただいています。

味噌は私たちの祖先の知恵が生んだ伝統食で、日々の食事に活用していただきたい健やかな食品です。日本食の良さが世界的に認められている中、本家本元の我々が日本固有の食品について知らないことは大変、はずかしいことと感じます。特にこれから成長されるお子様方には正しい日本食のあり方を味噌作りを通じて学んで頂ければと望んでいます。

六甲味噌では「味噌作り教室」を学校の先生方に知って頂き、食育も兼ねて生徒さんに教えていただければと考えています。「味噌作り教室」の教育関係者の皆様への情報発信にマスコミの皆様のお力をお借りしたく思います。

何卒、よろしくお願ひ申し上げます。

草々

平成21年2月吉日
有限会社六甲味噌製造所
代表取締役 長谷川憲司

有限会社 六甲味噌製造所

〒659-0015兵庫県芦屋市楠町11-16

TEL0797-32-6111 FAX0797-22-6518

www.rokkomisoco.jp

六甲味噌「味噌作り教室」のご案内

■六甲味噌が用意する材料 赤味噌5kg分

- ・ 煮た大豆 糀 塩 種味噌
ビニール袋(煮大豆と糀を混ぜ合わせる際他に使用)
樽(仕込んだ味噌を入れる)

■内容

- ・ 参加者に材料を配布の後、味噌全般についてのお話をする
- ・ 糀と塩を合わせ「塩きり糀」を作ることから味噌作りを始め工程を順に説明
- ・ 大豆、糀、種味噌他を混ぜ合わせ味噌を仕込み終わった後
味噌の発酵や保存の方法についての説明
合わせて味噌の料理についてもお話する
- ・ 参加者よりの質疑応答を受ける

■場所 料理教室のような設備があるところが望ましいです

■所用時間 約1時間半

■費用

大豆、糀等の材料費を頂いていますが、当方の講師料は頂いておりません

■その他

教育関係の方には味噌の資料も配布致します