

# 女性学級 第4回 「味噌作り」

令和8年1月31日 受講生26名参加 講師 NDANDA合同会社 橋本様 嶋原様



## ♡材料♡

- ・大豆 1kg
- ・麴 1kg
- ・塩 500g
- ・水 適量



大豆



麴



楽しく やさしく おいしくなれ

閉講式

## ♡受講生の感想♡

- ・思いのほか、大変な力仕事で汗だくになった。
- ・初めて味噌を作ったが、楽しく教えていただき出来上がりがとても楽しみ。
- ・味噌作りは、作り手の感情が表れることを知った。楽しく作るとおいしくなる。
- ・興味があったのでとても勉強になった。
- ・味噌が大好きで、体に良いことを知り、ますます好きになった。etc

最終回です。受講生のみなさん、1年間 ありがとうございます。中央公民館