あねさん工房　漬物・味噌づくり体験会を開催します！

さくら市の農家の女性が中心となって地元産の農産物を使ったさまざまな手作り加工品の製造・販売を行っている「あねさん工房（さくら市氏家農産物加工推進協議会）」。さくらブランドに認定されている「オクラ姫」、伝統ある人気商品の「卵の花味噌」もここで作られています。

これらの味をこれからも多くの人に知ってもらうため、漬物・味噌づくり体験会を開催し、一緒に働いていただける方を募集します。男性の方も大歓迎です。興味のある方是非ご参加ください。

	日　時		内　容
第1回	『ナス、キュウリ、オクラの漬物づくり体験』		
	1日目	9/9（土）　13:30～15:30	1日目：ナス漬け、キュウリ・オクラ塩漬け
	2日目	9/10（日）　13:30～14:30	2日目：ナス袋詰め
第2回	『オクラの漬物づくり体験』		
	1日目	10/15（日）　9:00～10:00	1日目：オクラの塩抜き
	2日目	10/16（月）　9:00～10:00	2日目：オクラの水切り、調味液作り
	3日目	10/17（火）　9:00～10:00	3日目：オクラを調味液に漬け込む
	4日目	10/19（木）　9:00～11:00	4日目：オクラの袋詰め
第3回	『卵の花味噌づくり体験』		
	1日目	11/20（月）　9:00～11:30	1日目：仕込み（米こうじ作り）
	2日目	11/21（火）　9:00~10:30、15:00~15:15	2日目：切り返し、大豆洗い
	3日目	11/22（水）　9:00～14:30	3日目：仕上げ（米こうじ、大豆、塩を混ぜる）

※各回、全日参加できない場合でも申込可能です

（場　　所）　さくら市農産物加工センターアグリ館　　さくら市箱森新田 158-2

（対　　象）　20 歳以上の方

（定　　員）　各10 名程度（先着順）

（参 加 料）　無　料

（申込方法）　下記の申込先まで電話にてお申し込みください
（当日の持参物などは電話の際にお伝えします）

（申込期間）　８月１日（火）から８月 31 日（木）まで

（申 込 先）　さくら市　農政課　☎028-681-1117　　受付時間 8:30～17:15（土日・祝日除く）

さくら
ブランド
SAKURA BRAND

あねさん工房（漬物部会・味噌部会・菓子部会）では一緒に働いていただける新規会員を随時募集しています。興味のある方はさくら市農政課までご連絡ください。