

プログラム名	天然手作り味噌を作ろう		
プログラムのねらい	参加者と楽しく味噌作りをする。 作る喜びと味噌造りを通して日本の文化、栄養など知る。		
講座名・テーマ 学習分野等	学 習 内 容 等 ( 具 体 的 に )	時間数 (分・時間)	備 考 (備品等)
1. 日本古来の 食物の話し	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の文化</li> <li>・味噌の栄養、効能、効果</li> </ul>		
2. 味噌造り	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手作り味噌の作る工程の流れ</li> </ul>		
3. 実技	味噌造り実演		
	<p>★天然味噌 仕上がり 5 kg</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆 3 kg</li> <li>・天然塩 500 g</li> <li>・米糀 1.5 kg</li> </ul> <p>材料費合計 3,000 円</p>		
	<p>※ご自身が用意するもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・味噌を入れる容器 5 kg 入る物</li> <li>・重石 2 kg</li> </ul> <p>味噌造りは素手が良いですが手の弱い方は ビニール手袋用意</p>		
	★親子参加推進		
	★我が家特製「天然酒造手作り味噌」	約 2 時間	
	此の世に唯一の天然酒造みそ (オンリーワン)		