令和８年度　ＪＡたじま温泉支店ふれあい活動

仕込み味噌（みそ）作り講習会

♪初めての方歓迎！おいしい仕込み味噌を一緒に作りませんか？♪



日　　時：令和９年１月15日（金）14:00～

場　　所：JAたじま温泉支店２階会議室（新温泉町細田506-1）

参 加 費：塩切り麹　2,000円 ／ １口 （当日集金。お釣りのないようにお願いします）

そ の 他：大豆は白豆に限らず黒豆・緑豆でもOK。豆の無い方は注文できます。
白大豆2kg・時価（参考：昨年価格1,026円）

申込期限：令和８年12月18日（金）
※期限厳守！！　申込期限を過ぎると申込・追加・キャンセルができなくなります。

持 ち 物：煮大豆（乾燥大豆で2kg分）、大豆の煮汁500cc（ペットボトルに入れて）
詰め込む樽（7.5kg程度の味噌が入るもの：例）つけもの容器10型（押しフタ付）など）
エプロン、三角巾、ふきん

準　　備：2kgの大豆を一晩（15時間程度）水に浸してから、新しい水 4.5Lでやわらかく煮る（親指と薬指で簡単につぶれるくらい）。大豆が熱いうちに煮汁を切り、煮汁500ccを残し冷めたらペットボトルに入れる。

----------切 り 取 り----------

講習会申込書　　金額は税込み

お名前	住所	連絡先 TEL
塩切り麹口数（参加費） １口　2,000円	白大豆（2kg）注文数　（参考：昨年１口価格　1,026円） １口　時価　※必要な方のみ。事前に連絡しお渡しします。（引取り時に精算）	
□	□	

お問い合わせ・お申し込み　JAたじま温泉支店 92-1231 担当：長谷川
JAたじま温泉支店（営農）92-2382 担当：中井へ