

自然栽培の大豆と麴を使った 自家製味噌作りワークショップ

子連れ参加
大歓迎

私達の身体にまどっている**常在菌**や**腸内細菌**は主に母親から受け継いでいます。産道を通る時や、授乳の際に授かるのです。

その常在菌を素手で練りこんで発酵して美味しいというのが、「**手前味噌**」という言葉の語源となっています。

「**10年もの手作り味噌は薬となる**」といったお婆ちゃんのお恵袋が科学で証明される時も来るかも知れないと私達は考えます。そういった思いを馳せながら、今回は皆さんと味噌を作りたいと思います。

- 【日時】 3月9日(土) 14:00~15:30
- 【場所】 敷島の森おなかのクリニック内
- 【参加費】 3,000円
- 【定員】 5組
- 【持ち物】 エプロン・三角巾・タオル
2kgの味噌が入る入れ物
(タッパ、ホウロウ、ジップロック等)
- 【予約】 お電話か受付窓口にてご予約



※納豆菌が入るとおいしい味噌ができなくなってしまうため、
納豆は食べてこないでください。

仕込んだ味噌(2kg)はそのままお持ち帰りいただけます。
ご自宅で熟成させて出来上がりです。

医療法人 石井会
敷島の森おなかのクリニック

住所 前橋市敷島町240-19
電話 027-219-0799
受付時間 AM8:30~12:00
PM14:30~18:00

休診日 日・祝日・水曜PM・第1第3第5土曜日

