



大豆の花



味噌

みそと

花



大豆の花



こうじ

の物語

ものがたり

1/31
土

会場 アイセル 21 3F 31集会室・アトリエ

〒429-0865 静岡市葵区東草深3-18

講演 13時30分開場 14時▼14時50分

有料・二〇〇円

みそづくり体験 15時10分▼16時30分

有料・一〇〇〇円

交通アクセス

しずてつバス 県立病院高松線「アイセル 21」
下車又は駿府浪漫バス「アイセル 21」下車
※駐車場 70台（満車の場合有り）
できる限り公共交通機関をご利用下さい。

主催



NPO法人
静岡ユネスコ協会

※参加ご希望の方は
先着100名様

QRコードから



日本の伝統食品

味噌のひみつとは？

その1

講演コーナー

◆子どもたちの味噌づくり◆



子どもたちからの
メッセージ

みそを作って、
旨味醤油を
取ってみよう！

児童発達支援
・放課後等
デイサービス
みのりん
(馬場町教室
・西草深教室)です！



◆福島彩花さんの研究レポート◆



福島彩花さん
(ふくしま あやか)

【プロフィール】
日本大学
生物資源科学部
生命化学科 4年生

「相白味噌の糖化特性
と香気成分の分析」に
ついてお話してくれ
ます。
相白味噌とは、静岡な
らではの味噌なので、
とても楽しみです。

「ミズミズす
よるしくね



作:Takumaru

◆みそのみゆきさん◆

—みそと旨味醤油の深い話—

「こうじ菌劇場」



味噌からとれた旨味醤油の味見体験
(¥110)があります。

【プロフィール】

田中美幸(たなか みゆき) 通称:みそのみゆき
臨床検査技師 12年、幼稚園教諭、保育士資格取得
幼児言語教室2年を経て、現在は短期大学・専門学校の非
常勤講師、みそソムリエ・手作りみそ研究家として活躍。
「楽しミン」を運営、みそ作り歴30年、2012年に「食育推進
ボランティア表彰 内閣府特別担当大臣表彰」を受賞。

その2

体験コーナー

自分で作って、飲んで、残りは持ち帰り！

材料の準備

★参加費

お1人様 1,000円

材料費(大豆、糀、塩、鰹節、昆布
など)と手数料の合計。コップや
箸、スプーンなどもつきます。

先着 50名様

QRコードから予約して下さい。

●大豆、米こうじ、塩
のに入ったビニール袋を
揉むだけ
できたら試食して
みよう

(100gのみそができます)



もんで もんで

●かつお節
●昆布を入れて…

どんな
味かな？

紙コップ

