

毎年恒例！

味噌造り教室

～ お味噌汁は手作りのお味噌で ～



日本古来の食のあり方、旬の素材をおいしくいただくことを「知る」お教室。
「シルコト」2013年1月の特別教室は「味噌造り教室」です。

「手前味噌」という言葉があるように、

やっぱり自分で造ったお味噌は自慢したくなるほど美味しいものです。

発酵食品である味噌は、寒の時期に仕込み、夏の暑い時期を迎えて発酵して美味しくなります。

この講習会では、材料にこだわって取り寄せた食材を使った味噌造りをお教えします。
茹でた大豆を、潰したり、まぜたり・・・まるで童心に返ったような気持ちにさせてくれる
味噌造り。味噌の手入れも楽しくて愛着が湧くもの。

半年かけて愛情をたっぷり注いだお味噌を、ご家族の皆さんで是非お楽しみ下さい。

講師： 磯村 恵子

日時： 2013年1月19日（土） 10時～12時30分

場所： 横浜市 本牧地区センター 料理室（中図書館となり）
中区本牧原15-1

費用： ￥3,000 — （お持ち帰り味噌 約500g・講習費・軽食付き）

「シルコト」とは・・・

磯村恵子が主宰する食にまつわる知識を高めるお教室。
食の安全といっても、何が安全で何が危険かを判断する
基準が難しい…。加工食品を買わないで、なるべく自分
で手造りといってもそれが本当に安全かどうか…。
どこで作られているのか…。不安なことがいっぱい。
それなら私が安全を確かめる勉強会を開催しよう！と
2009年よりスタートしました。
さまざまな角度から食をとらえ、興味深いお話を
織り交ぜながら参加者の方と一緒に勉強していきます。

講師紹介 磯村恵子（いそむらけいこ）

食品の生産・流通の過程に疑問を抱き調味料など全て手作りする事を覚える。1997年より群馬県で野菜作りを始める。古来よりの日本人の身体にあった食文化のもつ素晴らしさ、旬の素材のもつ美味しさをひろく広めたいと考える。現在は横浜本牧にて完全無添加・国産素材のジャムや調味料を製造販売する「磯村家のキッチンから」店主。

お問い合わせ
磯村家のキッチンから

TEL 045-623-6537（平日10:00～17:00）
MAIL mail@isomurakeiko.com