

地域おこし協力隊

コラム

この春、私が運営している「オーガニック麴の販売と手づくり発酵食教室 HAKKO Class.」は、おかげさまで町内に工房を構え、正式に麴の製造販売ができるようになりました。と言っても、包装資材の準備がまだなので販売開始にはもうひときなのですが、ひとまず拠点の営業許可が下りたことで、広くみなさんへ麴をお届けできる日がすぐそこに見えてきたようで、私自身とてもわくわくしています。(この原稿執筆は5月頭なので、もしかすると本誌がお手元に届くころには販売開始できているかもしれませんが、改めてご案内しますね)ということで、日々麴とともにわくわく過ごす麴屋の、「こんなに楽しくて簡単で美味しくて、知らぬ間に美容と健康にも効いてる麴って、すごいじゃん! こりゃみんなに知ってもらいたいッ!!」という情熱と、これまで寄せられてきた麴に関するご質問がとても多いことから、麴のいろはについて基礎から学べる機会を設けることにしました。題して、『はじめてさんの糀教室』です。

- ・麴ってどんな使い方があるの? ・塩麴や甘酒を手作りするけど味が毎回違う
- ・発酵食品に興味がある ・美容と健康にいいって具体的にどうということ?
- ・手抜きして美味しい料理が食べたい!

という方はぜひご参加ください。

たくさんの方にご参加いただけるよう、複数の日程をご用意しています(オンライン参加も可能です)ので、詳しくは下記をご確認ください。また、インターネット環境のある方はホームページをご覧くださいとより詳しい情報がわかりますので、下記QRコードからご確認ください。

これであなかも麴マスター! はじめてさんの糀教室

日時 6月13日(日) 14時~15時半
17日(木) 午前の部 10時~11時半
午後の部 13時半~15時

場所 HAKKO Class. 工房 (西町145-1)

定員 各回6名

参加費 2,500円(税込)

持ち物 容器(350ml以上入る瓶やタッパーなど)
エプロン、バスタブ、筆記用具

内容 この教室では、「麴ってなに? どうやって使える? どうすれば美味しい塩麴や甘酒ができる?」など、麴の基礎知識を詳しく解説し、食生活への効果的な取り入れ方をご紹介します。また、実際に皆さんで塩麴を一緒に仕込み、塩麴、醤油麴で作れる美味しい料理や甘酒を試食していただいて、バリエーションあふれる具体的な活用方法をお伝えします。

※前半 講義「麴の種類、効能、作り方、選び方、使い方、保存方法など」

後半 実習「塩麴作り」、試食

申込 HAKKO Class ホームページより
右のQRコードからお申込みください。

(インターネット環境のない方は役場産業振興課までご連絡ください)

