

令和8年度

富山県南砺市城端

田舎の味噌づくり体験

けっこう忙しい田舎体験

高清水のふもとで生まれた大豆ときれいな水を使って作る味噌はしっかりと豆の香りがするどこか素朴な田舎味噌。毎日食べるものだから、こだわって作りたいですね。

募集要項

- 開催日 ①令和8年3月 7日(土)
②令和8年3月 14日(土)
※ご希望の日をお選びください
- 時間 14時00分～16時30分
- 場所 JAなんと愛菜ふれあい館 体験室
(住所:南砺市蓑谷797)
- 体験料 ①5Kgコース …… 3,500円
※今年度も5kgコースのみとさせていただきます。
※試食会は行いません
- 準備 味噌容器・エプロン・三角巾・マスク
・体験室には暖房がありませんので暖かい服装でお越しください。
・施設内では、必ずマスクをご着用ください。
- 募集定員 各回先着 20名
- 申込方法 **【電話・FAXで受付】**
JAなんと特産振興課(下記)までお電話をください。後日、受付確認書を郵送いたしますので、体験日にご持参のうえ、お越しください。
- 申込開始日 **2月13日(金)午前9時00分より**
- 申込締切 定員に達し次第または開催日の概ね1週間前
(受付確認書等の郵送または電話連絡にて受付確認します)



- 酒粕で防カビ処理をして自宅の冷暗所で保存します。
- 約6ヶ月保存の後、風味豊かなお味噌の出来上がり！

お電話にてお申込みください

なんと農業協同組合 特産振興課

〒939-1843 富山県南砺市金戸268-1

電話 0763-62-0261

FAX 0763-62-2150

メール: joushin@ja-nanto.or.jp

【営業時間】8:30～17:00
平日のみの受付となります

個人情報の同意

このお申し込みにて知れた個人情報は、この体験活動ならびに、当JAが他に行う体験活動のご案内、または当JA事業の推進活動に利用させていただきます。

主催/JAなんと