

完全オーガニック味噌づくり

大石町で育った大豆と米（完全オーガニック・在来固定種）、大石町の天然水、こだわりの天然塩、そしてあなたの手の常在菌を使って約1年間寝かせて作る、世界にただ1つだけの宝物のようなお味噌。仲間と楽しく一緒に作りませんか？昨年仕込んだ味噌をふんだんに使った温かいお味噌汁も試食としてご用意します。他の味噌との違いに、きっと驚かれるはず！
発酵パワーで寒さを吹っ飛ばしましょう♪

他にない、こだわりの完全オーガニック材料を使用



当会の畑で自然栽培で育てた大豆（みさと在来）を使用。植え付け、管理、収穫も手作業で行い、軒下に天日干しをして栄養をたっぷり吸わせています。選別も全て手作業です。



大石町産の完全オーガニック米（在来種）で、米こうじを自家製造しています（非売品）。味は栗のように甘い♡これで甘酒を作ると、驚きの絶品です！ひょっとしたら当日、味見が出来るかも？

たき火の遠赤外線ですぐにおいしく！丁寧に作り方を指導します



令和8年2月15日（日）
9時30分～15時30分頃

申し込み締め切り日：2月5日（木）

持ち物、プログラムなどの詳細は、お申し込みの方に折り返しご連絡致します。（裏面に続く）



~~~~~ 完全オーガニック味噌づくり 募集要項 ~~~~~

募集人数 10組様まで

開催場所 アースアズマザー三重事務所(松阪市大石町2841番地)

<参加費>

参加費:一般2800円 当会会員2300円 小学生2300円 乳幼児無料

別途材料費:出来上がり1kg 1000円※

※基本的にお一家族様1kgですが、量を増やしたい方はお気軽にご相談下さい。

(参加費、材料費は事前お振込み制となっております)

<当会の食育・食農に関する思い>

当会の食育・食農イベントは全て完全オーガニックにこだわっております。(農薬、化学肥料、除草剤不使用)それは、食事情がかつてなく乱れている現代において、未来を創っていく子供たちには特に安全・安心の本物の食べ物の味を体感していただき、正常な味覚が育ってほしい、心体ともに健やかに育ってほしいと願うためです。

当会のイベントに参加された子供たちの多くが、本物の食べ物の美味しさに夢中になり、喜ばれるので、それが親御様の食に対する意識の変化にも繋がります。

各イベントでは、本物の食べ物と市販のものとの食べ比べも行っています。

違いを体感すれば、きっと驚かれるかと思えます。

お子様たちにとって大切な学びを、あくまで楽しく♪体験できます。

◇◇◇◇◇ イベントの申込方法について ◇◇◇◇◇

メールに下記の必要事項を記載しお申込み下さい。

折り返し参加費の振込先、持ち物、プログラムなど詳細をメールでご連絡します。

- 題名に「イベント名」
- 代表者のご氏名、ご住所、当日連絡のつくお電話番号、当日連絡のつくE-Mail
- ご参加者全員のご氏名、それぞれのご性別、生年月日

※生年月日、性別はボランティア行事保険加入のためお伺いしています。  
それ以外の目的のために個人情報を使用致しません。

お電話でのお問い合わせは、0598-67-6406(アースアズマザー三重事務所)まで



アース アズ マザー  
特定非営利活動法人 Earth as Mother 三重  
〒515-1205 三重県松阪市大石町2841番地  
☎/📠 0598-67-6406  
✉ earthasmother.mie@gmail.com

アースアズマザー三重

