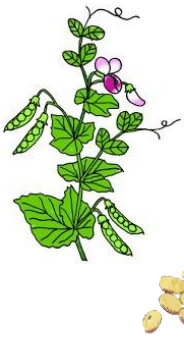


(地域の学び講座) 自分で育て、作り、食べませんか？



# 大豆づくり講座

～種まきから豆腐・味噌づくりまで～



農業に興味のある人や初心者を対象に、朝陽地区住民自治協議会の後援をいただき、地区の遊休農地を有効活用して地産地消について実践で学ぶ「大豆づくり」講座を開催します。

大豆の種まきから収穫まで実践で学び、枝豆はずんだ餅にして食べたり、豆腐や味噌づくりにも挑戦しましょう！さらに希望者は、個人で野菜作りもできます。全日程の8割以上参加できる方を優先して募集いたします。大勢の皆さんの参加をお待ちしています！（豊作・不作の年があります）

- ☆ 講師：地元講師 他
- ☆ 期間：令和6年4月～令和7年2月（下記 作業日程参照）
- ☆ 費用：年間1,000円程度（大豆の種や肥料代等、参加人数により変動。必要に応じて集金します。）
- ☆ その他：参加者が空きスペースに希望の野菜を植えて収穫することも可。（自己管理）
- ☆ 大豆づくりの場所&作業日程(予定)：朝陽小学校の南東徒歩約200mの畑  
(駐車スペースあります)

畑での作業は、原則として8時30分位～90分程度を予定⇒天候等により変更もあります

4/16(火).5/16(木).6/6(木).6/13(木).7/4(木)

8/8(木).9/12(木).9/26(木).11/14(木).11/21(木)

調理実習日程:朝陽公民館 料理教室にて(時間未定)

11/28(木)ずんだ餅づくり.1/30(木)豆腐づくり.2/17～2/21味噌づくり

**注目!**

**「大豆づくり講座」説明会を開催します(要申込)**

**3月22日(金)午後2時～3時 朝陽支所2階**



参加希望の方は随時朝陽公民館までお申し込みください！

(大豆づくり講座への参加希望者は、できるだけ説明会に出席願います。)

☆大豆づくり講座への申し込み 3月22日(金)の説明会以降受付開始です。(定員25名)

説明会への申し込み、お問い合わせは 朝陽公民館(243-7251)まで



(ずんだもち)



(味噌作り)



(畑：朝陽小学校の南東)