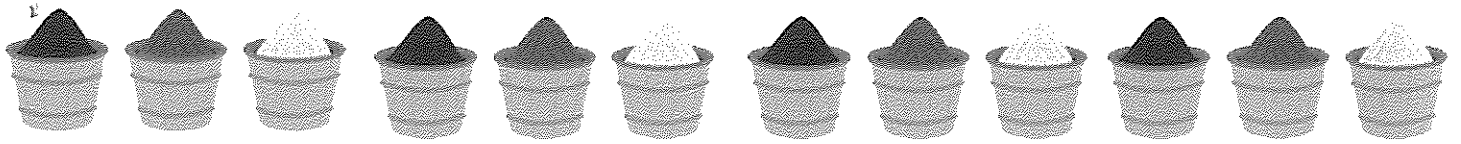


情報提供日	令和 6 年 1 月 15 日
問合せ先	重要文化財熊谷家住宅 電話 0854・89・9003 so-kumagaike@ginzan-tv.ne.jp

行事名	むかし家事「味噌作りを楽しむ」
1. 目的	昔から各家庭で作られてきた味噌作りを熊谷家で体験する
2. 開催（実施）期間	令和 6 年 2 月 17 日（土） 午前の部 10：00～12：00 午後の部 13：30～15：30
3. 場所	〒694-0305 大田市大森町ハ 63 重要文化財熊谷家住宅
4. 主催	特定非営利活動法人 石見銀山資料館
5. 定員	午前の部 10 名 午後の部 10 名
6. 参加費	3,500 円（材料費込み）
7. 行事の内容	糶とゆで大豆と塩で仕込む、無添加・ちょっと減塩の他にはない味噌作り
8. 特記事項	エプロン・三角巾・持ち帰り用容器（3k 以上入るもの）
9. その他	元 糶屋さんだった橋田氏の話しが聞けます。 約 3 k g の味噌が作れます。



石見銀山 暮らしの学校

手しごと教室

【手作り味噌】

☆味噌作りを楽しむ

日時：2024年2月17日（土）

【午前の部】10:00~12:00 【午後の部】13:30~15:30

講師：橋田 良文氏

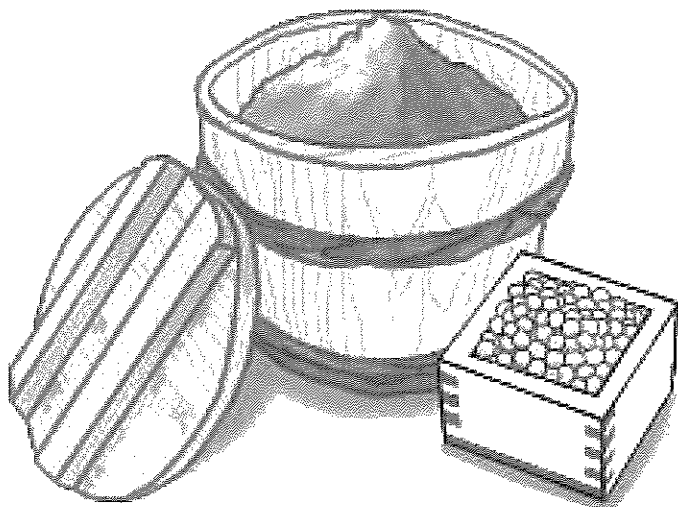
場所：熊谷家住宅 台所

定員：各回 10人

参加料：3,500円（材料費込み）

用意：エプロン・三角巾・容器（3ℓ以上）・マスク

締切：2024年 2月10日（土）



申し込み・お問い合わせ

重要文化財 熊谷家住宅

大田市大森町八63

電話 0854-89-9003

FAX 0854-89-9009

主催：特定非営利活動法人 石見銀山資料館

