



無化学肥料・無農薬栽培の材料にこだわった 手づくりの「みそづくり実践講座」

みそづくり実践講座は大豆とお米を材料に、みその手づくりを実践する講座です。

みそづくりに使う材料は、へそまがり栽培法で化学肥料と農薬を使わずに栽培した「白大豆」と「黒大豆」、生きものがいっぱい耕さない田んぼで、農薬はもちろん有機肥料さえも使わずに栽培した「お米」、昔ながらの製法の「米麴」、天日乾燥の「塩」を使います。

白大豆と風味を更に豊にする黒大豆を煮た後、耕さない田んぼで穫れた米を材料にして作った米麴や天日乾燥塩と混ぜ合わせ、ミンサーもしくは手もみで適当な大きさに砕き、熟成させる器(ビニール袋)に移すまでの作業を、岩澤信夫の後を引き継いだ鳥井報恩による指導を受けながら、手づくりのみそづくりに挑戦します。

できたみそを持ち帰り、冷暗所にて半年から1年ほど熟成させると、材料に拘った手づくりみその味わいを楽しむことができるようになります。

発酵食品が見直されている今日、拘りの材料を使い、自分の手でみそをつくり、味わい、ふるまう、そんな贅沢を楽しんでみませんか。

開講日	2013年1月20日(日)10:00-16:00	
募集枠	10kgコース	6組(同伴者は一人まで、追加講習料金(¥2,800)で参加可)
	5kgコース	16組(同伴者は一人まで、追加講習料金(¥2,800)で参加可)
	但し、催行最小組数は10kgと5kgコース合わせて10組とさせていただきます。また、参加人員枠は約30人となり、コース申込者、同伴者、みそづくり見学者の順に優先されます。	
入会金	1,200円(普及会会員、2012年度の塾生及び大豆関連講座の受講生は免除)	
講習料	10kgコース	11,800円(できあがりみそ約10kg分の材料費を含む)
	5kgコース	7,800円(できあがりみそ約5kg分の材料費を含む)
実習地	わくわく西の城(千葉県香取郡神崎町並木658 TEL:0478-72-3180)	
応募資格	制限はありませんが、「『大豆のへそまがり栽培法』講座の塾生」、「自然耕塾の塾生」、「普及会の会員」、「一般」の順に優先されます。	
申込方法	「2012年 岩澤 信夫の拘りのみそづくり実践講座の募集要項」にて、受講の前提となる規約の内容を確認した上で、所定の申込書にてお申し込み下さい。	
中途解約	材料調達(11月下旬～12月上旬)以降の解約については解約に伴う諸経費(1,280円+振込手数料)以外に、原料の調達時期の都合上、材料費及び調達経費等(10kgコース:8,500円、5kgコース:4,500円)をご負担いただく場合があります。	
集合場所	JR成田線、下総神崎駅の待合室(現地までの交通費は各自負担) [電車] JR成田線の下総神崎駅 [車] 東関東自動車道大栄インターより30分(下総神崎駅前に停車可能)	

・・・こだわり材料の紹介・・・

お米	耕さず、農薬を使わず、生き物いっぱいの田んぼ(千葉県)で栽培した「 耕さない田んぼのお米 」
米麴	農薬を使わず「耕さない田んぼのお米」を使い、発酵の里、千葉県神崎町で代々麴作りを家業とする麴店で作られる「 米麴 」
大豆	大豆のへそまがり栽培法にて、農薬を使わずに有機肥料で栽培した、「 黒大豆 」と「 白大豆 」(2対8の割合)。
塩	塩田で収穫した天日塩の結晶を、更に天日干し、石臼で挽いて溶けやすくした「 天然塩 」。

『2012年 岩澤 信夫のこだわりのみそづくり実践講座』への参加に当って

1. できあがりみそ約10kgは、1年の間、毎日、味噌汁が楽しめる量を想定しています。
2. お子様をお預かりするシステムがないため、お子様連れでの参加はお断りしています。
3. 三角巾、タオル、エプロン、ゴム手袋、軍手をご用意下さい。調理室の床は水で濡れ、滑りやすい状態ですので、「**内履き用のゴム靴**」をご用意いただくことをお勧めします。
4. みそのお持ち帰り用にビニール袋は用意しますが、お持ちの方は樽をご用意下さい。また、電車で移動する方は、みその量に合わせた持ち運び用のバッグをご用意下さい。
5. 実習地の近くに売店はありません。飲み物やお弁当をご持参ください。また、レジ袋を持参の上、「**来た時よりも美しく運動**」へのご参加をお願いします。
6. JR成田線快速 横須賀発6:57、横浜発7:39、東京発8:10、成田着9:26
成田駅で[銚子]行き(5番線)に乗り換え、成田発9:40、下総神崎着10:00。
JR成田発の成田線銚子行きの電車は1時間に1~2本で、1本前は9:19になります。
集合は、10時着の電車からの受講生の到着を確認した上で、集合の合図がなされます

・・・インストラクター紹介・・・

鳥井報恩	オリザの会会長。昭和16年生まれ。元千葉県立旭農業高等学校教諭。 日本不耕起栽培普及会監事。 高校教員を定年退職後、岩澤信夫と耕さない田んぼのイネづくりの栽培実験・検証をする傍ら、自前の田んぼでもイネづくりをしている。 岩澤信夫の理論と技術を継承する第一人者。 発酵酵素玄米ご飯を常食にするなど、食への拘りも深い。
故 岩澤信夫	日本不耕起栽培普及会会長。昭和7年千葉県成田市生まれ。昭和60年に不耕起移植栽培を提唱し、全国の栽培農家の指導を始め現在に至る。平成20年に『「不耕起移植栽培」の普及に尽力し、環境問題に一石を投じるとともに、日本の農業のあるべき姿を模索。』したとして吉川英治文化賞を受賞。 「 拘りのみそづくり実践講座 」では、徹底的に材料に拘ることを基本に、1kgで5,000円の価値があるみそづくりを目指す。

主催：NPO法人 未来農業研究センター

協賛：日本不耕起栽培普及会

問い合わせ：NPO法人 未来農業研究センター

TEL: 050-3767-7517、FAX: 03-6893-6527

Mail: falab_jyuku@no-tillfarming.jp

最新情報の取得は <http://www.no-tillfarming.jp> にて。