

# 「被災地支援の玄米味噌づくり講習会」参加者募集のお知らせ

原発事故のために計画的避難区域になった福島県飯舘村支援です。

「<sup>いいいて</sup>飯舘村の危機に瀕した手づくりの味噌を『種味噌』として引き継ぎ、



みんなで味噌づくりに取り組み増やして<sup>かえ</sup>還しましょう。」

飯舘村の味噌蔵には2010年産の原料で仕込んだ味噌が残されており、私たちはこれを取りあげる前提として慎重に味噌の放射能検査を実施し、その結果、安全性に問題はないことを確認しました。

味噌づくりの経験のない方でも大丈夫！

一緒に楽しくお味噌をつくりませんか？

「福島を忘れない」  
の思いをこめて



★ 開催日 : 2012年2月4日(土)

★ 主催 : 飯舘村『味噌の里親』プロジェクト 共催 : 共生食品(株)キッチンスタジオ「ふう子の料理教室」

★ 時間 : 13:00~15:30

★ 場所 : 共生食品株式会社 橋本工場2階 キッチンスタジオ(地図および問い合わせ先は裏面)

★ 参加費(材料費) : 1組4,000円 (※お2人以上で1組の参加も可能です)

国産蒸し大豆2kg、国産特別栽培原料玄米こうじ1kg、長崎の塩「海はいのち」400g、種味噌(さすのみそ)200g  
厚手のポリ袋、輪ゴム 代が含まれます。 ※大豆:2010年産、遺伝子組換えでない。  
約3.5kgの味噌が作れます。

**できあがりのうち約1.5kgを支援分として当日ご提供いただきます。**

残り約2kgはお持ち帰りください。

なお、収益金やご提供いただきました味噌は被災地支援とさらに次の寒仕込みで味噌を増やす活動に役立てます。

★ 定員 : 20名

★ 持ち物 : 三角巾、エプロン、お手拭タオル、筆記用具

★ 申し込み方法 (↓申込み者情報欄に必要事項をご記入の上、ファックスしてください。)

代表者のお名前(ふりがな)	人
ご住所 〒	
ご連絡先 ※申し込み受付のご連絡をさせていただきます。ご希望の方法のみご記入ください。	
■TEL :	■FAX :
■メール:	
<b>お申し込み受付 FAX:042-773-6618</b>	
※メールでのお申し込みはこちら <a href="mailto:a-misawa@kyousei-f.co.jp">a-misawa@kyousei-f.co.jp</a>	
※お申し込み多数の場合は、先着順とさせていただきます。	

\* キャンセル・変更は当日を除く、3日前までをお願いします。

## キッチンスタジオまでのアクセス

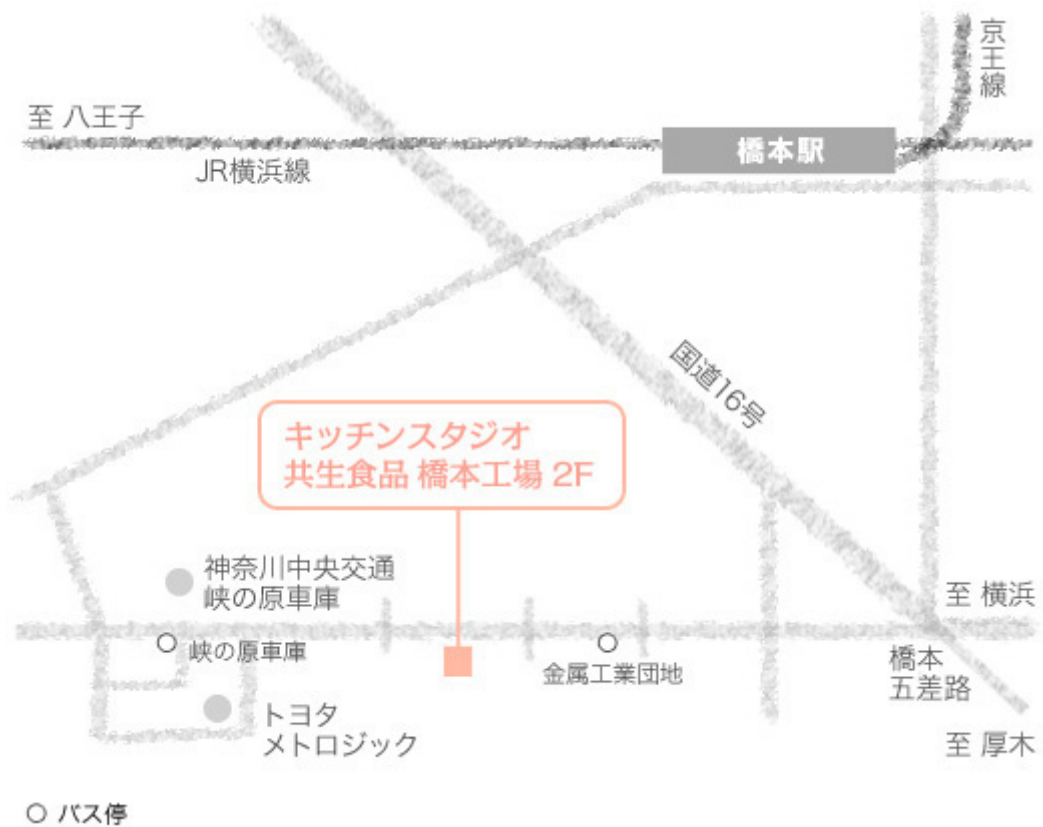
<所在地> 〒252-0132 神奈川県相模原市緑区橋本台 3-1-29

<バス利用のご案内>

JR横浜線相模原駅からバス 15分

\*神奈中バス 橋本駅南口 「峡の原車庫」行き 「金属工業団地」下車 徒歩3分

\*神奈中バス 相模原駅南口 「峡の原車庫」行き 「金属工業団地」下車 徒歩3分



<お問い合わせ>

共生食品株式会社 橋本工場 (担当) 三澤 明子 (みさわ あきこ)

E-mail: [a-misawa@kyousei-f.co.jp](mailto:a-misawa@kyousei-f.co.jp)

TEL: 090-2308-3384 (月~金 9:00~15:00)

※お申し込みはFAXまたはメールでお願い致します。