

勉強会

発酵とは？ 発酵食品に ついて

講師 原功氏

入場
無料

《略歴》

- 1970年 長野県飯田高等学校卒業
- 1974年 東京農業大学農学部醸造学科卒業
ハナマルキ(株)本社入社 全国の味噌分析に携わる。
- 1985年 マーケティング本部配属「お父さん味噌」「即席味噌汁」の商品開発を手掛ける。
- 2008年 ハナマルキ(株)退社
現在、東京町田市の畑(500坪)を借りて仲間10人で農業を行い、味噌づくり、漬物づくり、糠製づくりを行っている。
- 2018年 東京都放課後児童支援員の資格取得
都会の子供たちに、野菜栽培・漬物製造を通じて農業の楽しさを教えている。

日時

2024年 2月18日(日) 14:00～
(開場13:30)

場所

下久堅公民館 大会議室

勉強会終了後、仕込み前の味噌と醸造後の味噌の食べ比べと、原助かぶ菜のお茶漬けの試食を予定しております。

主催：竹林活用プロジェクト CHIKURIN 《お問い合わせ》090-7220-4130 (宮内 雅)

令和5年度長野県地域発元気づくり支援金活用事業