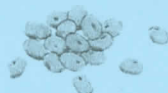
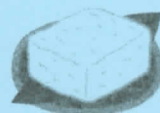


(地域の学び講座) 自分で育て、作り、食べませんか？



大豆づくり講座



～種まきから豆腐・味噌づくりまで～



農業の初心者や農業に興味のある人を対象に、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！

- ☆ 講師：地元講師 他
- ☆ 期間：令和5年4月～令和6年3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
〔 4/18(火).5/16(火). 6/8(木). 6/13(火).6/20(火).7/4(火)
8/9(水). 9/8(金).9/26(火).11/9(木).11/14(火) 〕
〔 調理実習日程:朝陽公民館 料理教室にて(時間未定)
11/30(木)ずんだ餅づくり. 1/26 豆腐づくり(金).2/19～2/22 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23日(木)10:00～11:30 朝陽支所2階



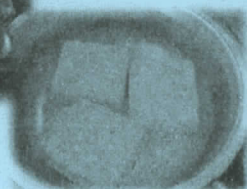
**説明会へご参加希望の方は随時朝陽公民館までお申し込みください！
(大豆作り講座への参加希望者は、できるだけ説明会に出席願います。)**

☆大豆づくり講座への申し込み 3月23日(木)の説明会以降受付開始です。(定員25名)

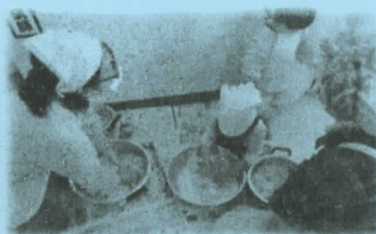
説明会への申し込み、お問い合わせは 朝陽公民館(243-7251)まで



(ずんだもち)



(手作り豆腐)



(味噌作り)



(畑：朝陽小学校の南東)