

(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～

農業に興味のある人や初心者を対象に、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て、豆腐や味噌づくりに挑戦しましょう！さらに希望者は個人で野菜作りもできます。大豆の他にも、玉ねぎを協働で栽培しています。大勢の皆さんの参加をお待ちしています！（豊作・不作の年があります）

- ☆ 講師：地元講師 他
- ☆ 期間：令和8年4月～令和9年2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できます（自己管理）
：「芋クラブ」というサークルで色々な野菜を作っています（希望者のみ別途会費あり）
- ☆ 大豆づくりの場所&作業日程(予定)：朝陽小学校の南東 徒歩約200m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
〔 4/16(木). 5/14(木). 6/4(木). 6/25(木). 7/2(木). 7/23(木)
8/6(木). 9/10(木). 10/8(木). 11/12(木). 11/19(木). 11/26(木) 〕
〔 調理実習日程：朝陽公民館 料理教室にて(時間未定)
11/26(木)ずんだ餅づくり. 1/28(木)豆腐づくり. 2/15(月)～2/19(金)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(月)午前10時～11時 朝陽支所2階



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!

(大豆づく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(月)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



(ずんだ餅)



(手作り豆腐)



(味噌づくり)



(畑：朝陽小学校の南東)