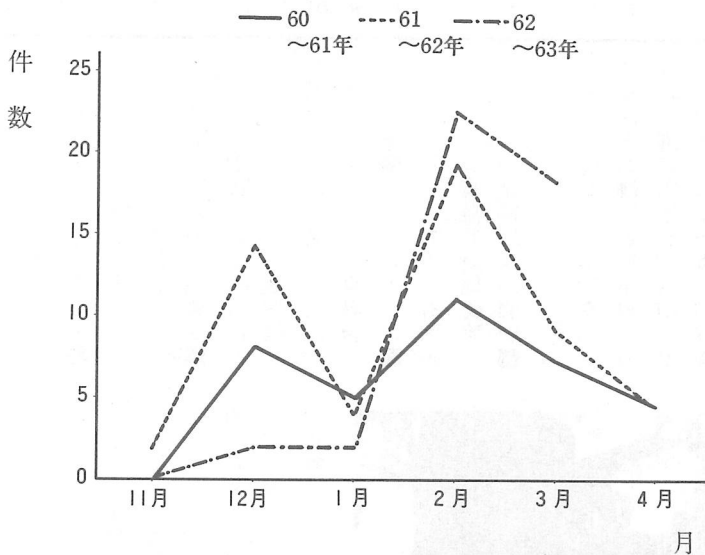


今、公民館を利用しての味噌づくりがうけてます。
 58年12月、町文化会館が完成したことに伴い、役場脇の中央公民館で行われていた料理教室は文化会館調理実習室へと会場がかわりました。
 空室となった公民館調理室を何とか生かそうと考えていた折、農産物加工の一つとして、農業振興会の生活改善部会などが中心となってすすめていた味噌づくりに着眼。町では早速味噌づくりに必要な設備をこの調理室に導入しました。
 農業改良普及所の指導員による指導者講習会を経た後、本格的に利用が開始されたのは60年12月から。利用件数は徐々に増え、静かなブームを呼んでいます。
 今年は暖冬の影響で12月、1月の利用は少なかったのですが、2月の休みは6日とほぼフル回転。簡単でしかも短時間でできます。
 初めの方には指導者を紹介します。あなたも一度手作り味噌に挑戦してみませんか。

あなたもやってみませんか 味噌づくり

利用件数の推移



姥山伊藤昌子さん



2度目です。
 去年のは、やま吹き色のいい色に出来、知人に分けてあげました。

北清水東平山照子さん



とてもいいことですので若い人にも引き継いでほしいですね（今日は、ご主人の応援もあり、甘口の味噌になりそうです）

姥山伊藤ひでさん



3人家族ですので、最初の年は10kg、去年5kg、今年は10kgつきました。
 落花味噌にすると最高。