

いすみ市 味噌作り体験

味噌

いすみ米 × いすみ産大豆
農家のおかあさんの愛情たっぷり♡
源氏ぼたるの里でつくる無添加味噌

A. 令和8年2月27日(金)～3月 1日(日)

B. 令和8年3月 6日(金)～3月 8日(日)

大原農産物加工センター

千葉県いすみ市山田1346-1(いすみ市立東小学校正門手前)

各日程 8名 ※定員に達した時点で締め切りとさせていただきます。

参加費 6,000円(税込) 傷害保険料込

運営 いすみ市生活改善グループ／いすみ市

締切 令和8年2月10日(火)

お問い合わせ いすみ市役所 農林課

TEL 0470-62-1515 E-mail: nousei@city.isumi.lg.jp

背景写真引用: ぱくたそ (pakutaso.com) / photo by すしばく



申込期限：令和8年2月10日（火）

（出来上がり約5kg）

日程		スケジュール		必要な物
A	B			
2/27 (金)	3/6 (金)	10:00 集合 米蒸し・麹仕込み 12:00 初日終了・解散		・動きやすい服装 ・割烹着 ・マスク ・中厚のゴム手袋 ・清潔な長靴 ・10リットル程度の樽
2/28 (土)	3/7 (土)	10:00 集合 麹切り返し・大豆浸水 12:00 2日目終了・解散		
3/1 (日)	3/8 (日)	9:00 集合 麹完成・大豆煮込・つぶし・かくはん・ 樽詰め 12:00 最終日終了・解散		

※安全管理上、体験は中学生以上を対象とします。

※付き添いの方は加工施設内には入れません。

※安全・衛生管理のため、作業中の録画・撮影はお断りいたします。

※体験中は1人1樽仕込んでいただきます。

※追加仕込み味噌は1kg700円（税込）1人5kg上限です。

※申込書受付後、予約確定のご連絡をいたします。

※体験料は体験初日に会場でお支払いいただきます。

※仕込んだ味噌は最終日にお持ち帰りいただけます。



味噌作り体験申込書

代表	名前	連絡先	参加希望日程	味噌作り体験参加希望		
				1日目	2日目	3日目
フリガナ	（男・女）（歳）	住所〒 電話番号	□ 同上	A・B		
フリガナ	（男・女）（歳）	住所〒 電話番号	□ 同上	A・B		
フリガナ	（男・女）（歳）	住所〒 電話番号	□ 同上	A・B		
フリガナ	（男・女）（歳）	住所〒 電話番号	□ 同上	A・B		
フリガナ	（男・女）（歳）	住所〒 電話番号	□ 同上	A・B		

代表者 e-mail

FAX

送信先 千葉県いすみ市役所 農林課 ※事務局で日程を調整する場合がございますのでご了承ください。

FAX : 0470-63-1252 TEL : 0470-62-1515 E-mail : nousei@city.isumi.lg.jp