

「天然菌納豆作り」と「発酵」のおはなし

文化交流ミニシンポジウム



日時：2019年2月10日(日) 10:00~14:00
会場：都筑民家園

●天然菌納豆作り 10:00~12:00

・自然栽培米のワラを使って納豆作りワークショップ
作った納豆は保温ケースにに入れて持ち帰っていただきます。

●民家園のかまどと羽釜で自然栽培米を炊こう！ 12:00~12:30

・かまどで炊くお米の味は別格です。

●発酵のおはなし / 軽食（後片付け） 12:30~14:00

・生活の知恵の詰まった発酵の話を聞きながら軽食を食べましょう。（納豆ご飯と味噌汁）

〈募集内容〉■参加費：2,000円（WS&軽食）付添1名まで 軽食1,000円

■定員：10名（要予約・当日払い）

■予約：1月11日（金）～

■申込先：都筑民家園 TEL 045-594-1723

■持ち物：エプロン・三角巾・マスク・マイはし

※参加者の方で「マイはし」を作りませんか、都筑民家園にご予約ください。

日時・2月9日(土) 13:00~15:00 場所・都筑民家園 参加費・100円

プロフィール



TANBO NO WA 馬場寛明

自然と調和した生き方を提案している(株)ナチュラル・ハーモニーのスタッフとして天然菌によるオリジナル商品作りに携わる。2019年より、自然栽培稲作を通して人と自然が繋がり・楽しみ・学べる場づくり、コミュニティ作りを新たな事業として本格スタートする。都筑民家園を拠点とした遺跡フェスタ・江戸市の企画にも関わる。

メグミヤ

正当医学セミナー・ナチュラル&ハーモニックスクール・日水土塾で、消費者が知るべき、医食食住の真実を学ぶ。その後、化学物質を使用しない自然栽培米や、自然栽培コーヒ、純石鹸の洗剤等を販売。

案内図

