

## 第11回・農楽校の「味噌づくり」開催しました。

去る2月4日、5日の二日間「第11回農楽校・味噌づくり」を行いました。今回は15家族分120kgの味噌をつくりました。子供さんを含め20名程の参加もあり、和やかで楽しい体験でした。秋の彼岸頃にはいい塩梅に仕上がっていることでしょう。

屋代村塾で栽培した秘伝大豆と自家製の米麹、自然塩のみでつくられた本物の「手前味噌」で、美味しい味噌汁を食べて感染症に負けない免疫力をつけ、毎日元気に暮らしましょう。



昨年12月は大雪を懸念されましたが年を越したら大した積雪も無く、春は確実に来るわけのでいよいよ通常の農作業、農的生活がスタートし多忙な日々になります。

春の忙しい作業を控えています、屋代村塾新年度の活動を始めるにあたり、コロナ禍ではありますが、下記要項により「第30回・通常総会」を開催いたします。時節柄ご多忙の時期ではありますが、ご出席下さいますようお願い申し上げます。

1 日時 令和5年3月18日(土) 午後4時

2 場所 屋代村塾

3 会費 1,500円(会場にて納入下さい)

(併せて年会費 3,000円 の納入もお願いいたします)

問合せ、申込みは：事務局・富樫裕一 ☎090-7325-5908