

第13回・農楽校「味噌づくり」開催しました。

去る2月1日、2日の二日間「第13回農楽校・味噌づくり」を行いました。
今回は、16家族分135Kgの味噌をつくりました。子供さんを含め30名程の参加もあり、なご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菊池良一さん自家製の米麹、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、毎日健康で元気に暮らしましょう。



◆第32回・通常総会 開催について

2月の大雪には大変苦労させられましたが、春は確実に来るわけ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。

屋代村塾新年度の活動を始めるにあたり下記要項により「第31回・通常総会」を開催いたします。ご出席下さいますようお願いいたします。

日 時 令和7年3月15日（土）、 午後4時 屋代村塾

会 費 1,500円（会場にて当日納入下さい）

（併せ年会費 3,000円 の納入もお願いします）

手料理 一品お持ち寄りにご協力下さい

問合せ・申込み 事務局・富樫裕一 ☎090-7325-590