

**【訂正】****八鹿浅黄の六次化加工に挑戦
「八鹿浅黄を使った味噌づくり」を開催します**

本日発表しました標記の件につきまして、誤りがありましたので、お詫びして訂正します。

【誤】 2 会場 豊芽工房（養父市八鹿町高柳 222）
7 申込期間 各日程の 5 日前まで

【正】 2 会場 豊芽工房（養父市八鹿町高柳 213）
7 申込期間 各日程の 1 週間前まで

——以下、2025年12月26日（金）発表資料——

農業や田舎暮らしに興味がある、養父市内外の方々を対象に「在来種・八鹿浅黄を使った味噌づくり」を開催します。2025年6月に種まきイベント、11月に収穫祭を開催しており、今回は八鹿浅黄と地元産のお米を使用し、味噌づくりに挑戦します。

このイベントは養父市在来種研究会の協力のもと、養父市子育て・移住サポートセンターの受託者・一般社団法人田舎暮らし倶楽部と養父市が養父市移住定住促進協働業務の一環として開催するもので、これまで多くの移住希望者、既に養父市に移住された方や地元の方にも参加いただいております、交流ができる機会となっています。



種まきイベント・収穫祭の様子

味噌づくりの様子・完成した味噌

- 日時 ①2026年1月31日（土）10時～15時 及び 2月1日（日）10時～16時
②2026年2月3日（火）10時～15時 及び 2月4日（水）10時～16時
③2026年2月5日（木）10時～15時 及び 2月6日（金）10時～16時
※2日間のプログラムとなりますが、ご都合により2日目のみの参加も可。
- 会場 豊芽工房（養父市八鹿町高柳 222）
- 内容 1日目：味噌パッケージ（前年に仕込んだ味噌の充填、梱包作業）、
マーケティング（マーケティング講座と販売実習）、こうじ手入れ
2日目：味噌仕込み（出麴の作業から樽詰めまで）

- 4 参加費 お持ち帰りいただく味噌の量で異なります。
(5 kg 5,000 円、10 kg 10,000 円)
- 5 持ち物 三角巾、エプロン（腕まで覆うエプロン又は腕抜きとサロンエプロン）、
マスク、昼食、室内用運動靴、
- 6 定員 各日程2組（定員になり次第締め切り）
- 7 募集期間 各日程の5日前まで
- 8 申込方法 電話又は駅近百姓塾の公式 LINE からお申込みください。



駅近百姓塾
公式 LINE アカウント

電話：080-3830-2643（担当者：西垣）
公式 LINE：<https://line.me/R/ti/p/@156jeenf>

- 9 主催 養父市、一般社団法人田舎暮らし倶楽部（協力：養父市在来種研究会）
- 10 その他 作業3日前から作業日終了までの間は納豆菌の混入を避けるため、納豆を食べないようにお願いします。

※当日、取材をご希望される場合は事前に事務局担当の西垣（電話：080-3830-2643）までご連絡ください。また、当日は参加者と同じ持ち物をご持参いただきますようお願いいたします。

【問合せ】

市民生活部 やぶぐらし・地方創生課 課長：才木 哲郎 担当者：田淵 あずさ
電話：079-662-3172