

# 発酵食品づくり 研修を終える (とみーでの柿酢づくり等)



8月の“さあ、つくろう会！”  
の活動

図1. とてもおいしい甘酒アイ  
スクリームづくりの実技研修  
日付： 8月4日(木)  
場所： とみー  
(市内山田地区)

## 1. 目的

基本的な発酵技術と応用品の作り方を研修し、  
今後の活動に生かしていく。

## 2. 結果(研修した発酵食品づくり)

- 例1.基本的な発酵技術としての果実酢(柿酢)づくり
- 例2.応用品としての甘酒アイスクリームづくり
- 例3.原材料としての豆乳づくり

**募集:**「さあ、つくろう会！」では、発酵食品づくりなどによる  
健康づくりに感心のある人を募集しています。

連絡先： 090-5424-6801 高梨