

麴とパンづくり 研修を終える (山田地区のとみーでの研修)

1月の“さあ、つくろう会！”
の活動



図1. 麴づくりに使われている
木製発酵容器と蒸し布



図2. 麴づくりと麴を使ったパン
づくりの説明を聞く
日付：1月12日(木)

1.結果

みそ、醤油、日本酒など、日本を代表する発酵食品の主原料である麴と、その麴を使ったパンづくりに必要な原材料、器具、発酵条件などの概要を研修しました。

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