



大根やぐら

高さ6m 長さ50m
ひとつで約2万本の大根を干すことができる。
田野町周辺では冬に大根やぐらが約300基作られる。

みやだいず

宮崎の在来種である
みやだいずの収穫期の大豆畑。
みやだいずは宮崎大学の明石教授により
都城で見いだされた。



発酵 × 体験 × 食 = 健康

発酵

親子教室

2019

2/16(土)

9:40~

第2回

漬物、味噌、塩麴の発酵
宮崎の在来種みやだいずを
一緒に勉強してみませんか？

漬物・みやだいずと 味噌・塩麴講座

主催 / みやざき発酵文化ネットワーク 協力 / みやだいずプロジェクト

集合場所

道本食品株式会社

〒889-1701 宮崎県宮崎市田野町甲1667

発酵屋
つき

参加費

大人... 1,000円 小人... 500円



道本食品株式会社
道本 英之社長

ケンコー食品工業株式会社
吉田 努社長



二宮 麴屋
二宮 祥彰工場長



スケジュール

- 9:40 集合・受付
- 10:00 3講座
みやだいずと味噌・塩麴・漬物
- 11:40 発酵屋食
- 12:40 現地解散



みやざき発酵文化ネットワークとは...
HAKKOU MIYAZAKI

発酵食品は百利あって一害なしと言われるほど、健康にも良いと言われていました。宮崎ならではの発酵の「さ・し・す・せ・そ」を確立し、発酵生活を通して宮崎県民のみなさんが健康になることを願い、全国で初めて発酵の異業種団体として県単位の広域ネットワークを設立しました。

お問い合わせ・参加申し込み

みやざき発酵文化ネットワーク事務局 (地域活性化プロジェクト内)

☎0985-31-7086 FAX0985-31-7087

第2回 発酵親子教室 参加申込書

申込先

みやざき発酵文化ネットワーク事務局

F A X 0985-31-7087

T E L 0985-31-7086

メー ル hakkou2018nw@gmail.com

下記にご記入の上、FAXまたはメールでお申込みください。

ふりがな			<input type="checkbox"/> 会員 会員の方は チェック☑を 入れてください。
代表者お名前			
連絡先	携帯	メール	
代表者ご住所			
参加人数	大人	名	
	小人(小学生まで)	名	計
			名

- ・参加費は、当日受付でお支払いください。
- ・開催日時：平成31年2月16日(土) 9時40分受付 10時開始
- ・開催場所：道本食品^{たかしじゅく}尊志塾

会員の方は、申込みの際にお知らせください。

お問い合わせ

☎ 0985-31-7086

みやざき発酵文化ネットワーク事務局 (地域活性化プロジェクト内)