

2024年
2月18日(日)

“山里の記憶”

継承教室
～味噌づくり～

味噌づくり

いつか住みたい！究極の田舎 京都美山・鶴ヶ岡。
その前に試してみよう 暮らし・人！
今なお伝わる暮らしの知恵、匠の技。
田舎味噌の味を守り続ける達人から
「味噌づくり」を教わりながら、
山里の暮らしの根っこにふれていただきます。

田舎暮らしをしたい方 大歓迎
「移住希望者向けコース」も用意！



講師
竹内 進さん

大工に猟師と様々な顔を持つ進さん。
祖母から受け継いだ田舎味噌の味を
守り続ける匠の技をみっちり教わります。

先輩移住者の紹介

斯波 淳二さん

(しば じゅんじ)

都会の商業施設を中心に玩具や雑貨の小売店で30年間働いた後、
単身で移住しました。

直感で、この地で自分の夢を成し遂げたいな、と思いました。

まだまだ始まったばかりですが、地域の皆さまの温かい歓迎を受けて、
とても嬉しい気持ちでいっぱいです。

自分の作った音楽、自然と寄り添った遊び、

地域の人と一緒に地域を活性するムーブメントがうずまきのように
なればいいな、と思っています。



味噌づくり教室 要項

●日時

2024年2月18日(日)

- ・Aコース (地域住民向け) 9時30分～12時30分
- ・Bコース (移住希望者向け) 9時30分～16時30分

●場所

旧鶴ヶ岡小学校 (南丹市美山町鶴ヶ岡宮ノ前23-2)

●内容

- ・Aコース: 味噌づくり/ランチ会(希望者のみ)
- ・Bコース: 味噌づくり/ランチ会・先輩移住者の体験談・地域の見どころ案内

●持ち物

1～1.5リットル容器 (タッパーふた付きのもの。仕込んだ味噌のお持ち帰り用)
マスク/三角巾/エプロン/飲料/タオル

●参加費

2,000円 (鶴ヶ岡住民1,000円)

●昼食

ご希望の方は、特製美山弁当お茶付1,500円(参加費と別途)

●申込方法

2月9日(金)17時までに下記問合せ先にお申込みください。

※A・Bコースとも先着10名(計20名)

※お名前/生年月日/希望コース(A・B)/弁当注文の可否
緊急時に連絡のつく電話番号をお伝えください。



この事業は定住促進地域イベント支援事業に採択されています。

問合せ先

鶴ヶ岡振興会

TEL(0771)76-9020

FAX(0771)76-9021

メール

tsurugaoka-ookini@kcn.jp

QR
コード



LINE
グループ「ある日ある時、鶴ヶ岡」



鶴ヶ岡のイベント情報
(((発信中)))

