



有機農家の 手前味噌づくり ワークショップ

小川町青山地区で昔から栽培されて来た「青山在来大豆」と呼ばれるしっかりとした甘みのある大豆と自家製米麹など有機農家赤堀さんのこだわりの材料を使って作る「小川町らしさ」がたくさん詰まった味噌づくりです。

場所： コワーキングロビーNESTo（小川町大塚7-4）

日時： 2026年2月1日（日）10:00-12:00

料金： 一般 5,500円 / NESTo長期会員 5,300円

（1組3kgの味噌を仕込みます）

< 講師 >

赤堀 香弥 だいこんや農園 家庭菜園研究家



2010年に小川町に移住。

米麦大豆、路地野菜を無農薬、無化学肥料で栽培。どんな方でも健康で自分らしい農的暮らしが実現できるよう、その応援となる事業を企画する。自身も自宅庭で花壇やプランターを使って家庭菜園を研究中。

比企古典ヨガ教室にて肉体、精神的な健康と自立への学びを継続中。

お申込みは右記のQRコードからお願いします

問合せ：電話 0493-53-6717

mail kana.ogawamachi@gmail.com

（三宅 佳奈／小川町地域おこし協力隊）

