



毎年「六郷市民まつり」であっという間に売り切れてしまうブランド野菜「仙台井土ねぎ」を口にするチャンス!

参加費 100 円 (材料代)

伊達政宗の時代から仙台藩の台所を支えてきた井土浜地区。東日本大震災から復活した地域農業の取り組みを紹介します。甘味豊かでとろっと柔らかい「仙台井土ねぎ」の調理実演と試食があります。

井土生産組合 代表理事組合長

講話

大友 一雄 氏

実技

加藤 新一 氏

六郷産の米を使い、旨味たっぷりの味噌をつくります。

初心者でも大丈夫! つくった味噌の熟成はプロが行い、後日お持ち帰りいただけます。

参加費無料



米から  
手づくり

味噌

開催日	タイトル	時間	定員	参加費	申込方法	申込受付期間	持ち物
11/23 (土)	仙台井土 ねぎ物語	10:30 ▼ 12:00	20人 [先着]	100円	費用を添えて窓口へ	11/2(土)~ 11/19(火)	手拭きタオル
12/7 (土)	米から手 づくり味噌	10:00 ▼ 11:30	30人 [先着]	無料	電話または窓口へ	11/12(火)~ 11/29(金)	エプロン, 三角巾, マスク, 手拭きタオル

【共通事項】 対象:小学生以上どなたでも 会場:六郷市民センター調理実習室 (汚れても良い服装でお越しください)

※食物アレルギーをお持ちの方は必ずお申し出ください。お申込の際の個人情報はこの講座以外に使用しません。