

## 第14回 やぶ暮らしセミナー

在来種の大豆を使った  
こだわり味噌を作ろう！

田舎暮らしの本  
住みたい田舎  
近畿第1位

2017年2月25日(土)

受付 9:30 から / 10:00 開始 - 15:00 終了予定

ようかあさぎ  
在来種の大豆八鹿浅黄を使った味噌作りの体験をします。  
米麴は初霜、塩は五島の手塩を使用します。  
作った味噌はお持ち帰りいただけます。  
その他、味噌加工所の見学、養父市移住者と交流・情報交換会、  
「八鹿浅黄豆」を使ったランチもご用意!!

★セミナー終了後ご希望の方は空き家見学もできます。

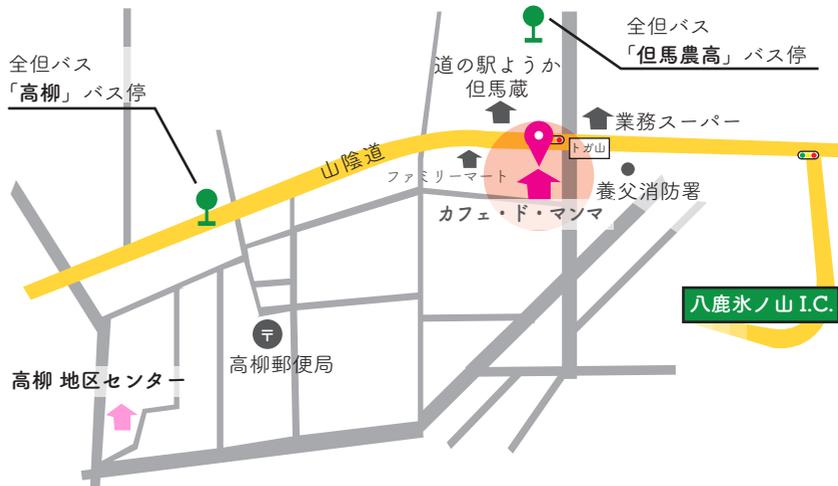
### 参加費

中学生以上	1,500 円
小学生	500 円
幼児	無料

### 持ち物

エプロン・三角巾・タオル

### 受付場所 カフェ・ド・マンマ



#### 〔自動車〕

・北近畿豊岡自動車道「八鹿氷ノ山 I.C.」から約5分

#### 〔電車 + 路線バス〕

・JR 八鹿駅 ⇨ 全但バス「高柳」バス停 から徒歩5分

#### 〔全但高速バス〕

・大阪（阪急三番街）⇨ 「但馬農高」バス停 から徒歩10分

・三宮 ⇨ 「但馬農高」バス停 から徒歩10分

### お問合せ・お申込先 田舎暮らし倶楽部

〒667-0043 兵庫県養父市八鹿町高柳 259-1 カフェ・ド・マンマ内

Tel : 080-3830-2643(担当 西垣)

Email : nken51@leto.eonet.ne.jp

申込締切 2月22日(水)

※予定は予告なく変更が生じることがあります。

主催：田舎暮らし倶楽部、養父市

