

2023.12.8(金)-10(日) 旧今井家住宅

味噌・醤油の名産地として江戸の食文化の発展を支えた下総国。 ここ佐倉にもかつて多くの味噌屋がありました。 いま、日本の食文化の根本ともいえる「麹」の発酵文化が見直されています。 古き良き佇まいの国登録有形文化財の旧今井家住宅で、 先人の食・住の知恵に学びながら、いっしょに麹を醸してみませんか?

#### 旧今井家住宅とは?

旧佐倉城下の町人地に位置し、明治時代中頃より「駿河屋」の屋号で 呉服店を営んでいました。幕末に長州藩士の桂小五郎が泊まった旅籠 「油屋」の跡地でもあります。主屋、土蔵等が現存しており、佐倉の 商家の佇まいを良く伝える古民家です。

お申込みはこちら https://forms.gle/ pvpBegiAzbzpfAi5A



\ 開催期間中、佐倉市産の無農薬野菜・お米を販売しています /

主催:一般社団法人フィールズ・フィールズ/小出農園 Peels & Fields 小出農園

8日(金)

## 米麹の仕込みを学ぼう!

定員:各回15名程度

14:00 19:00

参加者随時集合 作業開始

薪割り、火おこし、麹室の設営 蒸米など ★途中参加OK!

種切り・引き込み

21:00頃



米を蒸し、麹菌をまぶして(種切り)、木箱に寝 かせる(引き込み)までの、米麹づくりで重要な仕 込みの行程が学べます。材料のお米は、庭で 大きなかまどと蒸籠(せいろ)を使って蒸してい きます。焚き火を囲んで暖まりながら、みんなで にぎやかに、米麹作りのスタートです!

★佐倉産の無農薬野菜・お米・味噌を使った発酵鍋料理付き

#### 9<sub>目(±)</sub>

# 麹 菌の成長を感じよう!&お正月飾り作り



参加者集合 切り返し(手入れ1回目)

その後、温度変化を観察しながら 2回目、3回目の手入れを行います。 麹のお世話の合間は自由行動です。 古民家でのゆったりとした時間や、 市中観光をお楽しみください。

昼食 13:00

(手入れの合間に) お正月飾りのワークショップ、ヨガなど

17:00

麹の状態をチェックし、解散

時間と共に変化をしていく麹に実際に触れなが ら、麹菌の成長を体感することができます。 麹のお世話の合間には、稲穂を使ったお正月 飾りのワークショップや、ヨガ、旧今井家住宅 周辺の佐倉市中観光(自由行動)を楽しむことが できます。

- ★お正月飾りのワークショップおよびヨガは参加料金に 含まれます(自由参加)
- ★佐倉産の無農薬野菜・お米・味噌を使った発酵ランチ付き

#### 10日(日)

## 米麹で麹調味料を作ろう



参加者集合 出麹 (麹の完成) 麹調味料作り

(塩麹・塩麹ヤンニョムなど)

昼食、道具の片付け

解散

完成した米麹で、麹調味料を作ってみましょう! 自分たちで作り上げた米麹は、愛おしく、格別の味 です。ご自宅に持ち帰って、自家製の味噌作りなど にもご利用いただけます。

★体験で作った米麹(または麦麹)調味料はお持ち帰り頂けます ★佐倉産の無農薬野菜・お米・味噌を使った発酵ランチ付き



- ・一日目・二日目の参加者は、前日から「納豆」をお控えください(納豆菌が混入すると、良い麹が育ちません)。
- ・麹菌の成長具合により、上記予定は変動する場合があります。 時間に余裕を持ってご参加ください。

#### 参加賃

大人(中学生以上) /

#### 旧今井家住宅(佐倉市新町48-1、48-3)

12/8(金)

2,500円 / 1,000円

4,000円 / 1,500円

12/10(日)

12/9(土)

4,000円 / 1,500円

★3日間通し参加

500 円

9,000 円 / 3,000 円 1,500 円

※乳幼児(0-2歳)無料 保護者1名につきお子様2名までお申し込み可

〈電車〉京成佐倉駅から徒歩10分 〈バス〉ちばグリーンバス

☆JR佐倉駅北口乗車

→二番町(または横町)下車 徒歩3~4分

☆京成佐倉駅南口乗車→佐倉市立美術館 (または新町・佐倉小入口)下車 徒歩2~3分



お問い合わせ:一般社団法人フィールズ・フィールズ URL: https://feelsandfields.jp/ MAIL:feelsandfields@gmail.com