

(2018年 7月31日) ワークショップ(麦みそ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

初めての みそ作り。どんなものかと楽しみに来ました。

大豆を煮る。ミキサーにかけた大豆をこねる。丸めて容器に入れる等 かなり 手間のかかる作業で、自分も作って、ミソが、どうなるのか 出来合いか 楽しみました。大切に飲まなくては。と思いました。

(2019年 7月31日) ワークショップ(麦みそ教室)

お名前

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今回二度目の参加で 米味噌を作りました。ラップのかわりに 酒粕を試しました。3ヶ月后が楽しみです。

又 孫と参加させて頂き、他の参加者の皆様にもバよく受け入れてもらって、助かりました。本日はありがとうございました。

・作るのが楽しかったです。
早くたべてみたいですね。

ありがとうございました。

(2020年 7月31日) ワークショップ(麦みそ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今回で二回目です。
健康にもいいし、おいしいので
これからも作ってみたいと思います。

(2020年 7月31日) ワークショップ(麦みそ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

・今日も牛蒡の大切を教えて頂き、又、自のお話しか、会中において、とても勉強させて頂きました。ありがとうございました。

年 7 月 31 日) ワークショップ(麦味噌作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

麦味噌は子供の集中力アップに有効だと聞いていたので
麦味噌作りに参加しました。

「こうじて?!」の話から日本のバイオ産業の始まりの話
など、いろいろお話をみそをまぜながら聞けて

楽しかったなあ。愛着がわいた おみそちゃん、楽しかったあ!

2018年5月9日分に
続きます

(30年5月9日) ワークショップ(麦おろ)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日も楽しくおろができました。
おろ知識もたくさんがらいただきました。
ごめがかりが楽しかったです。

2018年5月9日) ワークショップ(麦味噌作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- ・アンケート形式の方が書きやすいです。
- ・麦味噌、以前作っておいしかったので、
今日も楽しかったです。
- ・親子で参加出来るワークショップが
あれば、嬉しいです。

(30年5月9日) ワークショップ(麦おろ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

麦おろ作りは初めてでしたが
楽しくいろんな事を学べて良かったです。
お母さんの手作りのものを子供に食べて
もらえたら、とても嬉しいです。

(30年5月9日) ワークショップ(麦おろづくり)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

こうそが作りにいいことがおかり、子供にも離乳食で
つくりたいと思います。

(30年 6月 7日) ワークショップ(麦みそ教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

久しぶりの教室でした。酒肴で79をある7170ととて
送って頂いた。結果また、教えて下さい。
1年おきの麦みそ。とともてお祝いしたのて、
とあります。半年~1年はあけるようにしてあげ。
出来上がりかたのしあです。

(30年 6月 7日) ワークショップ(麦みそ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今日、ワークショップに来るまでに大豆潰けから炊き上げ
るまで始めてのことで不安でしたが、作り終えて
でき上がって、食べるのが楽しみです。
本日はありがとうございました。

(30年 6月 7日) ワークショップ(麦みそ教室)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

今回、初めて味噌作りを体験させてもらいました。
どんな風に作るのか全く知りませんでした。
詳しい説明をいただいたので、良くわかりました。
我が家の子ども達は味噌汁大好きなので
美味しく出来上がったのが楽しみです。
ありがとうございました。

(30年 6月 7日) ワークショップ(麦味噌)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

味噌作りも5回目です。
そろそろ家で独りで作ることもできるかも?!
と思えるようになってきました。
でもいろいろなワークショップに参加したいです。

(30年 6月7日) ワークショップ(麦みそ作り)

感想 及び メッセージをお願いいたします。

- 初めて 麦みそ を 作って みて、出来上がり が とても 楽々 に になりました。自分で 作った おみそ で ご飯 を 食べる 事が うれしい です。白みそ や 米みそ にも 挑戦 してみたい です。

おしまい