

もってこいの  
体験が  
ココにある

開催日 5月24日(土)

味噌蔵が文化庁の  
「食文化ミュージアム」  
に認定されました

# 味噌蔵に行こう!

生協の食堂で提供している味噌を醸造しているところです

味噌蔵見学と味噌づくり体験募集します。

定員  
50名

体験地：榊塚味噌（愛知県豊田市榊塚西町）

やってみよう!

昨年参加した人の感想 (一部抜粋)

- 生協食堂で使われているみそがどのようになっているかを知ってほしい。大学生のうちに食べて生きるということを実感してほしい。
- 普段多くの時間や手間をかけて作られている味噌を少ない材料で、簡単に作ることができてよい体験ができました。
- 今後は、今以上に自分の食事が何からできているのかを考えて食べていこうと感じました。今回の見学・体験で“食べること”“生きること”の大切さを学びました。

## 企画内容

講演「味噌はつくらない、育てる」(のだみそ社長)

昼食

味噌蔵見学

味噌の仕込体験

実際の味噌の仕込みは一人分ずつの作業になります。  
ご自分が仕込んだ味噌をお持ち帰りいただけます。

グループワーク



## スケジュール(予定)

9:35 集合「北野榊塚」駅  
(愛知環状鉄道線)

10:10 開始

15:20 終了予定



■申込締切り 5月9日(金) ただし定員になり次第受付を終了します。

## ■参加申込方法

下のURLから、もしくは右下のQRコードを読み取りお申込みください。

<https://www.univcoop-tokai.jp/webform/univ-coop/misogura2025/>

定員になり次第締め切りになります。(定員 50名)

■イベント参加費 1,600円

(昼食代、味噌仕込みキット代：当日お支払)



■汚れてもよい服装・ボールペン(シャープ・消しゴムは不可)

・味噌を持ち帰る袋(味噌はパックに入れてお渡しします)の  
ご準備をお願いします



主催：大学生協連東海ブロック 協力：のだみそ株式会社(榊塚味噌)

