

「森と海の学校」の第3講座案内

海水で作る「^{しお}鹽(塩)づくり(龍神の^{りゅうじん}鹽)と、手製のニガリで「豆腐づくり」^{しお}

講師として、周防大島町の「龍神乃鹽工房」の村上雅昭さんと松田昌樹さんをお招きして海水から雑味を取り除いた美味しい塩を作り、その過程でできた「ニガリ」を使って豆腐を作ります。



日時：8月25日（月）午前10時から午後2時

会場：山陽小野田市本山地域交流センター（調理室）

集合場所：現地（9:45 集合）

森と海の学校（9:30 集合送迎）

※教材費 1,500 円を受付でお支払ください。



持ち物：水筒、弁当、エプロン、三角巾、タオル、新聞紙（1部）上履き、文具、
タッパー（小：豆腐1丁の持ち帰り用）、マスク
牛乳パック（1Lまたは500mlタイプ、1個折り畳まないで持ってきてください）

時刻	講座内容
09:30	受付開始（名札）
10:00	第3回開校式、趣旨説明、講師紹介
10:10	塩づくりの方法や種類について講義
10:30	塩づくりの実践
11:45	昼食（弁当）
12:45	ニガリの特性と豆腐作りの説明
	豆腐作り
13:45	修了式、解散

準備の都合上、出欠席を7月31日までにお知らせください。

NPO 法人 **森と海の学校**（理事長 岡村精二）
〒759-0206 山口県宇部市東須恵 1271-15
TEL 0836-41-5435 FAX 44-4423
Email: school@okamura21.com

8月25日：塩づくり申込書（☐小中学生 ☐高校生スタッフ）

氏名	年	集合場所 ☐ 現地 ☐ おかむら塾
		解散場所 ☐ 現地 ☐ おかむら塾