

おばたでおおたばら



伝統食文化の心

腸内環境を整える

周南産  
大豆の  
みそと  
石垣まんじゅう  
を作ろう



日時 令和7年 1月18日(土) 13時30分~15時  
場所 小畑市民センター(周南市小畑190)

周南産の大豆とお米の麴でみそを作ります。

おやつに、さつまいもがゴロゴロ入った状態が石垣に見えることから名前が付いた『石垣まんじゅう』を作ります。

みそは発酵食品。さつまいもには食物繊維が多く含まれており、腸内環境を整える効果があります。

【指導】大田原自然の家

【対象】市内在住の人 8人(家族での参加可)

※申し込み多数の場合は、抽選となります

【受講料】1,800円(材料費)

【申し込み】小畑市民センターへ電話またはメールで、1月8日(水)までに氏名、住所、電話番号を添えてお申し込みください

【主催】小畑市民センター

TEL:0834-63-9280

e-mail:obata-ko@city.shunan.lg.jp



小畑地区は四熊ヶ岳から湧き出る『金明水』と、独特な石垣をもつ棚田の景観が美しい地区です。

石垣は、平成22年には伝統的技術の石垣工法である空積み(からづみ)の石組みの様相を保存していることを評価され、中国地方石垣百選に認定されました。

小畑の石垣棚田について