

群馬県上野村特産の「十石みそ」は  
厳選した大豆と麦麹を使った天然醸造、  
無添加なので安心・安全です。  
自分で仕込んだみそは格別な美味しさ！  
ぜひ、この機会にチャレンジして下さい

# 十石みそ作り 参加者募集

## 開催日程

- 1回目 平成20年2月12日(火)～13日(水)
- 2回目 平成20年2月16日(土)～17日(日)
- 3回目 平成20年2月23日(土)～24日(日)
- 4回目 平成20年3月 3日(月)～ 4日(火)
- 5回目 平成20年3月 8日(土)～ 9日(日)
- 6回目 平成20年3月15日(土)～16日(日)

講師 黒澤清久氏(みそ作り名人)

## 宿泊先

- 1回目・2回目 国民宿舎 ヴィラセセラギ
- 3回目・4回目 国民宿舎 やまびこ荘
- 5回目 野栗沢温泉 すりばち荘
- 6回目 旅館民宿 不二野家

## 料金 (詳細はお問い合わせください)

- 1回目～4回目 大人1名 17,000円(1室3人以上ご利用の場合)  
小学生1名 14,500円  
1室を2名で利用する場合は別途1人につき1050円増し  
1室を1名で利用する場合は別途1人につき2100円増し
- 5回目～6回目 大人1名 16,000円(小学生料金あり)  
(1泊3食・みそ作り・まんじゅう作り・うどんうち体験代・保険料込み)



自分で仕込んだ約10キロのみそを  
お持ち帰り(1夏越せばできあがり！)  
募集人数は各回25名  
(要予約・先着順)申し込みはお早めに！

好評につき今年で5回目！

## ⊕ <スケジュール予定> ⊕

- ・1日目...体験館において、うどん打ち(2日目の昼食になります) まんじゅう作り  
希望者は上記に替えて、村内見学(世界最大級の揚水式発電所・神流川発電所の見学  
もしくは不二洞・スカイブリッジの見学も可)但し1回目 発電所見学はできません  
十石みその紹介・みそ作り名人のお話  
夕食には、上野村特産の料理をご賞味ください。(各宿により異なります)
- ・2日目...みそ作り(蒸かし 放冷 攪拌 仕込みの作業)  
昼食は十石みそを使った上野村の郷土料理を召し上がっていただきます。

## お問い合わせ・お申し込み先

上野村 森の体験館 三浦・田中(木曜休館日・開館時間午前9時～午後5時)  
〒370-1617 群馬県多野郡上野村檜原310-1  
TEL:0274-20-7072 FAX:0274-20-7070  
E-Mail: [taiken@uenomura.ne.jp](mailto:taiken@uenomura.ne.jp)