

発酵、花粉症改善に興味のある方必見！

茅葺きで **菌** 活!?

幻の味噌玉ワークショップ



手前味噌という言葉の通り、かつては各家庭で味噌が手作りされていました。味噌玉とは・・・大豆を蒸煮して玉状にして吊るし、環境中に存在する天然の菌類を付着させて発酵させる古来の手法。茅葺きや土壁に棲む野生の菌が、腸内細菌に働き、アレルギーや花粉症を予防する！？身体の内側(腸内細菌)と外側(家棲み細菌)の間の、面白くて不思議な関係を、最新の研究成果を交えて解説します。午後からは、みんなで作った味噌玉を、茅葺き屋根に吊るしましょう。



- 日 時: 2026年4月11日(土) 10:00～16:00頃(終わり次第解散)
- 場 所: 岩手県立博物館「旧佐々木家住宅」
- 定 員: 30名(先着順)
- 参加費: 無料(要入館料)

■申込方法: メールかFAX

(※お電話では受け付けておりません)

以下のメールあるいはFAXにお申し込み下さい

<記載必要事項>お名前(ふりがな)、年齢、電話番号、メールアドレス

Mail: minzoku1@iwapmus.jp

FAX: 019-665-1214

■受付期間: 3月28日(土) 9:30～

■当日のスケジュール

10:00～講座「家と人の発酵をめぐる物語」

13:00～味噌玉づくりワークショップ

■持ち物: お弁当、タオル持参

