

# 自然食作り：金山寺みそ

身近にある野菜を刻んで漬け込むだけ…の簡単レシピ

昔から金山寺みそは夏野菜の保存食として作られていたそうです。

買ったものも美味しいけど、手作りは一味違うはず??

日時： 11月14日（木） 午後 1時 ~ 3時

場所： 藁科都市山村交流センター「わらびこ」学習室

対象： 成人 10名

会費： 800円 ← 材料費として徴収します。

- 申し込み方法： ① 往復はがきに必要事項を明記の上、11月5日(火)必着で藁科交流センターへ郵送してください。(記載内容は裏面を参照)
- ② わらびこの事務所窓口でも申し込みを受け付けます。ご来館の際には返信用のはがきを1枚ご持参ください。締め切り…11月5日(火)

**電話での受付は行って居りません。ご了承ください。**

\*申し込みは1人につき1通でお願いします。

\*申し込みが多数の場合は抽選となります。(初めて受講される方を優先といたします。)

問い合わせ先： 藁科都市山村交流センター 電話 054-270-1501  
(※開館…午前9時～午後5時 休館日…月曜日、第4火曜日)



往復はがきの  
書き方

下記のように明記し、11月5日(火)必着で  
お申し込み下さい。

1人につき1通のはがきをお願いします。

(1枚のはがきに連名での応募は無効となります。)

【 往信面オモテ 】

【 返信面ウラ 】

	〒 421-1314	<p>この面には 何も書かないで下さい。</p>
往 信	静岡県葵区大原1834 藁科都市山村交流センター 「自然食作り:金山寺みそ」係	

【 返信面オモテ 】

【 往信面ウラ 】

	〒 貴方の郵便番号	① 「自然食作り:金山寺みそ」
返 信	貴方の住所	② 住 所
	貴方のお名前 様	③ 氏 名
		④ 電話番号
		→ 忘れずに記入して下さい。