

報道機関各位

松永地区農泊推進協議会

## 松永六感プロジェクトスタート記念企画第3弾！

## “Dr. Miso” 関由佳さんと仕込む味噌づくり教室を開催！

福井県小浜市松永地域では、国宝の明通寺本堂での瞑想や、創作精進料理のディナーコース、野菜収穫体験等を通じて、松永だからこそできる、五感を整え、自分を見つめる宿泊・体験プログラムを令和2年2月より開始したところです。

この度、「松永六感」プロジェクトスタート記念企画の第3弾として、前日のディナーイベントに引き続き、内科医でありながら、味噌ソムリエ、野菜ソムリエ、メディカルフード研究者と多彩な顔を持つ「Dr. Miso」関由佳氏を講師にお招きし、明通寺客殿にて、味噌づくり教室を開催します。明通寺客殿での味噌仕込みイベントは今回が初めてになります。

味噌づくりに使用する材料は、松永の農業の担い手（株）永耕農産が栽培した地元・松永産の「大豆」ととば屋酢店の「米麴」、社会福祉法人コミュニティーネットワークふくいが小浜湾の海水を汲みあげて薪で炊いた手作りの「塩」。まさに松永・小浜尽くしの味噌を仕込みます。

松永地区農泊推進協議会では、今後も体験プログラムの提供や各種イベントを開催し、松永地区ひいては小浜市の魅力の発信及び活性化に取り組んでいきます。

ご多用中とは存じますが、是非ご取材いただきますよう、お願い致します。（取材いただける場合には、事前にご連絡いただけますと幸いです。）

## 記

【日時】令和2年3月7日（土）10:00～12:00

【場所】明通寺客殿（〒917-0237 福井県小浜市門前5-21）

【内容】Dr. Miso 関由佳さんによる味噌講座、

松永の大豆や麴、若狭の塩による味噌仕込み

【参加費】3,000円（税込）

【定員】20名

【申込方法】「松永六感 藤屋」までお電話又はE-mailでのご連絡か、facebook「松永六感 藤屋」イベントページで「参加」としてください。

Tel : 0770-57-1528、E-mail : info@matsunagarakkan.com

## &lt;お問い合わせ先&gt;

実施主体	松永地区農泊推進協議会
協議会構成員	(株)永耕農産、(一社)松永あんじょうしょう会、松永いきいきふるさと塾、(株)ふらむはあとリハビリねっと、(株)まちづくり小浜、(株)福井銀行、小浜市役所商工観光課、農林水産課、文化課 (連携)明通寺、栗本家具、とば屋酢
代表	(一社)松永あんじょうしょう会 代表理事 西田尚夫
事務局	(株)まちづくり小浜 御子柴北斗 「松永六感」藤屋 芝秀子
電話番号	0770-57-1528 (藤屋)
FAX番号	0770-57-1538 (藤屋)
メールアドレス	info@matsunagarakkan.com (藤屋)