



聖徳大学オープン・アカデミー



産学連携講座 味噌づくり体験講座

平成30年度にはじめて開講し、以後11回開講、延べ180人が受講されている人気講座です。



講座のねらい

千葉県老舗の小川屋味噌店との産学連携講座として企画され、世界に一つだけのご自分の味噌づくり体験により、わが国の発酵食文化、健康食としての味噌を再認識していただくことを目的としています。令和4年度からは、ちばSDGsパートナー制度に登録した聖徳大学のSDGs推進講座にも位置づけております。

実施日時：令和4年11月24日（木）
10時00分～11時25分
受講者数：21名



味噌の作り方

1

大豆を潰す



2

塩切り麹をつくる



3

混ぜ合わせる



4

樽につめる



受講生の声

- ・講師の先生のわかりやすい説明と親切な指導でよかったと思います。
- ・とても楽しかったです。良い運動になりました。コロナで大変ですが、対策をとりながらの開講に感謝します。
- ・一人ひとり、オリジナルの味になるそうなので、どんな味になるか楽しみです。
- ・毎年この講座に参加して、手づくり味噌をつくりたいと思いました。

当日の様子・今後の展開

令和4年11月も、多数の受講希望があり、満員と盛況でした。力を使う作業も入る味噌づくりですが、受講生の皆様は、講師の指導を受けながら、心を込めて、楽しく取り組んでいらっしゃいました。

千葉県そして日本の食文化を伝える地域貢献講座として、今後も継続・発展させていきたいと考えています。

出来上がりは、約6ヵ月後！
美味しくなりますように♪



伝統食文化を守り、食と健康の大切さを考える体験講座です。

聖徳大学生涯学習課

〒271-0092 松戸市松戸1169 聖徳大学10号館
電話 047-365-3601 (直通)