

令和5年11月17日

報道関係者各位

佐賀県 武雄市役所

共同参画ネットワークたけお講座 「味噌づくり体験」

共同参画ネットワークたけおのネットワークを活かし、地域との交流事業を実施する。

日本の食文化である味噌づくりを通して、地域に暮らす外国人との交流。食文化を通して互いのジェンダーを理解し多文化共生を推進します。開催当日の取材などお願いいたします。

（日時）11月26日（日）10:30～12:00

（場所）JAさがみどり地区武雄支所内

（内容）味噌づくり/味噌を使った料理の試食/交流

- ①味噌づくり体験
- ②味噌を使った日本料理の試食
- ③ジェンダーを基本とした交流の時間

※申し込み11月17日（金）締め切り

※詳細は、別添チラシをご覧ください。

— 本件に関するお問い合わせ先 —

武雄市男女参画課 TEL 0954-23-9141

みそ 味噌づくり体験

男女共同
参画



日本の食文化を通じて、互いのジェンダー（1人1人のちがい）を理解しよう！

国際交流

日時

11月26日（日）

AM10時30分から12時
（10時から受け付け）

参加料

1人300円

場所

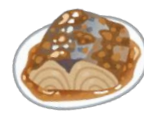
JAさが みどり地区
武雄支所



（アクセスQRコード）

定員

40人



講師

JAさが みどり地区
女性部

味噌（みそ）とは

主原料の大豆（だいず）を蒸すか煮るかして、麴（こうじ）と食塩を加えて、発酵、熟成させた半固体状の調味料です。

“必須アミノ酸”9種類が、
全て含まれています。

Good!!

主催

共同参画ネットワークたけお



スケジュール

- 10:00 受付
- 10:30 あいさつ
味噌づくり
- 11:30 味噌汁など試食
男女共同参画の
おはなし

MISO

申込み
問合わせ

武雄市男女参画課

TEL 0954-23-9141

MAIL danjyo@city.takeo.lg.jp

参加申し込み11月17日（金）締め切り

・電話 ・メール ・市役所に持参
いずれかの方法でお申し込みください

名前

TEL

MAIL

すごいぞ！みそパワー

大豆（だいず）は、良質の植物性たんぱく質を多く含み「畑の肉」と呼ばれています。

