

前橋先生と作る “手前味噌”の魅力

発酵で
リニューアル!



講師：東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科教授
「食と農」の博物館館長 前橋 健二 先生

2026年 1 月 11 日(日) 10:00-12:00

会 場

町田市生涯学習センター6階【調理実習室】
町田市原町田6-8-1 町田センタービル

材料費

1,500円 (約1キロの味噌が出来上がります。)

対 象

どなたでも
(定員24名/先着順)

持ち物

エプロン・三角巾
・ふきん

問い合わせ

町田市
生涯学習センター
042-728-0071

申込み

イベント(Web申込)は
こちらから ➡



・Web申込：12月2日(火) 12:00～
2026年1月3日(土)～23:59

【イベントコード 251202D】

・電話申込：12月2日(火) 12:00～
2026年1月3日(土) 受付時間：7:00～19:00

【イベントダイヤル 042-728-5656】