

移住者交流会

# うおづめし教室

2023  
2/23(木・祝)  
11:00~13:00

『BOBO. で味噌造り!』



こだわりの製法で糀を仕上げ  
米糀の甘味が際立つお味噌を造る  
『宮本みそ店』の店主に  
お味噌造りを教えていただく

## BOBO.= (魚津弁) ぼぼ=小さな丸い粒

築40年の古民家を改修し、2022年9月にオープンした『BOBO.』。魚津弁で「ぼぼ」とは、小さな丸い粒のこと。糀菌、塩、大豆、米。小さな丸い粒が集まり、お互いを刺激し混ざり合い、そこにお味噌の美味しさが生まれます。

魚津市に移住して来られた皆さんで『BOBO.』に集まり、情報交換や知り合い作りの場にしませんか？



講師 宮本 晃裕さん (宮本みそ店)

お題 ①お味噌を造ろう!  
②糀についてお味噌について知る!

場所 BOBO. (魚津市宮津 2025)

参加費 1,000円 (白ご飯&お味噌汁つき)

定員 10名 (要申込み・先着順)  
\*魚津に住み始め5年以内の方

持ち物 エプロン、三角巾、マスク

申込締切日 2月17日(金)

とても  
珍しい古代米  
が食べられる  
かも!?

申込み先 魚津市役所 地域協働課定住応援室

☎ 0765-23-1095    ✉ teiju@city.uozu.lg.jp

\*申込時には氏名、住所、連絡先(携帯電話番号)、出身地、できれば、年代をお伝えください。

定住応援サイト  
QRコード→

