

令和8年度
前期 やつしろ
市民大学

皆さん、お芋でお味噌が作れるって知ってましたか？大豆の代わりに「さつまいも」で仕込む、珍しいお味噌作り講座です。驚きの甘みとコクを、全6回の講座でじっくり体験しませんか？

最後は、自分で育てた味噌で究極の豚汁を。初心者大歓迎！一生モノの発酵知識が身につきます



く作る・学ぶ・食べる、発酵の基礎く

お芋でお味噌作り講座

開催日

6/13 6/27 7/11 7/25 8/8 8/22

(全6回 土曜日)

時間

10:00-11:30 (第2回と第6回のみ12:00まで)

会場

八代市公民館 研修室
千丁コミュニティーセンター (第2回、第6回のみ)

持ち物

【第2回、第6回のみ】
エプロン、三角巾、マスク、タッパー (味噌を入れる)

対象

市内居住者または通勤通学者

受講料

5,000円 (材料費込み)

申込フォーム



詳しくは裏面または市ホームページをご覧ください

申 込 書

講座名	お芋でお味噌作り講座（令和8年度前期やつしろ市民大学）		
住 所	〒（ ）		
ふりがな		年齢	歳代
氏 名			
電話番号			
mail(任意)			

お芋でお味噌作り講座（令和8年度前期やつしろ市民大学）

日 時 6月13日、27日、7月11日、25日、8月8日、22日 （全6回、隔週土曜日）
 10:00～11:30（受付：9:30～）（第2回、第6回のみ12:00まで）

場 所 八代市公民館 研修室（千丁町新牟田1433）
 千丁コミュニティセンター 調理室（千丁町新牟田1434）

講 師 ヒナグみそ丸屋商店 丸木果歩里

対象者 市内居住者または通勤通学者

定 員 15人（申込多数の場合は抽選）

受講料 5,000円（材料費込み）

持参品 （第2回、第6回のみ）エプロン、三角巾、マスク、タッパー

締 切 5月10日（日）必着

申込方法 電話での申し込みはできません

1) 申込フォーム（表面にあります）

2) 申込書・はがき・FAX・メールによる申し込み

①講座名 ②郵便番号・住所 ③氏名（ふりがな）④年齢

⑤電話番号 ⑥メールアドレス（任意）を記入し申し込んでください

申込先 〒869-4703 八代市千丁町新牟田1433
 FAX:0965-30-1120 mail:syogai@city.yatsushiro.lg.jp

- その他
- ・申し込みが一定数に達しない場合は、開講しない場合があります
 - ・定員を超えた場合は抽選となります。抽選後に受講の可否を通知します（メールアドレスを記入された方には、受講の可否をメールでお知らせします）
 - ・講座中の様子を撮影し、市ホームページや広報紙等に掲載する場合がありますのでご了承の上、受講してください
 - ・天候等の理由により、中止または日時等を変更する場合があります
 - ・中止、変更があった場合も返金はいたしませんのでご了承ください