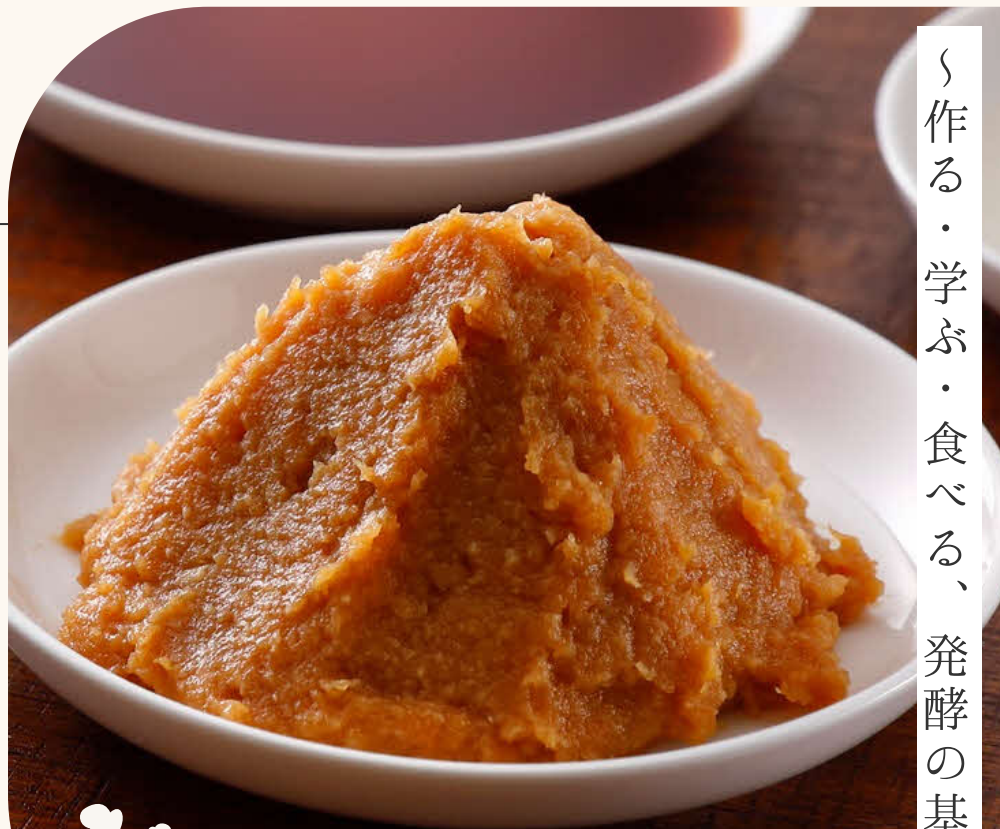


令和8年度  
前期 やつしろ  
市民大学

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

最終日のみ日程変更  
旧：8/22→新：8/29

6/13 6/27 7/11 7/25 8/8 8/29

(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、29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