

こも

菰編み体験

開催日時	2024年 4月6日(土)・30日(火) 両日 / 10:00-12:00
参加費	2,000円(税込)
場所	糀屋三郎右衛門：東京都練馬区中村2-29-8
参加方法	お申込フォームより受付 https://forms.gle/N8WdxHB2YJraMaJF8
定員	各回2名
持ち物	飲み物・防寒・日焼け対策グッズ・手拭きなど *動きやすく汚れてもよい服装でお越しください
お問合せ	ryoko.lopez@beyond-all.com (担当ロペス)
主催	一般社団法人Beyond All

糀屋三郎右衛門について



都内で唯一の味噌蔵。その名にもある通り、味噌の命である糀から味噌を製造している。天保10年に茨城県で創業し、1939年より練馬区中村に蔵を構える。味噌づくりの生産効率化が進むなかで、現在でも昔ながらの手造りを貫く。その貴重な味わいにはファブが多く、各種メディアにも多く取り上げられている。

室板をずらりと並べた室の中で、糀が醸される



菰をかけた室板で醸された糀は、ふわっとした仕上がりに



藁で一枚ずつ編んでいく「菰編み」

