



うめちゃんの発酵教室年間スケジュール

発酵食は季節に応じて作るようになります。

1年間の基本的なスケジュールとなり、ここに記載されていないものも随時開催していきます。

講座	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
単発クラス	味噌	寒仕込み		白味噌・麦味噌						白味噌		寒仕込み
		赤味噌										赤味噌
	しょうゆ	発酵中 		濃口醤油						濃口醤油		
				白たまり						白たまり		
				たまり醤油						たまり醤油		
調味料			豆板醤				アジアの発酵調味料					
発酵食 保存食	コチュジャン(奇数月開催)											
	みりん(偶数月開催)											
	ぬか漬											
年間コース	キンジャンキムチ		春野菜キムチ			水キムチ			秋野菜キムチ		キンジャンキムチ	
	お漬物・梅干し・塩辛など日本の保存食/ザワークラウトなど世界の発酵食											
	【春夏期】東京 発酵エキスパートコース・スペシャリストコース					【秋冬期】東京 発酵エキスパート・スペシャリストコース						
	大阪クラス(偶数月・第二日曜日)											

上記の他、味噌料理・発酵料理・手作り調味料・パン・チーズ・豆腐作りなど、各種イベントを開催します。

