

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

創業150年の小泉麴屋から教わる味噌づくり！

麴歩合15

* 麴歩合とは大豆に対する麴の割合のこと *

もち麦味噌づくり

どこか懐かしい、やさしい味わい
ふんわり広がる豊かな香りと、
まろやかな旨み

煮豆をつぶして麴と塩を混ぜ合わせて仕込む、わかりやすい手順です

開催日時：2026年11月21日(土)11時00分～12時30分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室		
講 師	合資会社小泉麴屋		
持 ち 物	エプロン、三角巾、手ふき用ふきん、味噌2kgの保存用容器、お持ち帰り用袋 ※2kg用の容器を¥350で販売もいたします。		
参 加 費	5,200円 (材料費込)	定 員	20名 ※先着順
申 込 み	電話・FAX・来館・会館HPにて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。		

横浜市技能文化会館

〒231-0031 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL 045-681-6552

FAX 045-681-6554

E-mail gibun@socioak.com

URL <https://gibun.jp/>

(受付時間：平日 9時～17時／休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3)

＜ お申込者 ご記入欄 ＞

電話・FAX・来館・会館HPにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。

記入日： 月 日

講 座 名	2026年 11月21日(土) 11:00～12:30			*もち麦味噌づくり*
フ リ ガ ナ 氏 名		E - M a i l		
電 話 番 号		携 帯 電 話 番 号		
ど ち ら で お 知 り に な り ま し た か ?	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・インスタグラム・X(旧ツイッター)・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・その他()			

「もち麦味噌づくり」講座って？

横浜市港北区「合資会社 小泉麴屋」代表

麴師 小泉 聡 氏

明治元年創業の小泉麴屋 五代目。

みそソムリエ認定協会認定の「みそソムリエ」

四代目急逝後、一旦のれんを下ろし、14年ぶりに五代目が再開。

伝統の技と味を守りつつ常に時代に合った新しい試みにチャレンジ
することを忘れずに、日本の伝統的な文化、家庭の味、
美味しい家庭の手前味噌を伝承されています。



「おうちでまえ味噌」に挑戦しよう！
(資) 小泉麴屋 代表 小泉 聡

<https://www.koujiya.com/>

スタッフからのおススメポイント



★数少ない横浜の麴職人である
小泉さんは、贅沢にこうじを使い
旨みを存分に引き出した味噌づくりを
教えてくださいます。



★もち麦はうま味成分が多くそれ自体も美味しい
ですが、もち麦麴にするとその成分が数百倍になる
という研究データもあるんです。

★同じ材料を使っても、造るご家庭によって、
お味噌の 味は異なります。家庭の味、愛される
お味噌づくりをしてみましょう。



■JR関内駅南口から徒歩5分

■市営地下鉄伊勢佐木長者町駅出口2から徒歩3分

【立体駐車場】営業時間8:00~22:00 収容台数60台

※入庫可能サイズ 車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

必要に応じて、皆さまから情報を収集させていただく場合があります。ただし、法令に基づく場合を除き、個人を特定できる情報を本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。