

# 麴アドバイザープログラムー1年目

## 1年目（前期）

1月：基本の白味噌と麦味噌

2月：簡単どぶろく(糀の花にて開催)

<https://www.facebook.com/groups/kojinohana>

3月：赤味噌

4月：おうちで作る小さなお醤油プロジェクト、味噌仕込み

5月：米麴製麴

## 1年目（後期）

9月：醤油麴製麴（醤油用の麴を仕込む）

10月：麦麴製麴

11月：豆麴製麴

12月：味噌のレクチャー、そしておせち料理

# 麴アドバイザープログラムー2年目

## 2年目（前期）

1月：西京（風）味噌

2月：白たまり

3月：味噌玉麴から作る、赤味噌仕込み会（八丁(風)）

4月：甘酒+焼酎

5月：玄米麴

## 2年目（後期）

9月：種麴まとめ

10月：井伊味噌風100%麦麴の麦味噌

11月：菩提もと

12月：なめ味噌

