

2025
vol.3

KEN
POKU

ふくしま県北に移住・転入した方対象

WELCOME ワークショップ



楽しく地域のことを学びながら
仲間づくりをして、
福島ぐらしを楽しみませんか？

日時

12/6 10:00~12:00
2025 土

場所

えぽか 調理実習室
(本宮市本宮千代田60-1)

福島県産の素材を使って味噌を仕込みながら、地域の方や移住者同士の交流を楽しむワークショップを開催します。

発酵食品への関心が高まるなか、昔ながらの味噌づくりを通じて、福島の食文化の奥深さに触れてみませんか。

講師は、本宮市で300年以上続く老舗「名郷糴屋」の國分さん。地域をこよなく愛し、県内外のイベントに出店して本宮の魅力を発信されている方です。國分さんから地域イベントなどの情報も教えてもらうことができ、ワークショップ後のつながりづくりのきっかけにもなります。

参加費 一組 1,000円 (材料費として)
※当日徴収します

募集人数 8組程度 ※転入して5年以内の方優先
※応募者多数の場合は抽選

申込フォーム〈事前申込み制〉

<https://forms.gle/2RxTE5Po8yd486Xb9>

応募締切 11月28日(金)

申込QR



対象

県北地域に移住・転入した方、
または移住を検討中の方

※結婚や転勤、Uターンなど転入理由は問いません
※男性の参加・ファミリーでの参加歓迎

主催

福島県県北地方振興局

企画・運営

一般社団法人 tenten



福島市大町2-18 tel. 024-529-5895
info.tenten.fukushima@gmail.com (担当:西村)
<https://tenten-f.info/>

M
S
O



Uターンの方、
移住を検討中の方も
OK!



福島の素材で 味噌仕込み をしよう!

講師

名郷糴屋
國分頭一郎さん
(本宮市出身、本宮市在住)



福島県本宮市の老舗「名郷糴屋」17代目当主國分頭一郎です。9年間の会社員経験を経て家業を継ぎ、糴づくりに情熱を注いでいます。福島のブランド米「福、笑い」を使った甘酒など、独自の商品開発にも挑戦しています。自分が作る発酵食品を届けるため、全国各地を飛び回っています。

福島県の県北地域とは

福島市・二本松市・伊達市・本宮市・桑折町・
国見町・川俣町・大玉村の8市町村のこと

