

어르신들이 직접재배한 국산콩으로 정성껏 만든 마마된장

김천시니어클럽에서 운영하고 있는 마마된장사업단에서는
참여자 어르신들이 재배한 100% 국산콩을 이용하여 재래식 방법으로
삶고, 직접 수작업으로 메주를 생산·판매하고 있습니다.

매년 가족 된장담기 체험행사를 통하여 마마된장의 제작과정을 체험하신
많은 분들께 좋은 호응을 얻으며 재구매 요청도 늘어나고 있습니다.
체험 준비에 따른 혼잡을 없애고자 미리 체험단을 모집하고 있습니다.
국산콩으로 메주를 꾸고 발효하여 된장을 담는 전 과정을 체험하실 가족
여러분을 모집합니다.

된장담기체험

된장담기체험가격

150,000 원 콩가격에 따라 변동있음

된장담기체험재료



된장담기체험과정

- 1차발효
정월달
말날 진행
- 2차발효
간장과 된장을
분리함
- 3
간장
3번에 걸쳐
불순물 제거
- 4
된장
청국장가루와
콩삶은물 함께 발효

체험행사안내



된장담기체험행사
매년 정월달에 진행



고추장담기체험행사
행사진행 한달전에 신청



천연염색손수건체험
행사진행 보름전에 신청

된장담기풍경

