

くらしの学校～働く人がこころ豊かに～

# 梅しごと教室



1年で収穫時期が限られる梅。この**自然の恵み**を加工して1年中食卓で楽しめるようにしましょう。小梅から始まり、青梅、完熟梅を使い好評のシリーズを全て作ります！  
疲労回復や整腸作用、殺菌効果もあるといわれている梅は保存食として大変優れた食材です。県内産の梅を用い、梅干しは「**杉田梅**」を予定しています。  
(収穫状況により変更の場合もあります) 立派な質の良い梅を使います。

杉田・梅塾  
技文校

- 開催日時** ※梅干③・④は連続講座になります。 ※各回毎にご参加いただけますが、全回参加がおすすめ！
- ① 5月11日(土) 14:00～16:00 かりかり梅づくり(1kg)
  - ② 5月25日(土) 14:00～16:00 梅酒(900cc)・梅味噌(500g)・梅ジュースの仕込み
  - ③ 6月22日(土) 14:00～16:00 梅干①の仕込み(1kg)・梅ジャムづくり
  - ④ 7月6日(土) 14:00～16:00 梅干②(しそ入れ)・しそジュースづくり
  - ⑤ 7月13日(土) 14:00～16:00 梅しごと総括(梅干の干し方、梅加工品の保存方法)と梅スイーツづくり
- ★梅しごと教室別途開催講座 12月に 梅酢を用いた長持ちするおせち料理 講座も開催予定です。お楽しみに！  
\*梅酢のお土産付き 5,400円

<b>場 所</b>	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室		
<b>講 師</b>	市原 由貴子氏 栄養士、料理研究家、「横浜旬・菜・果」「杉田・梅塾」主宰		
<b>定 員</b>	各回20名 ※先着順	<b>申 込 み</b>	電話・E-Mail・FAX・来館にて
<b>持ち物</b>	エプロン・三角巾・食器用ふきん・お持ち帰り用のバッグ ※①は卵の殻10個分をご用意いただけます。		
<b>受講料</b>	①3,100円 ②8,500円 ③+④9,500円 ⑤3,100円 ①～⑤セット料金22,000円(全て材料費、容器代込み) ※当日のキャンセルの場合はキャンセル料を頂きます。 ※セット料金は初回受講時に全額お支払いいただけます。お客様ご都合のキャンセルの場合、払戻しはできません。		

<p><b>横浜市技能文化会館</b></p> <p>〒231-8575 横浜市中区万代町2-4-7</p> <p>●JR 関内駅 南口から 徒歩5分</p> <p>●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分</p>	<p>TEL <b>045-681-6552</b></p> <p>(受付時間：平日 9時～17時30分／休館日 第2水曜日)</p> <p>FAX <b>045-681-6554</b></p> <p>E-mail <b>gibun@career-rise.co.jp</b></p> <p>URL <b>http://gibun.jp/</b></p>
---	--

◀ お申込者ご記入欄 ▶

電話・E-Mail・FAXでお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。 記入日： 月 日

<b>講 座 名</b>	梅しごと教室 <input type="checkbox"/> ①・②・③+④・⑤ (ご希望の回に○をつけてください) <input type="checkbox"/> ①～⑤セット		
<b>フリガナ氏名</b>	<b>E-Mail</b>	@	
<b>電話番号</b>	<b>携帯電話番号</b>		
<b>どちらでお知りになりましたか？</b>	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・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・新聞・その他( )		

# 梅しごと教室 っ？

## ～講師のご紹介～

### 市原 由貴子氏

横浜市在住、栄養士、料理研究家  
「杉田・梅塾」「横浜 旬・菜・果」主宰



<http://shunsaika.yokohama/>



横浜市各所、自宅にて料理教室、お菓子の教室を主宰。

四季のある日本ならではの季節の素材を使った料理、お菓子が得意。

特に「梅干し」に代表される保存食に力を注がれていて、「杉田梅」を用いた料理の研究・開発・普及活動をライフワークとされています。

当館の人気講座

「男の料理教室」「男のシーズン料理」もご担当いただいています。



## 毎年大人気！

★「杉田・梅塾」を主宰されている市原先生。  
当館ではその分校「技文校」として、

- ①梅の実を待つ頃に、「梅スイーツ」
- ②青梅による「梅酒」「梅ジャム」「梅味噌」
- ③完熟梅による「梅干」「梅ジャム」
- ④梅の加工による副産物「梅酢」を用いた長持ちする「おせち料理」をつくります。

スタッフの  
オススメポイント

★梅は5～6月の収穫期に出回りますが、  
☆地産地消の神奈川県産（曽我、横浜など）  
☆こだわりの品種（杉田梅、南高梅、梅郷など）  
☆農園直送の新鮮品質！  
をご用意いただきます。  
1年を通して楽しむ、毎年楽しめる「梅しごと」を始めてみませんか？



J R 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時～22時  
収容台数60台

### 【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

皆さまからの必要に応じて、情報を収集させていただく場合があります。ただし、個人を特定できる情報を法令に基づくものを除き、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。