

くらしの学校～働く人がこころ豊かに～

# 梅しごと教室



5月、6月に収穫される季節限定の梅の実を加工して、1年を通して“梅のある暮らし”を楽しみませんか。注目の「杉田梅」の普及に努める、「横浜 旬・菜・果」代表の市原先生から「**青梅の梅しごと**」、「**完熟梅の梅しごと**」を教わります。使用する梅は「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)梅の魅力を知って、美味しく健康によい梅加工品を手作りしましょう！

「杉田梅」は梅の品種です。

## 第1弾 青梅の梅しごと

5月28日 (土)

14:00～16:00

梅酒(900cc)

梅味噌・梅ジュースづくり

## 第2弾 完熟梅の梅しごと

6月25日 (土)・7月2日 (土)

14:00～16:00 ※2回連続講座

梅干の作り方の説明を2回に分けて丁寧に行います！

梅干 (1kg) ・しそジュースづくり・梅ジャムづくり

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室		
講 師	市原 由貴子氏 「横浜旬・菜・果」代表、栄養士、料理研究家		
定 員	各回16名 ※先着順	申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて
持ち物	エプロン・三角巾・食器用ふきん・お持ち帰り用のバッグ		
受講料	①<青梅の梅しごと>9,000円 ②<完熟梅の梅しごと>10,000円 ①②セット料金18,000円 全て材料費、容器代込み(果実酒用瓶、ジャム用瓶など) ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。 ※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。 ※新型コロナウイルス感染症の感染状況により、中止・延期になる場合がございますので承知おください。		

### 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

(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)



FAX 045-681-6554



E-mail [gibun@socioak.com](mailto:gibun@socioak.com)



URL <https://gibun.jp/>

### 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

講 座 名	梅しごと教室 <input type="checkbox"/> ①青梅 <input type="checkbox"/> ②完熟梅 <input type="checkbox"/> 青梅・完熟梅セット (ご希望の回に○をつけてください)		
フリガナ氏名	E-Mail	@	
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・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・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  
「横浜 旬・菜・果」代表



<https://shunsaika.yokohama/>



梅の奥深さ、先人の知恵に魅せられ「杉田梅」を使った料理の紹介・普及活動を通じて、美味しく健康に良い“杉田梅のある暮らし”の提案を行っています。  
栄養学の知識も豊富で、季節の素材を使った料理も得意とされ、当館の人気講座「男のシーズン料理」をご担当いただいています！また、横浜各所で梅の講師、料理教室、お菓子教室を主宰されています。



## 毎年大人気！

## 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  
☆こだわりの品種  
☆新鮮品質  
をご用意いただけます。  
梅の楽しみ方・魅力をたくさん教わります。  
「梅しごと」が毎年の楽しみに！

★市原先生が普及活動をされている「杉田梅」は現在の横浜市磯子区発祥の梅で、歴史背景からまぼろしの梅とも言われています。  
・大粒で果肉が柔らかい  
・クエン酸が多く含まれる(酸味が強い)  
・梅干や梅酒づくりに最適  
・香りが良い  
という特徴があります。  
とっても美味しいので、ぜひお試しください！



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】

必要に応じて、皆さまからの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。