

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。注目されている「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)梅しごとの魅力を知って、美味しく健康によい梅製品を毎年手作りしましょう！

「杉田梅」は梅の品種です。

第1弾 青梅の梅しごと

5月27日(土)

14:00～16:00

☆実習内容・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24日(土)・7月1日(土)

14:00～16:00※2回連続講座

梅干の作り方の説明を2回に分けて丁寧に説明いたします！

☆2日間の実習内容・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・会館HP・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 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。 ※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きください。		

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



URL https://gibun.jp/

＜ お申込者ご記入欄 ＞

電話・会館HP・FAX・来館でお申込の際は、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 ☐ ①青梅 ☐ ②完熟梅 ☐ ①②両方申込 (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



横浜 旬・菜・果

YOKOHAMA SHUNSAIKA

<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。

栄養学の知識が豊富で、季節の素材を
使った料理も得意とされ、当館の人気講
座「男の家庭料理」をご担当いただいでい
ます！また、カルチャーセンターや横浜各
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

をご用意いただきます。

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、ぜひ味わってみてください！



■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

【立体駐車場】営業時間8:00～22:00 収容台数60台

※入庫可能サイズ 車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

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