

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) 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。梅の魅力を知って、美味しい梅加工品を手作りしましょう！

「杉田梅」は梅の品種です。

- ①青梅の梅しごと 5月22日(土) 14:00～16:00
梅酒(900cc)・梅味噌(500g)・梅ジュースの仕込み
青梅としょう油や酢で作る調味料の作り方・使い方もお伝えします！
※当日は実習のみで試食はございません
- ②完熟梅の梅しごと 6月19日(土)・7月3日(土) 14:00～16:00※2回連続講座
梅干(1kg)・しそジュースづくり・梅ジャムづくり
梅干の作り方の説明を2回に分けて丁寧にいたします！
※当日は実習のみで試食はございません

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15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	①9,000円 ②10,000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)

FAX 045-681-6554

E-mail 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"/> ①②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



<http://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たり、専門学校の非常勤講師を務められています。



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！



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 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。