



くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

スペシャル講座 書籍出版記念

ヨーロッパのクリスマス文化と伝統菓子

峯尾講師が、長年温めてきた「ヨーロッパ各地のクリスマスとお菓子」について執筆され、書籍を出版されることになりました。今回は書籍出版記念として2年ぶりのご登壇です。出版秘話もお聴きしながら、クリスマス直前に、ヨーロッパの伝統菓子を2品作り、お持ち帰りいただきます。試食もあります♪

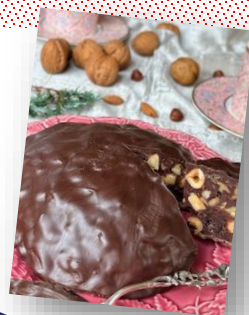
★シュトレン

ラムレーズンや柑橘のピールとナッツがいっぱい入ったドイツのクリスマスパン



★パンパパート

チョコレート風味の生地になッツ、レーズン、柑橘類のピールをたっぷり混ぜ込み、ドーム型に焼き上げるリッチなイタリアのクリスマススイーツ



開催日時：2026年12月19日(土) 13時00分～16時00分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室		
講 師	峯尾 朋子氏 食文化研究家 日本紅茶協会公認ティーアドバイザー		
持 ち 物	エプロン、三角巾、食器用ふきん、手ふき用ふきん		
受 講 料	5,000円(材料費込み)	定 員	12名 ※先着順
申 込 み	電話・FAX・来館・会館HPにて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。		

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

(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)

TEL **045-681-6552**
FAX **045-681-6554**
E-mail **gibun@socioak.com**
URL **https://gibun.jp/**

＜ お申込者ご記入欄 ＞

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	2026年12月19日(土) 開催 ヨーロッパのクリスマス文化と伝統菓子 13時00分～16時00分		
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・Instagram・フェイスブック・X(旧ツイッター)・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		

「ヨーロッパのクリスマス文化と伝統菓子」って？

～講師のご紹介～



峯尾 朋子氏

食文化研究家
日本紅茶協会公認ティーアドバイザー

https://www.instagram.com/ginger_mam/

中学・高校で20年間、家庭科の教師を務め食育に携わる中、旅行先のインドで紅茶やスパイスに魅せられる。

好奇心を原動力に産地を巡り、見聞を重ねて2012年以来、東京や横浜で『スパイス・ハーブ&ティーレッスン』を行っています。

近年はヨーロッパで作り継がれた伝統菓子をテーマに、その背景にある歴史や文化、自然風土や生活を取材。

お菓子を作り、食した人々の暮らしに想いを馳せ、残された物語を『食彩ヒストリー』で伝えています。



おすすめポイント♪



★お待たせしました！

峯尾講師の講座は2年ぶりの開催です。

その間、長年温めてきたヨーロッパのクリスマス文化と伝統菓子について、現地での取材と執筆活動をされていました。

今回は書籍出版記念のスペシャル講座です。

★ヨーロッパでの取材や執筆中の秘話、書籍出版までの道のり等をお聴きしながら、2品の美味しいお菓子もつくりながら、クリスマス直前に心温まる時間を過ごしてみませんか？

★当日は「書籍」と「お手製ラムレーズン」の販売もありますので、お楽しみに♪



- 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、皆さまからの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。