

手づくり ものづくり 人づくり

横浜市 技能文化会館

詳しくは当館ホームページをご覧ください。
<http://gibun.jp/> 技文 検索

講座のお申込は
 当館ホームページ・メール・お電話・FAX・ご来館で承ります。

TEL **045-681-6552**
 (受付時間:平日 月～金 9時～19時 休館日:第2水曜日)

FAX **045-681-6554**

E-mail **gibun@career-rise.co.jp**



講座のご案内 平成25年12月～平成26年3月

※掲載内容について変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。 **■は定員、■は受講料を表します。**

匠の学校
地域の職人、プロから学ぶ

お豆腐屋さんから教わる 手づくりの贅沢豆腐

3/16(日)予定 (詳細未定)
 横浜豆腐商工業協同組合
 国内産の大豆と天然のニガリを使った贅沢な絹豆腐作りをお豆腐屋さんから教わります。自分でつくってできた新鮮な豆腐の深い味わいをご堪能ください!
 ※詳細が決まり次第HP等でお知らせいたします。

■ 30名 ■ 2,000円

横浜マイスター塾

市民の生活・文化に寄与する優れた技能職者「横浜マイスター」その横浜マイスターを講師にお迎えし「横浜マイスター塾」を開校します。

クリーニングのマイスター 沼能 和男氏

1/26(日) 13:30～15:00
 クリーニング師である沼能和男氏をお迎えし、手仕上げにこだわる技の演説と、これまでの経験や現在のクリーニング事情などのお話をうかがいます。

■ 30名 ■ 1,000円

西洋料理のマイスター 清水 郁夫氏

2/23(日) 13:30～15:30
 西洋料理の清水郁夫氏をお迎えします。調理の実演をご覧いただき、ご試食でマイスターの技を体感してください。調理師の役割、食育の大切さなどのお話をうかがいます。

■ 20名 ■ 1,500円

「みんなのキッチン」 コラボ企画!

カラダに優しい 横浜野菜教室

①2/26(木) スライス編
 スライス・ハーブコーディネーター
 日本紅茶協会公認ティーアドバイザー
峯尾 朋子氏

②2/22(土) 薬膳編
 薬膳料理～ココの花～主宰
太田 久子氏

③3/11(火) ハーブで
 ローフードマスター
 JANA認定アロマセラピストインストラクター
山根 尚子氏

「みんなのキッチン」で活躍中の人気講師をお迎えして旬の「横浜野菜」をテーマに様々な角度から見た食材活用法をお伝えします! テーマは「地産地消」「美と健康」。各回とも講義・実習と美味しい試食用。

各回10:00～12:00
 ■ 各回10名
 ■ 各2,000円(材料費込)

五感で楽しむ「食」 フードアナリスト講座

ジュニアフードアナリスト講座
 2/11(火祝) 10:00～12:00
 ■ 20名 ■ 4,500円 (教材費込)

フードアナリスト4級講座
 12/14(土) 9:30～18:30
 ■ 20名 ■ 38,000円 (教材費込)

※初級またはジュニアを受講された方は優待あり

良質な食生活のスミ

12/7(土)・2/8(土) 14:00～16:00
 横浜技能文化会館 館長 **西村 統行**
 自らの実体験から辿り着いた良質な食生活を紹介します! 体いよいよ試食もご用意しています!

■ 16名 ■ 500円(軽食付)

当館のベストセラー教室 陶芸教室

①1/29(水) 自由製作
 ②2/5(水) //
 ③2/19(水) //
 ④2/26(水) //
 ⑤3/5(水) 素焼き 各回18:30～20:30
 ⑥3/19(水) 本焼き
 ⑦3/26(水) 窯出し ■ 20名
 陶芸家 **小高 嘉照氏** ■ 18,000円

大きさや数に関係なく自由に作陶いただけます。色づけをして館内にある窯で焼きあげます。

初心者歓迎! 男の料理教室

①10/12(土) 基礎 各16名
 ②11/16(土) 種類 各回
 ③12/7(土) 和食 3,000円
 ④1/11(土) 洋食 (材料費込)
 ⑤2/8(土) 中華
 ⑥3/8(土) パティスリー
 各回9:30～11:30
 栄養士・料理研究家 **市原 由貴子氏**
 リクエストにお応えして開講! 作った後はランチとしていただきます。※女性の参加も歓迎します

お正月のおもてなし 美味しい蒲鉾とお雑煮の話

12/21(土) 10:00～12:00
 (社)日本フードアナリスト協会 理事 認定主任講師 **青柳 崇子氏**
 お雑煮のお話と鈴廣蒲鉾(株)と協力で美味しい蒲鉾のお味見、新年のテーブルセッティングなど、お正月ならではの「おもてなし」を学びます。
 ■ 20名 ■ 2,000円(お土産付)

横浜発! 杉田・梅塾流 長持ちするおせち料理教室

12/26(木) ①10:00～12:00
 ②14:00～16:00
 栄養士・料理研究家 **市原 由貴子氏**
 今年最後の特別講座「おせち料理」。杉田・梅塾流では「梅酢」などを用い、長持ちで飽きのこないおせちをつくります。
 ■ 各回16名 ■ 3,500円(材料費込)

横浜発! 老舗に学ぶ 胡麻と胡麻油について学ぶ会

1/30(木) 10:00～11:30
 岩井の胡麻油株式会社 代表取締役社長 **岩井 徹太郎氏**
 老舗「岩井の胡麻油」のご協力により、胡麻と胡麻油について、また毎日の健康づくりに美味しく賢く役立つ情報などを、楽しく詳しくお話しいたします。
 ■ 16名 ■ 1,500円(お土産付)

実践! 簿記・会計のキホン

⑤12/4(水) 決算書の見方と簡単な財務分析
 ⑥12/18(水) 決算書から見る企業評価
 各回18:30～20:30
 東京海上日動あんしん生命保険セネラルアドバイザー、企業再建・承継コンサルタント協同組合経営コンサルタント **鈴木 隆雄氏** ■ 各回15名 ■ 1回3,000円

コーチングのプロが伝える コーアクティブ会話術

①2/23(日) ②3/30(日) 13:30～17:00
 ①②ハートスバイア代表 **大城 京子氏**
 ①ライフオーナーシップ代表 **垂水 克己氏**
 ②オフィスコミュニケーション代表 **赤塚 文彦氏**
 コミュニケーションの始まりは会話から。コーチングのプロが、人間関係が自然と良くなる会話のコツを伝授します。
 ■ 各回24名 ■ 3,000円

何気ないことが輝き出す 心に響くコーアクティブ思考術

12/14(土) 13:30～17:00
 ハートスバイア代表 **大城 京子氏**
 ライフオーナーシップ代表 **垂水 克己氏**
 視点を変えれば何気ないことや仕事からカラフルに「人」を輝かせるための視点の変化や選択の仕方のコツをお伝えします。
 ■ 20名 ■ 3,000円

楽しく・美味しい! 茶そば打ち教室

2/9(土) ①10:00～12:00
 ②13:30～15:30
日本そば打ち名人会
 日本そば打ち名人会そば打ち教室が当館に! 今回では変わり蕎麦のひとつである「茶そば」です。そばはお土産としてお持ち帰りいただけます。
 ■ 各回15名 ■ 3,500円(材料費込)

横浜発! 小泉麴屋 手づくり高級味噌と塩こうじ

3/1(土) 14:00～15:30
 横浜の麹師 小泉麴屋 代表 **杜氏 小泉 聡氏**
 毎回大人気の「小泉麴屋の味噌づくり」。「糴歩合12」の高級味噌と塩こうじを作ります。味噌は約半年、自宅で熟成させます。※お持ち帰り容器をご持参ください。
 ■ 20名 ■ 4,500円(材料費込)

大好評! パソコン教室

Word講座

①12/15(日)・2/8(土)・3/23(日) 文書の作成と編集
 ②12/22(日)・2/15(土)・3/30(日) 表や図の挿入・表現力をアップする機能

～Word講座特別編～
 ①1/19(日)・3/9(日) はがきや年賀状を作成しよう!
 ②1/25(土)・3/16(日) 差し込み印刷で名刺やラベルを作成しよう!

各回15:30～17:30
 ■ 10名 ■ 各2,800円
 ①②セットで5,000円

Excel講座

①1/11(土)・1/26(日) 表の作成と書式設定
 ②1/18(土)・2/2(日) SUM関数・相対参照と絶対参照
 ③2/1(土)・2/9(日) テーブル・フィルタ・印刷設定
 ④2/16(土) 実用的関数の利用
 ⑤12/7(土)・2/23(日) 入力をサポートする機能・データベース活用・セキュリティ
 ⑥12/14(土)・3/2(土) テータのビジュアル化・ピボットテーブル

Word・Excel・PowerPoint 各講座について (Word講座特別編を除く)
 ■ 各回10名
 ●標準コース 10:00～17:30 基本講義+実践問題+α 網羅 ■ 各回8,000円
 ●速習コース 10:00～15:20 基本講義のみ ■ 各回6,000円
 ●実践コース 15:30～17:30 実践問題+α ■ 各回2,000円 (速習コース受講済の方向け)
 ※セトル料金も設定されております。(詳細は当館HPをご覧ください)
 ※各日、12:00～13:00および15:20～15:30は休憩時間です。

Excel MOS試験対策講座

※MOSはマイクロソフト・オフィススペシャリストビジネスシーンで自分のPCスキルを示すことができるMOS資格の取得を目指す講座。効率よくしっかりと試験対策のポイントを学びます。
 ①12/1(日)・3/9(日)
 ②12/8(日)・3/16(日)
 ③12/15(日)・3/23(日)
 ④12/22(日)・3/30(日)
 各回10:00～17:30
 ※12:00～13:00および15:20～15:30は休憩時間です。
 ■ 10名 ■ 全4回32,000円

Windows講座

初心者向けのテキストを使用した講座です。これからビジネスでパソコンを活用したい方対象。
 ①1/19(日)・3/9(日) Windows知識・効率の入力テクニック
 ②1/25(土)・3/16(日) ファイル整理・PC操作実践編
 各回10:00～15:20
 ※12:00～13:00は休憩時間です。
 ■ 8名 ■ 各6,500円
 ①②セットで12,000円

PowerPoint講座

プレゼンテーション作成編 PowerPoint実用編

①3/1(土) 実践的機能編
 ②3/8(土) 視覚効果編

①12/1(日)・3/22(土) スライドマスター機能編
 ②12/8(日)・3/29(土) 配布資料作成編

■セットでお申し込みをされますと、お得な割引になります。(初回受講時に全額支払い。お客さま都合のキャンセルの場合、払戻しはできません)
 ■パソコン講座は受講料に加え、テキスト代が別途必要です。購入済みの場合は、受講料のみでご参加いただけます。
 ■同一番号の講座は各日程と同じ内容です。いずれか1日をお選びください。
 詳細はホームページをご覧ください。当館までお問い合わせください。

キャリアの学校 役立つ力を身につける

労働実務セミナー

知っておきたい!

職場の法律と実務

～労災保険・雇用保険～

業務上なのに労災を使ってくれないetc.....

退職するので失業給付をもらいたいetc.....

この講座は、働く上で大切な労災保険・雇用保険の基本を学ぶ講座です。

特定社会保険労務士が講師として、わかりやすく講義します。



開催日時: 12月12日(木) 18時30分～20時30分

場 所	横浜市技能文化会館 8階 802大研修室
講 師	井上 卓 氏(特定社会保険労務士、横浜しごと支援センター相談員)
定 員	40名 ※先着順
受 講 料	無料
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて

働く人の 横浜しごと支援センター

横浜しごと支援センターでは、就職の準備段階から就職後の相談まで、「しごと」に関してさまざまな業務を行っています。相談に関する秘密はお守りします。ご利用は無料です。

場所	横浜市技能文化会館3F		
TEL	045-681-6512	FAX	045-641-9775
e-mail	yokohama-sigoto@career-rise.co.jp		
URL	http://gibun.jp/sigoto <input type="text" value="しごと支援"/> <input type="button" value="検索"/>		

横浜市技能文化会館のご案内

貸室のご案内

横浜市技能文化会館は、低コストでご利用いただける貸室をご用意しています。

サークルでのご利用、法人でのご利用など幅広くご利用いただけます。会議室・ホール・料理研修室・オーディオルームなど、様々なタイプの貸室があり、利便性にも優れている横浜市技能文化会館を是非ご利用ください。

※ご予約にはご登録が必要です。詳しくは当館までお問い合わせください。

貸室の一例 (他の貸室についてはホームページをご覧ください)

□会議室 (定員18名)	3時間800円～
□オーディオルーム (定員20名)	3時間1,800円～
□工芸研修室 (定員36名)	3時間2,300円～
□料理研修室 (定員24名)	3時間2,400円～
□トレーニングルーム (定員30名)	3時間2,500円～
□多目的ホール (定員370名)	3時間9,800円～

※営利目的のご利用については利用料金が異なります。



貸室についてのお問い合わせ	電話 045-681-6551
	FAX 045-664-9400
	E-mail gibun@career-rise.co.jp

立体駐車場のご案内

- 利用時間 8:00～22:00
- 利用料金 20分 100円 1日最大 1,000円
- 駐車台数 60台

関内駅近!
リースナブル!

最大収容形状		
車体総重量 1.6t 以下	車幅 1.95m	車長 4.75m
車高 1.57m		



会館1階「匠プラザ」に、職人発! 横浜発! のセレクト品販売コーナーを開設し、特別販売しています! ぜひ、お立ち寄りください! 贈答用に箱詰めもできますので、お声がけください。

販売品の一例

- ◇ 職人の手づくり品! 横浜量組連合会より 国産イ草のゴザ・軽くて丈夫なエコバッグなど
- ◆ 自然・安全の食の自遊人より 「無添加すりおろしにんじんジュース」
- ◇ にんべんのかつお節ほか人気商品
- ◆ 創業安政四年 岩井の胡麻油 「胡麻油」「胡麻辣油」「ねり胡麻」
- ◇ 浜生まれ、浜育ち 横浜醤油の「たべるしょうゆ」「ハイ辛醬」
- ◆ 焼きたて煎りたて作りたて 美濃屋あられ製造本舗の 「スモークピー柿」「横浜ピア柿」「横浜ナポリタン」など



横浜市市民利用施設 予約システムについてのお知らせ

横浜市市民利用施設予約システムは 平成26年1月から 新しいシステム、登録方法、予約方法に切り替わります。

・現在ご利用いただいているみなさまには、変更のご案内を郵送にて11月末までに登録いただいている住所へ送付します。引越し等による住所変更の手続きを行われていない方は、案内が届かない恐れがあります。住所変更の際は、すみやかに変更手続きを行ってください。

・新しい登録制度の適用は、平成26年1月以降に新規登録を行う方、登録の更新を行う方が対象です。

・新しいシステムへの切り替えのため、平成25年12月16日(月)から平成26年1月3日(金)まで 新規の利用者登録、利用者登録変更などの受付を停止します。

システム切り替えについてのお問い合わせ先
横浜市市民利用施設予約システムサービスセンター: 045-759-3737
(平成25年11月1日から受付開始)

受付時間: 12月31日まで 平日9時から17時まで
1月4日から 毎日9時から17時まで

新しいシステムへの切り替えに伴い、横浜市技能文化会館の利用料のお支払いルールが変更となります。

「はまっカード」がご利用いただける他施設同様に、ご予約確定後1週間以内のお支払いが必要となります。
※1週間以内のお支払いがない場合、自動キャンセルとなりますのでご承知おきください。
※抽選で当選された場合は、月末までとなります。
※平成26年1月4日以降適用となります。