



日本に伝わる 季節の「おしごと」

～ ていねいな日本の暮らし～

6月には梅雨。「梅が熟す頃の雨」と語源があるほど、
梅が旬です。昔はこの時期になると、どの家庭でも夏バテや
殺菌作用のある梅干を一年分漬けていました。

漬ける人によって微妙に違う味がする梅干。本講座では
完熟梅1kgと天日塩を使って、昔ながらのやり方で梅干を漬けます。
季節や自然の恵みを感じながら、添加物や防腐剤が入っていない
オリジナルの梅干を漬けてみませんか？

梅干づくり

おばあちゃんの

日時 | **6月17日(金)**
11:00～13:00 30分前から受付開始

会場 | 月島社会教育会館
〒104-0052 中央区月島4-1-1 区民センター4階

定員 | 24名
6月3日(金)までに電話もしくは裏面のファックス用紙に記入し、事前にお申込みください
応募多数の場合は「抽選」となります

受講料 | 3200円 材料費・保険料込み
キャンセルについては裏面をご確認ください

対象 | 18歳以上 中央区在住・在勤以外でもお申し込みいただけます

講師 舘野 真知子

料理研究家、管理栄養士。栃木で八代続く農家に生まれ産地直送の野菜を使ったレストランを経て独立。発酵食をはじめ添加物や防腐剤を使わない素材の素朴な味を生かした料理教室を得意とし、活動は国内だけにとどまらず、海外にも食の素晴らしさを伝える活動をしている。

主催 指定管理者(株)小学館集英社プロダクション 共催 中央区

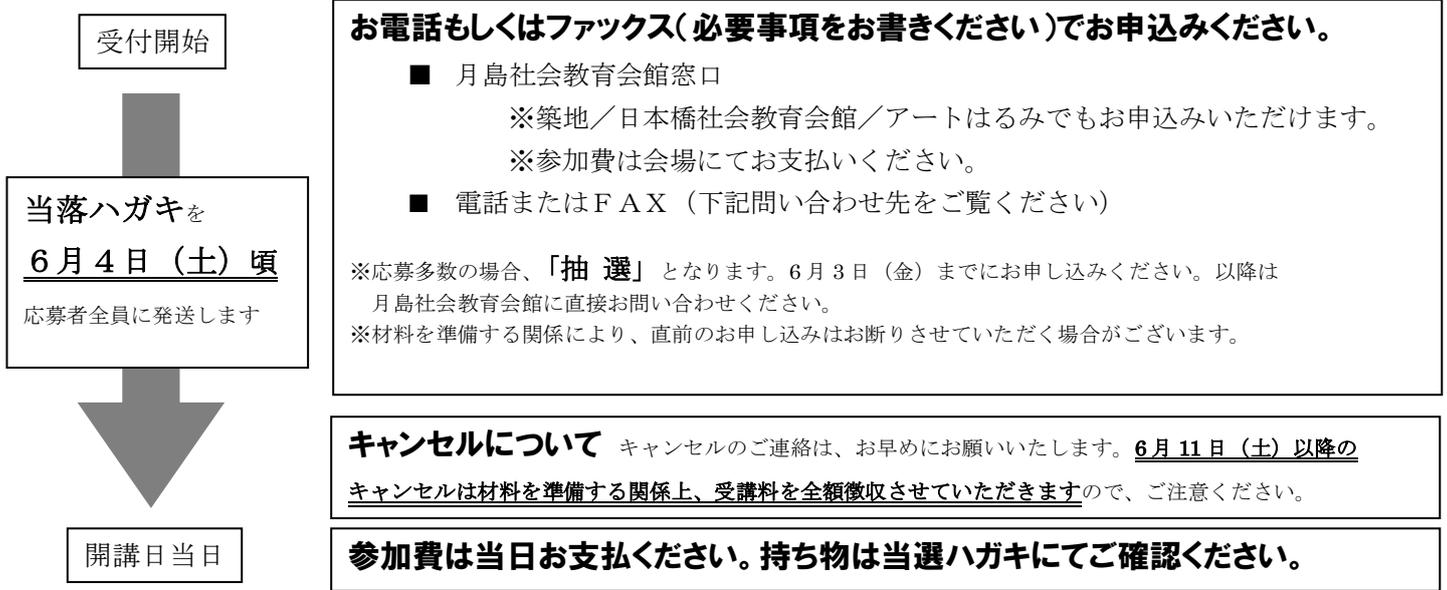
申し込み先・問い合わせ・会場 月島社会教育会館

TEL: 03-3531-6367 FAX: 03-3531-6369

※お電話の方は講座名やお名前などをお聞かせください。FAXの方は必要事項をご記入の上(裏面)、お申し込みください。



お申し込みから開講までの流れ（必ずお読みください）



個人情報の取り扱いについて

講座お申込時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館(中央区社会教育会館)が主催する事業以外には使用しません。また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。

申し込み・問い合わせ・会場

月島社会教育会館

〒104-0052 中央区月島4-1-1 区民センター4F

※ 有楽町線・大江戸線 10番出口 徒歩1分 TEL：03-3531-6367 FAX：03-3531-6369

月島社会教育会館 宛



FAX：03-3531-6369

参加申込書 ※参加1名につき1枚

講座名	おばあちゃんの梅干づくり ～ ていねいな日本の暮らし ～
ふりがな 参加者名前	
当落ハガキ 送り先住所	〒 —
電話番号 ※できれば携帯番号	
メモ	※ご質問などありましたら、お書き添えください