

梅のひみつ その1 先達と一緒に作る 梅ジュース



現代の都心ではなかなかできない梅仕事を、子どもから大人まで幅広い年代の方々と一緒に学び、交流します。

梅を知りつくした講師と共に、杉田梅を使用した極上の梅ジュースをつくりませんか？
梅ゼリーとフルーツコンポートを食べながら、梅のお話を聞きましょう。



講師：乗松 祥子

世田谷区の梅専門店「延楽梅花堂」店主。

銀座の料亭「辻留」で勤務時に約百年前の梅干しと出会い、その魅力に惹かれて以来四十余年、梅仕事に従事。「日本食の原点は、梅にあります」と語る。

梅を追究し続け、「梅おばさん」と呼ばれ、親しまれている。

主な著書に『百年の梅仕事』（筑摩書房）、『梅暦、梅料理』（文化出版局）など。

杉田梅とは・・・

神奈川県小田原市・横浜市・杉田地区の梅の品種。関東原種と言われている。大粒の実で酸っぱく、長期保存にも適している。

【写真上・左】撮影：浅田政志

提供：BambooCut「備え梅」

【写真下】梅ゼリーとフルーツコンポート

7月15日(土) 13:30～16:30

対象 小学生以上どなたでも
(小学生は保護者と参加/大人1名につき子ども2名まで可)
※未就学児の同伴は要相談。

定員 28名(締め切り後、抽選の上、ハガキでご連絡)

参加費 1名=2,500円/親子=3,000円
(材料費を含む/親子参加の場合1名追加につき+500円)
※1組につき、1.2kgの梅を使ってジュースを作り、持ち帰り。

会場 千代田区立スポーツセンター(内神田 2-1-8)

申込方法

7月2日(日)17時までに、電話、FAX、またはHPより九段生涯学習館までお申込みください。
(FAX…講座名/氏名(ふりがな)/郵便番号/住所/電話番号/年齢を記載)

- ◆天候や交通機関の運行状況およびその他の事情により、講座が中止、変更になる場合がございます。予めご了承ください。
- ◆ご本人さま以外の参加はお断りいたします。
- ◆アレルギーをお持ちの方は事前にお知らせください。
- ◆7月10日(月)17時以降のキャンセルは、キャンセル料が発生します。



参考写真

【来年2月18日(日)には、梅のひみつ その2「梅料理を作る」を開催予定】

主催
問合せ先



千代田区立
九段生涯学習館
こころを育み 明日へつなぐ

102-0074 千代田区九段南 1-5-10

電話/FAX 03-3234-2841/03-3262-7460

HP <http://www.kudan-ll.info/>