



# 季節を楽しむ梅しごと 〜お手軽梅干し作り〜

年に一度の梅の収穫時期に合わせて、梅干しや梅酒などをつくることを「梅しごと」といいます。この講座では梅干し作りを中心に、梅の加工法や梅を使った料理も学びます。重しや大きな容器が無くても、ジップ式の食品保存袋を使えば少量からでも失敗なく作ることができます。添加物を使用しない、安心安全な“我が家だけの梅干し”を作ってみませんか。



- 日時 平成30年6月8日（金） 13:00～15:30  
場所 かごしま環境未来館 1階食工房  
講師 大重 加代子（元鹿児島県食生活改善推進員連絡協議会 鹿児島市西部会長）  
対象 鹿児島市・日置市・いちき串木野市・姶良市に住むか、  
鹿児島市に通勤・通学する18歳以上の人  
定員 25人（応募者多数の場合は抽選）  
受講料 1人600円（梅漬け約1kgお持ち帰り・お茶請け付き）  
準備物 梅を拭く布（きれいな布巾）、筆記用具、エプロン、三角巾、  
手拭き用タオル、飲み物  
☆お持ちの方は、かごしまリユースポイントカード（当日作成可）

※申し込み方法等は裏面をご覧ください

主催 かごしま環境未来館

## ◆申し込み方法

未来館窓口かホームページの申込フォーム、往復はがき、FAX、Eメールのいずれかに、下記の内容をご記入のうえお申し込みください。(FAXの方は中段の申込書をご利用ください。)

- ①講座名「季節を楽しむ梅しごと～お手軽梅干し作り～(6月8日開催)」
- ②お名前(ふりがな) ③性別・年齢 ※参加する方全員のお名前・性別・年齢をご記入ください。
- ④託児(6か月～小学2年生) 希望者は子どもの氏名(ふりがな)、年齢
- ⑤郵便番号、住所 ⑥連絡先(電話・FAX) ⑦お持ちの方はEメールアドレス
- ⑧講座追加募集ご案内メールの受信希望(E-メールアドレスの記入が必要)

※個人情報適切に管理し、講座目的以外には使用いたしません。

### **申込締切 5月29日(火) 必着**

\*締め切り後に、当落の通知を差し上げます。

\*メールでお申し込みの方は、[kouza@kagoshima-miraikan.jp](mailto:kouza@kagoshima-miraikan.jp)からのメールを受信可能に設定してください。  
往復ハガキでお申し込みの方は、到着までに時間がかかる場合があります。ご了承ください。

**【季節を楽しむ梅しごと～お手軽梅干し作り～(6/8) 申込書】 FAX 099-806-8000**

お名前	(ふりがな) (男・女) ( 歳)					
	(ふりがな) (男・女) ( 歳)					
	(ふりがな) (男・女) ( 歳)					
託児	ふりがな 名 前	男 女	年齢	ふりがな 名 前	男 女	年齢
住所	〒					
電話番号	<b>追加募集ご案内メールの受信希望</b> <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない <input type="checkbox"/> 申込済み <input type="checkbox"/> 解除希望					
FAX	* 定員に空きがある講座やキャンセルが発生した際に追加募集の案内をメールさせていただきます。受信を希望される方は、 <a href="mailto:kouza@kagoshima-miraikan.jp">kouza@kagoshima-miraikan.jp</a> からのメールを受信可能に設定してください。					
Eメール						

## ◆申し込み・問い合わせ先

〒890-0041

鹿児島市城西2丁目1-5

かごしま環境未来館 担当 ながた おどう 永田・尾堂

TEL 099-806-6600

FAX 099-806-8000

E-mail [kouza@kagoshima-miraikan.jp](mailto:kouza@kagoshima-miraikan.jp)

H P <http://www.kagoshima-miraikan.jp/>

**休館日：月曜日**

(祝日の場合はその後の最初の平日)

携帯電話・スマホからはこちらから



## ◆アクセス方法

### 最寄りのバス停

新照院、草牟田、原良小前のいずれかのバス停から徒歩約5分、  
城西公園前バス停から徒歩約7分

### 鹿児島中央駅から

徒歩約20分  
上記のバス停までの路線バスあり  
コミュニティサイクルかごりんのポートあり

**※地球環境保全のため、公共交通機関利用のご協力をお願いいたします。**

