

# 自分で作ろう!



## 「わが家の梅干」講習会

今年、梅の寒が手に入るようになりました。  
 私達の生活の中で、梅の保存食は体によい常備食として、毎年家で  
 手作りするのが昔からのならわしでした。女性も社会におで働く時代となった  
 今は、なかなか手作りすることができにくくなりました。でも、工夫次第です。  
 いっしょに手作りしてみませんか。

日程：6月17日(金) 13:00～15:00

場所：にしかね家

参加費：500円(お茶、お菓子代含) 梅の代金は別

定員：13人まで

持ち物：漬ける分量(1～3kg)が入る清潔なかめ又は広口ビン

” の15%のあら塩、清潔なふきん、エプロン、タオル

指導スタッフ：田中以枝子、牧野紹子

※参加の申込みは6月10日までに。

(林) TEL. 0561-74-0601

FAX. 0561-74-0653

(石黒) TEL/FAX. 0561-74-0453

〈主催〉NPO法人にし市民環境ネット  
農業公園プロジェクト

〈参加申込み表〉

氏名	住所	TEL/FAX	漬けた梅の量 ○をつけてください 1kg・2kg・3kg

### にしかね家MAP

至・本郷  
東名IC



\*お車は野方三ツ池公園の駐車場をご利用ください。