

令和7年度ゆらてく・公民館講座

発酵のチカラ はじめての梅しごと

7月22日(火)【梅干し編】

7月29日(火)【梅シロップ編】

午前10時～12時半

ゆらてく 2階 調理室にて

発酵のチカラについて学びながら
梅干しづくりと梅シロップづくりを行う講座を開催します！

持ち物：エプロン、頭巾、持ち帰り用マイバッグ

定 員：各回 **12**名(うるま市在住または在勤の方)

参加費：各回 **2,000**円(材料費、容器代として)

応募締め切り

6月 27日(金) 16時まで

※お申込み・参加費のお支払いはそれぞれ別になります。

【 講師 】

下條 龍哉 TATSUKI SIMOJO

うるま市出身。発酵ライフアドバイザーPRO。

日々の暮らしの中で発酵調味料を作る楽しさを県内外で発信している発酵好き。
味噌づくりを中心に、塩麴、醤油麴、玉ねぎ麴、醤油・など様々な発酵調味料つ
くりを伝えています。

また、娘に南国ベジ&フルーツを食べさせたいと思い、荒れた畑を整地・開拓
中。農と発酵の楽しさを伝え、広げる活動をしています。



@TATSUKI_FERMENTATION

【梅干し編】

7月22日(火)午前10時～12時



《内容》

- 1.発酵、微生物について
- 2.梅干し作り
- 3.保存方法と活用法について

《材料費》

2,000円

(ガラス容器代含む)

【梅シロップ編】

7月29日(火)午前10時～12時



《内容》

- 1.発酵、微生物について
- 2.梅シロップ作り
- 3.保存方法と活用法について

《材料費》

2,000円

(ガラス容器代含む)



《梅しごと》って楽しそうだけどどうやるんだろう・・・
大好きな梅干しを自分で作ってみたい！家族と食べたい！

そんなあなたのための講座です

発酵のチカラをかりて、美味しくて安心・安全な梅干しと梅シロップを作ってみましょう

発酵には欠かせない微生物のはたらきや
自家製で作る際に気を付けるべきこと、保存の方法や活用法など
2時間の講座で盛りだくさんの内容をお伝えします

作った梅干しやシロップはお持ち帰りいただけますので
ご家庭でご家族と一緒に楽しむこともできます

きっと、もっと、発酵が好きになる。そんな講座です

うるま市生涯学習文化振興センターゆらてく

☎ 098-923-1571

📷 ゆらてくINSTAGRAM 《@URUMACITY.YURATEKU》

※受講決定した方にのみこちらからご連絡いたします



【申し込みフォーム】

・お申込みはお電話、
または申込フォームより
お手続きをお願いします

・応募多数の場合は
抽選になります