


講師紹介

講師名	フリガナ オガワ トキコ 小川 睦子	
所属・役職		
肩書	梅干し研究家	
<p>プロフィール</p> <p>幼少の頃から梅干し好きで、約10年前より独学で梅干し作りを始める。現在は福岡市内の自然食品店ナチュ村やヨガスタジオ等にて、無農薬梅と天然塩を使用した手作りの梅干しを販売。梅干し作り、梅干し料理等のワークショップも開催。梅干し作りをする人々の取材も進めている。ヨガインストラクター、フリーライターでもある。新潟県出身。福岡在住6年目。梅のことを考えるといつでもワクワクしてしまいます。</p>		
<p>想い</p> <p>ニッポンの宝「梅干し」の魅力をたくさんの人に知ってもらいたくて、また梅干しを手作りする文化がずっと続くことを願って活動をしています。</p> <p>梅干しを作ったことがなくても、なぜか梅干しの言い伝えだけは誰もが知っているからなのか、面倒そうに思われがちな梅干し作りですが、実はかなり簡単。日本に根付いた家庭料理として、もっと気楽に作ってもらえたらいいなあと考えています。だって、おうちで作った梅干しはとってもおいしいから！</p>		
<p>実績</p> <p>手作りの梅干し好評発売中。</p> <p>梅干し作り、梅干しを使った料理教室、梅干しに関するワークショップ等も好評で。</p>		
<p>講演・セミナーのタイトルと内容（複数可）</p> <p>梅干し作り講座 梅干しを使った簡単料理教室 江戸の調味料♪煎酒を作るワークショップ 梅ジュース、梅シロップ等作り</p> <p>などなど、梅に関するワークショップ、講座全般。</p>		