

関東からジャム作りの名人をお呼びして、ジャム作りの基礎講習会を開催します。

**【要旨】**

この度、観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園：和歌山県紀の川市）は、地域特産物を加工するのに最も基礎的な、ジャム作りをするための講習会を、埼玉から専門家をお招きして開催いたします。

ジャム作りには色々ありますが、その中でも基本中の基本の作り方をされている埼玉県春日部市の渡辺隆様をお招きし、保存性の高いジャム作りの作り方を勉強させていただきます。

午前中はいちご狩り、午後からはジャム作りを行い、いかに地域の特産物を加工していくかの工程を学びます。

果汁生産額日本一の和歌山県で、作った物をいかに付加価値を付けて販売していくか。

今回の講習会が、故郷和歌山県の地域活性化のための、加工品作りの基礎になればと考えております。

**概要**

**【ジャム作り講師】渡辺隆（通称：ジャム爺）**

埼玉県春日部市在住

青果担当者として仕事を続ける中、ジャム作りに目覚める。

それから10年以上関東の地で無添加ジャムを製作・販売。

今まで取り組んだジャムの品目は、30種類以上！

それぞれのフルーツの組み合わせによるジャム作りにも、評判が高い。

関東地方の多くの有名レストランや人気パティスリーとの交流も深く、取引先も多い。

そんなジャム爺さんが、今までのノウハウや秘伝のレシピを伝授致します。



**【いちご農家】児玉幸夫**

和歌山県紀の川市在住

さちのか・明日香ルビー等をハウスで高設栽培。

有機資材を使い、薬散布を極力控えたこだわり栽培で評判です。

作られたイチゴは、地元百貨店からひっぱりだこの人気商品です。

地元和歌山の百貨店で認められるそのお味を、ぜひお確かめ下さい。



**【日 時】** 2月27日（土曜日）10:30時～16:30時頃

**【会 費】** 5,000円（税込・いちごや昼食代を含む。） 当日徴収させていただきます。

**【定 員】** 先着15名様 定員になりしだい締め切らせて下さい。

**【集合場所】** 粉河駅 車で来られる方は別途ご案内致します。

**【スケジュール】**

10:30 粉河駅集合

11:00 いちご狩り及びいちごのお話（児玉幸夫様より。）

場所：紀の川市粉河

12:00 昼食（こちらで用意します。）

13:30 ジャム作り講習会及び質疑応答（渡辺隆様より）

場所：紀の川市粉河

16:30 粉河駅解散

URL： <http://www.kannyoniyama.com>

会社情報 観音山フルーツガーデン（有限会社柑香園）代表取締役 児玉典男

担当者：児玉芳典

〒649-6523 和歌山県紀の川市下丹生谷557

TEL：0736-73-4095 FAX：0736-73-3210

**【事業内容】**

・農産物・農産物加工品の生産・販売（観音山レモン、観音山みかん等）、農業体験の実施、農業研修生の受け入れ