

申し込み用紙

*申し込みは、直接手渡し、もしくはメールかFAXでお願いいたします。

〔メール〕 info@kanoya-ps.com

締め切り、7/19(金)まで

または定員になり次第

〔FAX〕 0994-37-5639

*原則として、1.0日間の全日程参加できるお子さまのみ受け付けています。

途中、どうしても保護者等の方の同伴ができない場合は事前にお伝えください。スタッフが作業のサポートをいたします。ただし、送迎は致しませんので、お迎えの時間は厳守でお願いします。プログラムによっては予定より早く終了する場合があります、その際は会場で一緒に待機していますが、貸会場の時間制限と業務の都合もあり、午後5時15分までしか待機できません。

参加希望者

お名前	学校名 学 年	ご住所又は 所属施設	連絡先	同伴者お名前

・伝統工芸『薩摩焼き』『大島紬』

「陶芸教室」桑原武満先生（陶芸の里あすか）＜全5回・会場：アトリエ(工芸)＞

成型から絵付け、窯出しまでを体験します。小さなもので慣れたら、少し高度な大作にもチャレンジします。窯出しの後、先生から総評を受け、伝統工芸である薩摩焼きについても学びます。（*持ち物：タオル）

「和装（着物の着付け）と礼法・所作を学ぶ」若松美和先生（やさしい釘）＜全1回・会場：和室＞

着付け体験と、着物を纏ったままでの礼法や所作を、日本舞踊の経験もあるモデルのAYAさんから学びます。また、伝統工芸である大島紬についても学びます。（*服装又は着替え：襟元から見えないシャツと短パン）

・伝統郷土料理『日本料理』『蕎麦』

「料理の歴史（調理実習）」中川潤先生（小料理屋 菜）＜全2回・会場：調理室＞

1日目は調理実習での盛り付けを通じて、日本料理と器の関係について学びます。

2日目は薩摩焼きの一つ千代香(土瓶)について学び、その土瓶を使った料理をつくります。実演、鯉の骨切りも見るができますよ。ということは、あの土瓶蒸し！？（*持ち物：タオル・エプロン・三角巾、蕎麦の日も）

「鹿児島と蕎麦の歴史（蕎麦打ち体験）」小池晃太先生（そばる 手打ちそば）＜全1回・会場：調理室＞

約220年前、享保の大飢饉で西日本が深刻な食糧難となった時代、水はけのよい土地を好む蕎麦が鹿児島の火山灰の土壌に合い、鹿児島県民だけでなく西日本の多くの人々を救った。全国2位の作付け・生産量だった蕎麦は年々減少あり、蕎麦打ちを通じて子どもたちに蕎麦の文化を身近に感じてもらいたい。試食と持ち帰りあり。

・伝統文化『お花』『お茶』

「生け花教室」「鹿児島のお茶の入れ方教室」宇津野なりこ先生（Just a Little）＜同日開催1回・会場：和室＞

礼法・所作の応用編。生け花やお茶の入れ方を通じて、おもてなしや思いやりの心を学びます。（持ち物：タオル）