

食物科2年生 美濃焼陶芸研修

実施日：11月18日 (金)

目的：①美濃焼の展示作品見学や陶芸体験、美濃焼に関する講話を受け、食器に対する関心と理解を深める。

②地産地消や季節感、用途に応じた料理の組み立て方などの講話を受け、調理に関する知識と技術の向上を目指す。

虎渓山永保寺



木々や葉が緑から黄、紅に色付いていく様を見学し、自然の豊かさ、美しさを感じました。料理に季節感を取り入れることの重要性や、美しい料理を作るために必要な感性を磨きました。

美濃焼ミュージアム

美濃焼の歴史を学び、時代と共に変化してきた柔軟性、や岐阜県の地場産業としての重要性を学びました。

人間国宝の方が作られた抹茶茶碗で抹茶をいただきました。



虎渓窯



初めて陶芸を体験しました。桜の花びらをモチーフにした箸置きと、自分の料理に合う器(茶碗・小鉢・皿)を作りました。



＜生徒感想＞

自然の風景を見ることで、自然色の美しさや唯一無二の変化を感じることができるので、日ごろから四季に触れることは、感性を磨くことにつながっていくと感じました。

料理だけではなく、お皿や絵画などの芸術作品も勉強し、センスを磨いていきたいと思います。今回の研修で学んだことを今後、料理を作るうえで活かしていきます。