

科斗別り石开修

生活デザイン科3年

令和8年4月21日(火)に、生活デザイン科3年生が京都に出かけました。

練り切り和菓子体験や西陣織手織り体験、日本の伝統料理講習会の学習をしてきました。

《 八つ橋庵かけはし 》



【 練り切り和菓子作り 】

手の温度でべたついたり、乾燥したりするため、素早くかつ丁寧に作業を行う必要がありました。

専用のはさみも大きくて、思った以上に繊細な作業でした。



とても可愛く仕上がりました。

《 西陣織会館 》

自分だけのオリジナルランチョンマットができました。



糸の引き具合で、横糸の張りや出来上がりの形に影響があるので、力加減が重要でした。



【 西陣織手織り体験 】

《 とりよね 》

大きな利尻昆布！



【 日本の伝統料理講習会 】

日本料理の基本となる『だし』の旨味や材料についての講話や、だしの取り方の実演をしていただき、日本料理はとても繊細で、五感全てでおいしさを味わう料理であることを学びました。



一つ一つのお料理にこだわりがあり、五感で楽しむお料理でした。