

生活文化科3年生 校外研修

日時：平成31年4月25日(木) 7:40~16:00

目的：和文化に関する見学や体験実習を行うことにより、専門的な知識と技術、感性を高め、地域連携推進活動や卒業研究作品発表会に発展させる。

【 京都西陣織会館 】

◇西陣織手織り体験

西陣織は昭和51年に国の伝統工芸品に指定されました。



様々な色の織り糸を使って織り体験をし、ランチョンマットが完成しました。

◇着物ショーと西陣織作品の見学



和装時の歩き方やポージングの学習ができました。

【 京料理店 とりよね 】

◇とりよねの調理長による日本伝統料理講話と「うま味を引き出すだしのとおり方」の実演、テーブルマナー



五味の「うま味」について学び、味わいました。



加工前の利尻昆布の実物大を体感しました。

<生徒の感想>

今回の研修で、日本の伝統工芸であり、多品種少量生産が特徴の「京都西陣織」の織り体験をしました。木製の歴史を感じる織り機で踏みペダルを右、左と交互に踏みながらシャトルを使い織りあげていく仕組みを学びました。一人一人異なった色の織り糸を使用し、織る時の力の入れ具合で、柄や色合い、風合いが変わる楽しさと素晴らしさを感じました。また、展示会場には様々な西陣織を使った作品があり、これからの作品製作や地域交流の手がかりを探ることができました。

テーブルマナーでは、今までの食の学びを踏まえながら、講師の先生の実演やいただいた料理を通して、和食の食材やだしのおいしさ、盛り付けの美しさを感じることができました。この体験を、今後の検定やコンクール、地域交流のランチサービスに生かしていきたいです。学校では経験することができない貴重な体験ができ、有意義な研修が出来ました。