

【京都支部】秋行事「俵屋吉富で和菓子作り体験」開催のご報告

支部長 山下陽子

10月21日（土）今出川キャンパス近くの京菓子資料館（俵屋吉富烏丸店北隣）にて和菓子作り体験（お抹茶席・資料館見学付き）を開催いたしました。

当日は天候にも恵まれ、秋晴れの中多くの保護者にご参加いただきました。参加して下さった皆様、ありがとうございました。

参加者多数のため、イベントは午前と午後の二部制で行いました。

各部、20名ほどの和菓子作り体験班とお茶席&資料館見学班に分かれ懇親を深めました。親子で参加して下さった方、ご夫婦で参加して下さった方もおられました。お一人での参加者も和菓子作りを通して徐々に打ち解け、会話が弾んでいらっしやる様子でした！

【資料館】「お菓子が目にした時代」という企画展が行われていました。



資料館に入るとまず、砂糖で作られたとは思えないような大きな「糖芸菓子」という草花に見立てた京菓子の展示が出迎えてくれました。千利休と徳川家康の茶会で食べられたお茶菓子がどのようなものだったのか等、ガイドの方がとても楽しく熱く語って下さったのが印象的でした。



あいにく展示品の撮影はできませんでしたが、数百年前の世界に想いを馳せながら、とても興味深いひと時を過ごすことができました。今出川キャンパスからすぐですので、今回参加できなかった方も機会があれば、ぜひ訪ねてみてくださいね！（一部写真「京菓子資料館HP」より）

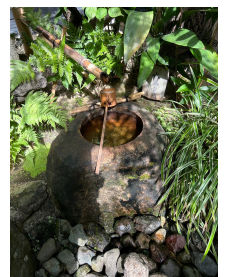


【お茶席】丹波栗を使った栗もちをお抹茶と共にいただきました。

茶室は立礼式で、椅子に座ったまま頂きました。

季節のお花やお軸、様々な茶道具を間近で見せていただきました。

店舗への通路には水琴窟があり、目と耳と舌で癒されたひと時でした。



【和菓子作り体験】 三種類の生菓子を作りました。



まず職人さんの実演を見せていただきます。
材料は予め一人ずつに分けてくださっていました。

- ・イチョウ
- ・ハロウィン（カボチャ）
- ・まさり草（勝り草…菊の古名）

の形を木の棒や木ベラを使って形作っていきます。

勝り草は読んで字の如く「物事に勝つ」という意味があるそうです。
伝統的な形と共に、ハロウィンに因みカボチャの成形も教えて頂きました。
個人的には薄紫色のまさり草の成形が一番難しかったです。
味はどれも上品な甘さで、とても美味しかったです。



短い時間でしたが和気あいあいと、とても楽しいひと時となりました！

保護者の皆様には日頃より京都支部の活動にご理解・ご支援いただき、ありがとうございます。

今後も皆様に喜んでいただけるようなイベントを考えていますので、今回参加できなかった方もぜひ、足を運んでいただくと幸いです。