

講座番号

29 麦のヒンメリを楽しみましょう

- 定員・回数:12人・1回
- 時間・場所:午前10:00~12:00・工芸室
- 費用:受講料 200円・教材費 500円
- 持ち物:糸切りばさみ・持ち帰り用袋
- 講師:むぎあ〜to

11/24(火)

フィンランドの伝統装飾「ヒンメリ」を麦で作ります。幾何学模様が織りなす美しい立体が、光や風を受けて軽やかに揺れ、心地よい空間を演出します。環境にやさしい素材の温もりを感じながら、北欧に伝わる手仕事を楽しんでみませんか。針、糸は、講師が用意します。



講座番号

30 香りも楽しむ クリスマスリース

- 定員・回数:16人・1回
- 時間・場所:午前10:00~12:00・工芸室
- 費用:受講料 200円・教材費 3,800円
- 持ち物:花切りばさみ・持ち帰り用袋
- 講師:フラワーコーディネーター 西尾里美

11/26(木)

フレッシュな花材をつかって、クリスマスリースを作ってみませんか。針葉樹の香りが楽しめるすてきなリースです。おうちに飾れば、心地いい空間が生まれて、癒されますよ。ドライフラワーへと変化して、長く飾れます。



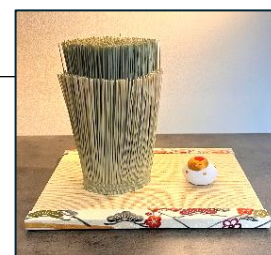
講座番号

31 暮らしを彩る まめ畳

- 定員・回数:12人・1回
- 時間・場所:午前10:00~12:00・工芸室
- 費用:受講料 200円・教材費 1,800円
- 講師:畳こもの作家 今井 恵

11/29(日)

畳屋さんによる、本物の畳づくりと同じ工程で「まめ畳」を作ります。畳おもてと色鮮やかな畳へりを自由に組み合わせ、オリジナル作品に仕上げます。完成したまめ畳は、お正月飾りや花台、小物やお気に入りの置物を飾る台座として、一年を通して暮らしを彩ります。
<作品サイズ:縦20cm×横26cm>



講座番号

32 無農薬・無添加 手づくりみそ講座

- 定員・回数:20人・1回
- 時間・場所:午後1:30~3:30・料理室
- 費用:受講料 200円・教材費 2,000円
- 持ち物:エプロン・ふきん2枚・台ふき1枚
- 講師:味噌講師 海老澤哲也

1/16(土)

仕込みに最適な寒の季節に、厳選された素材を使って手づくり味噌に挑戦してみませんか。味噌づくりの鍵は「麹」にあります。麹は無農薬米から生まれた講師の自家製。豆も米も無農薬のものを使います。

出来上がり量は、1人1kg程度です。持ち帰り容器は、講師が用意します。



講座番号

33 気軽につくろう ヘルシースコーン

- 定員・回数:12人・1回
- 時間・場所:午後1:30~4:00・料理室
- 費用:受講料 200円・教材費 2,000円
- 持ち物:エプロン・ふきん2枚・台ふき1枚
- 講師:スコーンベーカリーオーナー 林亜希子

2/6(土)

さっくりとした素朴な味わいが人気のスコーン。朝食にもティータイムにもぴったりです。カフェメニューにあるようなアメリカンタイプの三角スコーンを焼いてみませんか。卵・バターは使わず、米油・豆乳・甜菜糖・少量のヨーグルトなどを素材にしたレシピで、からだにやさしく、とてもヘルシー。基本になるプレーンとチョコレート入りの2種類(各6個ずつ)をつくりまします。焼きたての風味は格別です。(教材にはスケッパーが付いています。)

