

茶懐石料理を楽しむ

～ 茶懐石料理を笑顔で・造って・味わって ～

茶懐石は、亭主が季節の食材でおもてなしをする質素なお料理です。毎回、季節の新鮮な食材を使い、一・二品をいただきながら、日本人の心の安らぎを感じて、「裏千家茶道」の心を楽しんで下さい。

- 講師：裏千家茶道講師、日本画家 佐々木 彬 文 氏
- 会 場：粋生倶楽部サロン <時 間> 毎回 10:30～12:30
- 参加費：
 - ・ 全3回 会員 9,000円
 - ・ 1回毎 会員 3,200円 一般3,700円

☆裏千家茶道講師、日本画家としてご活躍の講師が茶懐石料理を造り、皆さんにお話と実習を楽しんでいただきます。柔らかな語り口が魅力です。話の中でお茶事の折の御箸の扱い・御櫃の扱い、碗物の扱い・頂き方の順序等を面白く判り易く入門編としてお話頂きます。

第7回 10月24日(水)	『鱈子の花煮・織部椎茸』 汁椀(お吸い物)と焼き物(預鉢)の扱い 酒・杯台の扱いと作法
第8回 11月28日(水)	『蛤すし(御飯)』 季節の工夫と御飯の決まり事・飯器扱い
第9回 12月12日(水)	『鴨の柚子釜(替煮物碗に代えて)』 替碗の扱い

《講師プロフィール》

佐々木 彬文氏(ささき りぶりん)
日本画家(彬文会主宰)
茶道講師(裏千家 佐々木宗秀)
クラシックギター演奏家

講師の佐々木先生を知りたい方は
横浜ナウ [yokohama-now.jp/home] をご覧
ください。

「横浜 NOW」で検索⇒

「ヨコハマ趣味人」⇒「2011/12/10」で検索

