

第11回 京都研修旅行

2月1日（土）から4日（火）に、世界に誇る「和の伝統文化」の体験を通して、グローバルに活躍できる力を育むことを目的に、京都研修旅行を実施しました。

華道・茶道・染織・陶芸の研修を行い、古くから伝わる日本の文化について理解を深めました。食事は超一流料亭の菊乃井・HANA吉兆・瓢亭でいただきました。普段はなかなか入ることができない調理場にも入ることができました。

ザ・リッツ・カールトン京都では、洗練された空間で極上のイタリアンを味わいました。菊乃井では本校調理科の卒業生が活躍する姿を間近で見ることができ、生徒たちは大変、刺激を受けたようです。今回の経験をもとに、それぞれの進路に向かって頑張りたいと決意を新たにしていました。

1日目



お菓子講習会「コンフィズリー・エスパキンゾー」西原金蔵先生
仏菓子作りのポイントと、大切な心構えを学ぶことができました。



「HANA吉兆」

素晴らしい和食の数々。食後は調理長中井さんに、たくさんの質問に応えていただきました。

2日目



染織講習会 人間国宝 志村ふくみ先生監修「アルスシムラ嵯峨校」

志村 宏先生他から、紅花の揉みだしから学びました。染料は同じでも染め上がると個性がでていました。



「ザ・リッツ・カールトン京都」

優雅な雰囲気の中で堪能する素晴らしい料理の数々。井上ヘッドシェフの話
を伺う生徒たちの眼差しは真剣そのものでした。



「下鴨茶寮」

凛とした和室で心地よい緊張感の中で抹茶を味わいました。下賀茂神社で
は、京都らしい景観や街並みを満喫しました。

3日目



京料理講習会「京料理 鳥米」田中 良典先生

京料理は出汁の文化。丁寧に引いた出汁を使って調理しました。(調理科)



「和服・舞妓体験」

やわらかな日差しの中、素敵な衣装に身を包みモデルのような気分でした。

(普通科・生活クリエイト科)



陶芸講習会「丹山窯」小峠丹山先生

大迫力の登り窯を見学し、絵付けをととても楽しくできました。



「菊乃井」

一流の料亭は調度品も素晴らしいものばかり。出てくる料理は繊細で至福の味わいでした。本校卒業生佐藤先輩(写真右)は憧れであり目標です。

4 日 目



「瓢亭」

上質な1日のスタートを演出する鶉うずらがゆ。おなかも心もみたされました。



花道生花講習会 華道家元「池坊」鈴木麻里子先生

先生から手ほどきを受けながらの花講習会。自身と向き合い表現しました。

