

第10回 京都研修旅行

世界に誇る「和の伝統文化」を体験し、グローバルに活躍できる力を育むため、2月3日（土）～6日（火）、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。食事は一流料亭の菊乃井・HANA 吉兆・下鴨福助・瓢亭でいただき、普段はなかなか入ることができない調理場なども案内してもらい、一流の料理とおもてなしを堪能してきました。

本校調理科の卒業生が活躍する姿も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心に決めました。

1日目



華道家元「池坊」

生け花発祥の地で生け花講習会。1人1人先生から手ほどきを受けました。



「HANA 吉兆」

調理長中井さんからお話をいただき、生徒から質問も飛び交いました。

2日目



人間国宝 志村ふくみ先生「アルスシムラ嗟峨校」
茜と玉ねぎの皮で染めた自分だけの色です。染料は同じでも色はそれぞれ違います。



「下鴨福助」
ご主人の安念さんから貴重なお話をいただきました。
生徒は熱心にメモを取りながら聞き入っていました。



陶芸講習会「小峠丹山先生」
大迫力の登り窯です。絵付け体験もしました。

3日目



【調理科】京料理講習会 京料理 竹林「下口 英樹先生」
自分たちで調理し美味しくいただきました。



【普通科・生活教養科】「舞妓体験」・「京都服飾文化研究財団」
モデルになった気分です。ファッションについて学ぶことができました。



茶道講習会「下鴨茶寮」
緊張しながらも練習してきた礼儀作法を披露。背筋が伸びます。



「菊乃井」

一流料亭の素敵な雰囲気。1品1品のお料理に舌鼓を打ちました。

4日目



「瓢亭」

鶉がゆで満たされる朝。贅沢な1日のスタートです。



お菓子講習会「コンフィズリー・エスパスキンゾー」西原金蔵先生
お菓子作りのポイントと、社会で生きていくために大切なことを学びました。