

和食と刃物講座



天然砥石館

和食における刃物の技と文化を学ぶ

京都府「令和6年度文化の心次世代継承事業（地域文化探求プログラム）」
文化庁「令和6年度伝統文化親子教室事業（地域展開型）」



旬の食材の魅力を余すことなく最大限に引き出すために、和食では包丁の切れ味が重視されます。京都・亀岡は古より天然砥石による研ぎで和食を支えてきました。本講座では和食における刃物の技と文化を実践を通じて学びます。

全3日間・事前申込制

1日目：8月10日(土)
13時～14時50分

日本刀から刃物の技と文化を紐解く
研磨実演後、刃物の扱いを体験する

2日目：8月24日(土)又は
25日(日)10時～11時50分

和食における刃物の役割を学ぶ
家庭の包丁を用い研ぎ実習を行う

3日目：9月16日(月祝)
14時～15時50分

和食における食材の活かし方を学ぶ
刃物を用い吸い物と酢の物調理を行う
※調理・試食するのは写真の一部です

日本の 刃物文化



刀剣研磨師 黒本瑠美氏

東京で刀剣研磨の修行をし、令和の時代と共に独立。京丹後に移住し、刀剣研磨と玉鋼等のアクセサリーを製作。

包丁研ぎ



研ぎ屋 村上浩一氏

刃物を見極め研ぎの最適解を追求するプロフェッショナル。
天然砥石館技術アドバイザー。

和食調理



NPO法人チヨロギ村 森美春氏

京大病院等で看護や看護教育に携わった後、薬膳レストランを起業。国際薬膳食育師として京都府における薬膳を推進。学術博士。

対象

- ・ 京都府在住の小学校高学年～高校生
3日間全日程に参加可能な方
- ・ 保護者付添可

定員

- ・ 12名

費用

- ・ 500円（材料費）/3日分

お申込み

tennentoishikan.com

会場

天然砥石館（匠ビレッジ内）
京都府亀岡市宮前町神前長野15
森のステーションかめおか内

主催

匠ビレッジ、京都府、文化庁

お申込みサイト

