



0才から130才までの
まなびのきっさ



mana bi no kissa

新潟青陵高校茶道部
コラボ企画

和菓子作り
体験付

和菓子の文化と お抹茶を楽しむ

昨年大好評だった和菓子講座。
今回は新潟青陵高等学校茶道部さんとのコラボ開催！
上古町商店街に店を構える老舗和菓子店の店長から、湊町にいがたに息づく和菓子の歴史や思いをお聴きします。
茶道部のお抹茶をいただきながら、和菓子の文化にふれてみませんか。
会場は、新潟青陵高等学校です。

令和5年 **8月3日** (木)

午後1時30分～午後3時30分

(受付1時～)

会場 新潟青陵高等学校 (中央区水道町1-5932)

講師: 美豆伎庵 金巻屋

代表取締役社長 **金巻 栄作さん**

- 対象 どなたでも ■ 定員 10人
- 参加費 800円 (和菓子材料費+お抹茶代)

お茶は新潟青陵高校茶道部がご用意します。

- 持物 エプロン・三角巾・タオル・内履き
- 申込み 二次元コードからお申込みください。
- 締切 7月17日(月) 応募多数の場合抽選



金巻屋さんの和菓子(イメージです)

【講師プロフィール】 金巻 栄作[かねまき えいさく]さん 株式会社 金巻屋 代表取締役社長



新潟市中央区出身。大学を卒業後滋賀県大津市の和菓子店で4年間修業。その後1984年に新潟に戻り家業を継ぐ。当時は洋菓子も販売していたが和菓子1本にしぼることを決断。「美味しい豆のなせる伎」を信条に「金巻屋 美豆伎庵」(みずきあん)の屋号で上生菓子づくりをはじめ。店舗図面を京都の茶室専門設計事務所に頼み店を改装し、和菓子の持つ美しさ、そこに息づく和の文化を伝えている。

【会場】新潟青陵高等学校 こちらです

- IR白山駅より 徒歩12分
- JR新潟駅より バス10分
(浜浦町先回り西循環線 岡本小路 下車)

※駐車場は停められませんので、公共交通機関でお越しください。



申込方法

7月17日(月)までにお申し込みください。
応募者多数の場合は、抽選とさせていただきます。
受講の可否については、7月24日(月)までにメールまたは郵便でお知らせします。
※7月26日(水)までに連絡がない場合はご面倒でも中央公民館(224-2088)へ連絡をお願いします。

WEBからは

右の二次元コードか、新潟市ホームページで「和菓子の文化とお抹茶を楽しむ」を検索してお申し込みください。

お申込みは
こちら→



※スマートフォンの場合、ドメイン指定受信を設定されている方は「elg-front.jp」「city.niigata.lg.jp」を受信できるよう指定してください。

電話からは

中央公民館 025-224-2088

※電話でのお申し込みは、平日 午後9時～午後5時の時間帯のみ受付いたします。

※ 記入していただいた個人情報については、本講座のご連絡のためのみに利用させていただきます。

●●● お 願 い ●●●

- 新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、講座形態の変更や中止になる場合があります。
- ご家庭での体調管理にご協力いただき、マスク着用、手指の消毒等にご協力ください。