

つながり作りイベント 和e輪は5年目を迎えました!

このイベントを通し、改めて宮代町の素晴らしさや地域で頑張っている人たちを知ることができました。そして何より、講座に参加して下さったみなさんとの素敵な「つながり」が一番の宝ものです。今回は、ギュッと凝縮の「6講座」で開催いたします!



講師：須藤晃彦

伝統和菓子 練り切り体験講座

3種類の練り切りの作り方を和菓子職人の須藤さんが丁寧に指導してくれます。もちろん初めての方でも大丈夫。体験が終わった後には、八宝堂の和菓子でお茶をいただきながら、須藤さんの実演も! (お茶提供: (有)小川製茶園)



問合せ・申込
八宝堂学園台店
0480-32-6320

受付 9:00~19:00
水曜定休

開催日	2019年2月13日(水)
時間	10:00~12:00(受付開始9:30)
料金	2,000円(材料費・保険代含)
定員	20名(最小催行人数:5名)
会場	進修館・研修室(宮代町笠原1-1-1)
持ち物	エプロン・手拭き

年中行事に深くかわりをもつ和菓子。桜もち、草もち、柏餅やおはぎなどを見ると季節を感じますよね。練り切りもそのひとつ。これから咲き始める花などを少し先取りして、お客様の目を楽しませるように作っています。普段触れる機会の少ない練り切りを、一緒に作ってみませんか? いまよりもっと和菓子が好きになってもらえると嬉しいです。お帰りには、お土産も用意していますのでお楽しみに!



申込み方法が変わりました! お問い合わせ・申込みは、講座担当の講師へ!

今回は、講座を担当して下さる講師の方への「直接申込み」となります。お問い合わせ・申込みの段階から、講師の方とのつながりを深めていただければと思っています。連絡先は、各講座欄をご覧ください。



講師：山本 毅(写真左)
土淵保美(写真右)

ドイツパンとオーガニックワインを楽しむ

ドイツパン2種とオーガニックワインをお楽しみいただきます。また、パンにあうソースや果実のソテー、ペーストもご紹介。ご家庭での楽しみ方をプロがお伝えします。※お車でのご来場はご遠慮ください。



問合せ・申込
アムフルス
0480-44-9362

受付 9:00~18:00
(月・火定休)

開催日	2019年2月21日(木)
時間	18:00~20:00(受付開始17:30)
料金	3,000円(材料費・保険代含)
定員	16名(最小催行人数:8名)
会場	アムフルス(宮代町川端3-7-6)
持ち物	とくになし
その他	※アルコールの提供があります。 未成年の参加はできません。

ドイツ国家認定である製パンマイスターの資格を持つアムフルスのオーナーシェフ山本さんは、石臼で挽いたライ麦を使った焼きたてドイツパンを毎日店頭で並べています。そして、こだわりのドイツパンを引き立てるオーガニックワインをセレクトするのは、リカー&ワインショップ ツチブチのオーナー土淵保美さん。シンプルなドイツパンをご家庭で十分に楽しむ工夫もご紹介いただけます。



講師：並木幸夫

宮代産せり栽培を知り味わう ~せりづくし体験~

近隣にはない、差別化できる作物を栽培することを目指して、研究と試行錯誤を重ねて栽培されている「せり」をテーマに、収穫体験やおススメ料理の数々を試食していただきながら、並木さんの約10年にわたる栽培の軌跡をたどります。



問合せ・申込
農工房奈味
090-3342-3094
0480-34-6152(fax)

受付 8:00~19:00

開催日	2019年2月16日(土)
時間	10:30~12:45(受付開始10:00)
料金	2,500円(材料費・保険代含)
定員	12名(最小催行人数:8名)
会場	農工房奈味(宮代町姫宮206)
持ち物	汚れてもいい服装、長靴
その他	現地への案内を希望する場合は、申込時にお申し出ください。

10年ほど前から先代の手伝いをしながら農業に取り組むようになった並木さん。埼玉県ふるさとの味伝承士だった先代の餅づくりの技を引き継ぎ、年間を通して地元農産物直売所に餅を中心とした加工品を出品しています。また、今年、自宅の敷地内に、かまどや厨房のある餅づくりの工房と休憩ができるスペースを合わせた施設を新築し、多くの人に楽しみながら農家の暮らしや営みを体験してもらえる様々な事業にチャレンジしているとしています。



講師：千葉庄一

市民ガイド・千葉さんと歩く「宮代町の軸線」

進修館を設計した「象設計集団」は、その周辺も含めたランドデザインをしていました。このプログラムでは、象設計集団が描いた「まちの軸線」に着目することで、日々気安く見ている風景に隠されたヒミツ(?)に迫ります。



問合せ・申込
進修館
0480-33-3846

受付 9:00~21:30
(12/29~1/3除く)

開催日	2019年2月23日(土)
時間	10:00~13:00(受付開始9:30)
料金	1,500円(昼食・保険代含)
定員	15名(最小催行人数:7名)
会場	コミュニティセンター進修館 笠原小学校(宮代町笠原1-1-1)
持ち物	歩きやすい服装

宮代の語り部として活動している、みやしろ市民ガイドクラブ会長の千葉庄一さん。千葉さんのガイドは建物などハード面の説明だけでなく、そこに込められた思いや歴史などをわかりやすく丹念に説明して下さると好評です。進修館や笠原小学校のガイドにあたっては、設計者のひとりである象設計集団の富田玲子さんへのインタビューに基づいて設計の意図を紹介するなど、「ガイドブックにはないガイド」をしています。



講師：鈴木政義

達人と一緒に! おしゃれハシゴ制作で溶接体験

このプログラムでは、プロの指導のもと初心者でも溶接が体験できます。アイアン雑貨制作を通じて、手作りの楽しさを味わっていただけます。



問合せ・申込
鈴木鉄工所
090-6019-9082

受付 9:00~17:00

開催日	2019年2月17日(日)
時間	10:00~12:00(受付開始9:30)
料金	2,500円(材料費・保険代含)
定員	5名(最小催行人数:1名)
会場	鈴木鉄工所(宮代町和戸1-9-14)
持ち物	汚れてもいい服装
その他	制作するハシゴのサイズは 30cm x 170cmくらいになります。

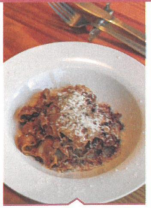
金属溶接加工の高い技術をもつ鈴木鉄工所の鈴木社長は、とてもアイデア豊富な方でもあります。企業の展示ブースの展示備品制作や大型展示場の設計・制作など、様々な分野で活躍されています。その鈴木社長が遊び心満載で始めたアイアン雑貨製品は、鉄工所の雰囲気とは別世界のもの。ナチュラル&シンプルなデザインで、女性たちから注目されています。ハンドメイドの楽しさを、プロにサポートしてもらいながら楽しんでいただけます。



講師：湯浅亮也

親子で! はじめての Pasta づくり

ミートソースやグラタン、ニョッキなど、幅広いバリエーションがあるパスタ。この講座では、粉から作り、いつもの食卓で楽しめるパッパルデッレというパスタをご紹介します。小さなお子様も親子で楽しみながら作れます。



問合せ・申込
新しい村 農の家
0480-48-6560

受付 9:00~17:00
(月曜定休)

開催日	2019年3月9日(土)
時間	9:30~11:00(受付開始9:00)
料金	3,300円(材料費・保険代含)
定員	8組/16名(最小催行人数:5組/10名)
会場	新しい村 村の集会所(宮代町山崎777-1)
持ち物	エプロン

新しい村パン工房「パネットリアイルピノリーノ」のオーナー湯浅さんは、パスタの本場イタリアのシチリアで学んだ本格派シェフ。新しい村のほか、越谷市や宮代町内でイタリア料理店を営んでいます。講座では新しい村で採れたローズマリーを練り込み、香り豊かなパスタを粉から作ります。デザートにはシチリアの伝統菓子カンノーリ、お土産には新しい村で販売しているいちごをご提供。一足早い春をお楽しみください。