

竹

菓

～季節の京菓子と竹の菓子皿づくり～



茶

宴

2月28日(土)・3月1日(日) 10時～17時

会場:御菓子司 塩芳軒 Atelier+Studio 艸方(本店より一筋西)

「御菓子司 塩芳軒」と青竹細工工房「竹桐舎 ちきりや」の職人の手わざを間近に見て、体験して、味わっていただくワークショップイベントです。普段目にすることの少ない京菓子と竹細工の手仕事の世界を少しでも身近に感じていただければ幸いです。ご自身で編んだ竹の菓子皿に、ご自身で成形した和菓子を盛りつけて、「たま茶」ブレンドのハーブティーとともに楽しみください。また、当日は御菓子各種、竹細工製品（テーブルウェア、箆、かごバッグなど）、ハーブティー各種、器や関連書籍などの販売もございます。展示販売会場のみのご来店も可能ですので、ぜひ、お手に取ってご覧ください。

2

28(土) 干菓子作り体験(押物・州浜)

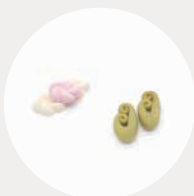
豆の香ばしい風味としっとりした食感が特徴の「州浜(すはま)」。
芽吹く「わらび」と、和三盆の打ちものを作っていただきます。健やかな成長と幸福な変化の象徴。ひな祭りのしつらえを彩るお菓子で、伝統の技に触れるひとときをお楽しみください。

【参加費】大人(中学生以上) 1,000円(税込)

※保護者同伴の小学生以下は500円(税込)

【時 間】11:00-／11:40-／14:00-／14:40- (1回約20分)

【定 員】各回定員6名程度 ※当日受付のみ(先着順)



3

1(日) 主菓子作り体験(ひちぎり)

ひな祭りのお菓子「ひちぎり」。平安時代の宮中儀式にルーツを持ち、多忙な儀式の最中に餅を丸める手間を惜しみ、端を「引きちぎった」まま供したことがその名の由来とされています。真珠を抱く「あこや貝」にも例えられる形、よもぎの香る台に薄紅の餡を添えた、ひなまつりを祝う愛らしいお菓子です。

【参加費】大人(中学生以上) 2,000円(税込)

※保護者同伴の小学生以下は500円(税込)

【時 間】11:00-／12:00-／13:00-／14:00-／
15:00-／16:00- (1回約30分)

【定 員】各回定員6名程度 ※当日受付のみ(先着順)



塩芳軒

明治15年、京都・西陣にて創業。饅頭伝来の祖・林浄因の流れを受け継ぎ、伝統と季節感を大切に菓子作りを続けています。重要景観建造物に指定された風情ある本店より、代表銘菓「聚楽」や四季折々の京菓子をお届けしています。今回はひな祭りにちなんだ『ひちぎり』や春の干菓子作りを皆様に体験していただきます。

たま茶

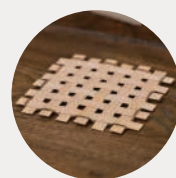
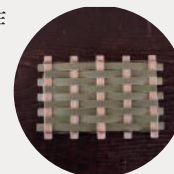
京都・西陣の町家を自らの手で改装し、2013年に生まれたブレンドハーブティーの専門店です。世界中から厳選したハーブを、ひとつひとつ丁寧にブレンド。ハーブそのものがもつやさしさと、ブレンドだからこそ生まれる調和を大切にしています。季節の移ろいやその日の気分にと寄り添う一杯を。重なり合う香りと、奥行きのある味わいをお楽しみください。



両日

開催 菓子皿作り体験・コースター作り体験

通常はかごの底面に用いる筏編みにて、へぎ板サイズの菓子皿をお作りいただきます。水洗いすることも想定し青竹の皮面を残した材料で編み、周囲をツヅラフジ(ツタの一種)で巻いて固定します。青竹から飴色への経年変化もお楽しみいただけます。



カップなどを置いても滑りにくいよう竹の身の部分を使用し透かしのある四つ目編みのコースターをお作りいただきます。自然由来の撥水加工を施した材料を使用します。コースターとしてだけでなく、お干菓子の器としてもおすすめです。

【コースター】大人(中学生以上) 1,500円(税込)

【菓子皿】大人(中学生以上) 2,000円(税込)

※どちらも保護者同伴の小学生以下は500円(税込)

【製作時間】30分程度

当日受付のみ(10:00より開始し材料がなくなり次第終了)

竹桐舎

2024年設立。京都市左京区市原を拠点とする青竹細工工房と、竹かごや書籍、手仕事の道具を扱うギャラリーです。工房では食と関わるテーブルウェアや箆を中心に、かごバッグやリビングウェアも制作しております。竹林で見極めた竹を適材適所に用いて製作し、青竹から飴色へと経年変化しながら10年20年とご愛用いただける製品をご提案しております。竹を身近に感じ、生活の中に取り入れていただくきっかけになれば嬉しく思います。

※ワークショップにご参加されたお客様にはハーブティーをサービスいたします

【アクセス】京都市営地下鉄烏丸線 今出川駅より徒歩約17分

京都市バス 大宮中売バス停より徒歩約2分

※駐車場・駐輪場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

【問合せ】竹桐舎 ちきりや(桐山)

電話 050-5873-3642／メール chikiriya.bamboo@gmail.com

主催／御菓子司 塩芳軒・竹桐舎 ちきりや 協力／たま茶