

令和6年5月29日

お知らせ

	都市計画課	岡山県 郷土文化財団
担当	芦田・難波	奥山・渡邊
内線	4363・4365	—
電話	086-226-7491	086-233-2505

初夏の後楽園でワークショップ開催！

「後楽園^{ゆかり}縁のお菓子と共に楽しむ 美味しいお茶の入れ方講座」と「水引細工ミニ体験」

岡山後楽園では、来園者に後楽園の魅力に触れていただく「和文化おもてなし事業」を実施しています。

6月は、後楽園の新茶販売にあわせ「美味しいお茶の入れ方講座」と「水引細工のミニ体験」を、次のとおり開催しますので、お知らせします。

なお、本件については、岡山中央署記者クラブにも本日発表します。

記

1 美味しいお茶の入れ方講座

岡山後楽園の茶畑で取れた茶葉で作った新茶「後楽園のお煎茶 お庭そだち」を使って行う、美味しい煎茶の入れ方講座（ワークショップ）です。講師指導のもと自分で入れた美味しいお茶を、美味しい和菓子と一緒に味わっていただきます。今年のお菓子は、江戸時代の殿様のレシピ集『殿様の御馳走帖』から創作した、7代藩主^{なりとし}斉敏が好んだお菓子「空豆羹^{そらまめかん}」です。

- (1) 開催日時 令和6年6月21日（金）
①午前10時30分～ ②午前11時30分～
③午後1時～ ④午後2時～ 各回とも30分程度
- (2) 講師 株式会社辻利園 代表取締役 辻誠一氏
- (3) 和菓子 「空豆羹」 創作、製造 有限会社浦志満本舗
- (4) 参加料 1人800円（別途、後楽園の入園料が必要です。）
- (5) 定員 各回とも14人

[参考]

『岡山後楽園 殿様の御馳走帖』は、岡山後楽園で殿様が食べた料理を文献史料「御後園諸事留帳^{ごこうえんしよじとめちょう}」に基づいて再現したレシピ集で、令和5年11月に発行、全41品のレシピとその料理にまつわる歴史を紹介しています。

岡山後楽園と郷土文化財団にて販売中

A4判 フルカラー 22ページ/価格 500円



画像はイメージです

裏面へ続く

2 水引細工ミニ体験

水引で、初夏の後楽園に彩りを添える花、アジサイをモチーフに額飾りを作るミニ体験会です。

(1) 開催日時 令和6年6月13日(木)

①午前10時30分～、②午後1時30分～ 各回とも1時間程度

(2) 参加料 1人500円(別途、後楽園の入園料が必要です。)

(3) 定員 各回とも10人



[参考]

当日は、午前10時～正午、午後1時～3時まで、会場となる鶴鳴館が一般公開されており、体験会参加者以外も建物内の見学ができます。

3 会場

後楽園内 鶴鳴館

鶴鳴館は、山口県岩国市吉川家から移築した、江戸時代の武家屋敷の様子を今に伝える建物です。

4 参加方法等

当日会場にて受け付け、定員に達し次第締め切ります。

事前予約優先です。事前予約は、前日16時までに、ワークショップ名と参加希望時間、参加人数、代表者氏名・住所・電話番号を明記の上、郷土文化財団までお申し込みください。

5 問い合わせ及び申込先

公益財団法人岡山県郷土文化財団

電話：086-233-2505 (平日9時～17時)

FAX：086-232-4329

Web：<https://o-bunka.or.jp/event/>

6 その他

新茶の販売等については、岡山後楽園事務所(086-272-1148)にお問い合わせください。