

【内容】

6月26日(金) 1日目 陶芸の息吹と山形の旬を味わう

昼食 料亭 亀松閣(きしょうかく)

明治天皇ゆかりの由緒ある料亭にて、山形の旬と京料理が融合した懐石を堪能

【特別企画:陶芸談義】

ゲストに千家十職・土田友湖氏の次男、13代半四郎氏の実弟の陶芸家・土田健氏を迎え、制作秘話などの「陶芸談義」を伺います。氏が制作した茶碗による呈茶もお楽しみください

大井沢焼 聴雪窯見学

月山の麓、土田氏の登窯と工房を見学し、作陶の現場に触れます。

天童温泉

「ほほえみの宿 滝の湯」

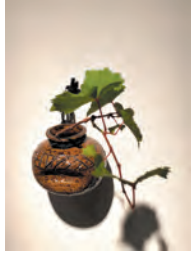
夕食・宿泊



天童温泉「ほほえみの宿 滝の湯」



大井沢焼 聴雪窯



第42回「鈍翁茶会」に参席

山形をめぐる茶の湯旅



鈍翁茶会会場「もみじ公園清風荘」

益田鈍翁ゆかりの「鈍翁茶会」への参席を軸に、山形が誇る食、工芸、そして歴史を五感で堪能する一泊二日の贅沢な旅。「山形の迎賓館」と謳われる名料亭での会食や、月山の麓に「聴雪窯」を構える陶芸家 土田健氏との語りなど、特別な旅をご用意しました。



6月27日(土) 2日目 益田鈍翁遺愛の蹲踞や燈籠の奇進を機に始まった歴史ある茶会

第42回 鈍翁茶会 に参席(もみじ公園清風荘)

濃茶席:神谷柏露軒宗銀

薄茶席:和喜庵 須藤宗晃

立礼席:飯田好日窓

昼食 肉と蕎麦 えんじゅ

石臼挽きの香り高い蕎麦「でわかおり」と、とろけるような蔵王和牛の盛り合わせをご賞味ください

春雨庵見学

たくあん漬けでも知られる沢庵和尚が配流中に過ごした庵を復元。茶室「聴雨亭」を見学

ぐっと山形(山形県観光物産会館)

さくらんぼ等の旬のフルーツや地酒、銘菓など、山形土産が豊富に揃う県内最大級の物産館でお買い物



益田鈍翁遺愛の蹲踞と燈籠



蔵王和牛盛り合わせせいろ ※料理の写真はイメージです



【開催】6月26日(金)~27日(土)

【会費】

【定員】20名(最少催行人数16名 添乗員同行)

東京駅発着のお客様

山形駅発着のお客様

ご集合 8時40分 / 解散予定 18時40分頃

ご集合 11時45分 / 解散予定 15時10分頃

123,000円(税込)

99,000円(税込)

※大人1名様料金(2名1室) ※1名1室をご希望の方は別途料金をいただきます。



料亭 亀松閣



春雨庵(上山市教育委員会)

【内容】

1日目 広島市内

昼食 懐石わたなべ

瀬戸内の海の幸や中国山地の山の幸など四季折々に旬の素材を活かした茶の湯を基本とした懐石膳で有名



懐石わたなべ

上田宗箇流 訪問

※料理の写真はイメージです

上田宗箇流和風堂(通常非公開)

広島藩主浅野家に国老として仕えた武将茶人上田宗箇を祖とする流儀。武家の規矩とわびの心をあわせ持つ茶風は、広島の地に連綿と受け継がれ、今日に伝えます



和風堂 鎖の間



和風堂 遠鐘

・茶室・露地・庭園の特別見学

・鎖の間での特別茶席

縮景園を散策

広島藩初代浅野藩主・浅野長晟の命により上田宗箇が作庭した大名庭園

グランドプリンスホテル広島 夕食・宿泊

2日目 宮島(島内タクシー移動)

厳島神社参拝

推古天皇元年(593) 創建と伝わる古社。平清盛により整えられた海上社殿と大鳥居は、日本建築美を象徴する存在

大聖院

宮島にある寺院で最も歴史が深く、真言宗御室派の大本山

・座主・吉田正裕師 特別講話

・特別茶席

・工芸展観

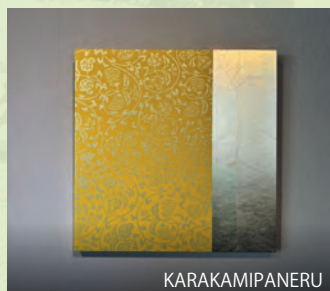
・昼食 懐石精進料理

宮島焼 川原圭齋窯

お砂焼ともよばれ、宮島の風土の中で育まれてきた焼き物

※厳島神社写真@広島観光協会

※ツアー中は貸切バスでの移動になります



KARAKAMIPANERU



宮島焼



武家茶道の歴史と宮島を巡る茶の湯旅

広島市の歴史を語るのに欠かせない上田宗箇流。G7広島サミットパートナーズプログラムの日本文化体験の会場にもなった和風堂に特別訪問とお茶席をお楽しみいただき、武家茶道の歴史と伝統を学びます。

世界遺産・宮島では厳島神社を参拝、宮島の景色を一望できる大聖院で広島工芸を中心とした茶席をお楽しみいただく一泊二日の茶の湯旅です。

【開催】

6月2日(火)~3日(水)

【会費】

【定員】20名(最少催行人数16名 添乗員同行)

羽田空港発着のお客様

JR広島駅集合/JR広島駅解散のお客様

ご集合 7時15分 / 解散予定 18時45分頃

ご集合 10時30分 / 解散予定 15時30分頃

206,000円(税込)

176,000円(税込)

※大人1名様料金(2名1室) ※1名1室をご希望の方は別途料金をいただきます。



小澤宗誠先生の 灰形講習会



基本コース

初心の方でも習熟できるようオリジナルの資料や教材を使いながら、年間を通して主だった灰形を学んでいきます。

【講師】小澤宗誠	【入会金】要	【会費】1回 8,800円(税込)
【開催日】木曜開催	第7回 8月20日	二文字押切
第3回 4月30日	第8回 9月10日	二文字搔上
第4回 5月14日	第9回 10月22日	二文字搔上
第5回 6月11日	第10回 11月26日	丸灰
第6回 7月16日	第11回 12月10日	灰形復習
【時間】〈午前クラス〉10時～12時30分	〈午後クラス〉13時30分～16時	
【定員】15名	【会場】淡交社 東京教室	

滴々庵茶事教室

東京・小金井の先生宅にて
亭主方・客方に分かれ、
本格的に学びます。



【開催】
正午の茶事 初風炉く伏傘にてく
懐石は梅雨のころに行う、伏傘となります

5月27日(水)
立礼の茶事 7月22日(水)

【講師】松井宗幸

【時間】11時～ 【定員】10名

【会費】44,000円(税込)

【会場】松井宗幸宅・滴々庵
(東京都小金井市)

※ご参加の方に亭主役半東役をお願いしております

登録有形文化財 大橋茶寮で愉しむ茶事



【開催】正午の茶事 5月22日(金)・23日(土)

【席主】松藤宗蒨(大橋茶寮)
【定員】8名 【時間】11時～
【会費】47,000円(税込)

【会場】大橋茶寮(東京都港区)
※東京メトロ日比谷線「神谷町駅」より徒歩5分



大橋茶寮の茶室

- ・国宝如庵を模した茶室
- ・不味公好みの茶室「守貧庵」
- ・裏千家咄々齋写の茶室「葵」
- ・桂離宮意匠の茶室「桂」
- ・茶室「山吹」

講義+茶会 ～茶趣を愉しむ～



折々の趣向の講義を通して学び、
その趣向の茶会をお楽しみいただけます。

【開催】

風薫る季：5月31日(日)

名水点：7月26日(日)

【定員】
10名(1席)

【講師/席主】藤井宗悦・宗文

【時間】※ご希望の日とお席をお選びください

【会費】各会 24,000円(税込)

1席目 10時～「茶席」→「講義」→「点心」

※点心代含む ※会費は前納

2席目 11時～「講義」→「点心」→「茶席」

【会場】淡交社 茶室「慶交庵」および東京教室



和の名店をめぐると うなぎ編

江戸前うなぎの極意

【開催】7月3日(金)
追加日 7月10日(金)

【内容】
講義とお食事
・うなぎの食文化と歴史
・関東と関西の調理法の違いと調理技術
・たれの秘密 出来立てのタレと継ぎ足した秘伝のタレとの味くらべ

【講師】秋本 齊(うなぎ秋本四代目店主)

【時間】11時45分～13時45分

【会費】26,000円(税込/講義お食事代込)

【定員】8名(最少催行人数6名)

【会場】うなぎ秋本
(東京メトロ有楽町線「麹町駅」1番出口より徒歩1分)
現地集合解散



実はあん炊きはとっても簡単!

今回は涼やかな「本葛桜」をお作りいただきます。本葛粉のお菓子の扱いや、本格的なこだわりのあんの炊き方を伺いながら、作るころから楽しむひとときをお過ごしください。

はじめて作る 茶席の和菓子

なごみ3月号特集連動企画

【開催】5月11日(月)

【講師】安田 由佳子

【時間】午前のクラス 10時～12時30分
午後のクラス 14時～16時30分

【内容】本葛桜
こだわりのあんの炊き方

【会費】8,800円(税込)

【定員】各回12名

※アレルギーのある方は、事前にお申し出ください。



安田由佳子
(和菓子教室ももとせ主宰)
金塚晴子氏に師事し東京製菓学校和菓子専科卒業。茶席菓子製作や国内外での教室を通じ、日本の食文化を伝える。

