



和菓子で共創!! アート体験

2021年9月5日[日]・9月26日[日]

両日共に13:00より(15:00終了予定)

於:ながはま文化福祉プラザ さざなみタウン 調理室・和室
滋賀県長浜市高田町12番34号

参加者募集
一日限定
6組
まで

参加費:1,000円／1組(当日、会場にて拝受いたします)
ご参加応募多数の際は抽選とさせていただきます。

■応募締め切り 9月5日実施 =8月20日(金)
9月26日実施 =9月10日(金)

和菓子の材料「ねりきり」を使った
食べるアール・ブリュット。

こねる⇒つくる⇒鑑賞する⇒食べる のプロセスを楽しんで
いただきます。

できた作品は、写真撮影して記録保存した後、会場で
みんなで食べて楽しんでいただきます。

形だけでなく模様も楽しんでいただけるよう、木型もいくつ
かご用意します。形がはっきり決まった小さな木型ではな
く、大振りの木型で一部分に押しつけて使い、面白い形
をつくってみてください。

●一組は、参加する当事者と保護者・介助者を含めて
上限を4名までとします。

●材料に小麦粉を含みます。アレルギーがある方はご注意ください。

●マスクの着用等、感染対策にご留意ください。



ねりきりとは

練り切り(ねりきり)とは、和菓子の一つで、正しい名前は練り切りあんと言います。白あんに砂糖、山の芋や微塵粉(餅米の米粉・小麦粉)などのつなぎの食材を加え、調整し練った練り切りあん(白あん)を主原料とし、色合いを付け、四季折々の植物や風物詩をかたどる繊細な細工を施した生菓子自身のことを言うこともあり、祝儀や茶席で使う上生菓子に利用されています。

適度なやわらかさと粘度があり、これを様々な形を彫刻した木型に押し付けたり、手やへらで整形して細工を施し、食紅やクチナシ、合成着色料などの食用色素で彩色して、和菓子に仕上げ、季節に合わせた様々な色・形の物が作られています。



和菓子で共創!! アート体験

参加申込書

- 一組は、参加する当事者と保護者・介助者を含めて上限を4名までとします。
- 材料に小麦粉を含みます。アレルギーがある方はご注意ください。
- 材料から食品を作るまでの見通しが持てる方で、支援学級・特別支援学校に通う方。
- 当日に当事者と共に保護者または介助者が付き添える方。

※施設内では換気に努めるなどの対策を講じますが、会場入り口での消毒、検温などにご協力をお願いいたします。
また参加日以前から検温し、異常がある場合は早めにキャンセルをお願いいたします。
※出来上がった作品をお召し上がりの際は、ソーシャルディスタンスに配慮して別室にご案内しますが、各自で消毒・手洗いなどを十分に行ってください。また、タオル等の共用は絶対にしないでください。

■応募締め切り
●9月5日実施
=8月20日(金)
●9月26日実施
=9月10日(金)
ご参加応募多数の際は抽選とさせていただきます。

●ご準備いただくもの
○タオル3~4枚程度
(手拭きに使用します)

●お申し込み方法
下の申込書にご記入のうえ
メールで送信いただくか、
FAX(0749-65-5289)まで

必要欄にご記入のうえ、メール(写真ORスキャン)もしくはFAX(0749-65-5289)まで送信ください

希望日
9月
5日・26日

■チェック項目 該当するものに□をしてください。

- 特別支援学校、または支援学級に通っている
- 参加者は、材料から食品を作るまでの見通しが持てる
- 参加者・同伴者共に小麦アレルギーはない

参加者のおなまえ	ふりがな	学校名
	年齢	学年
特記事項	歳	年生

同伴者のおなまえ	ふりがな	参加者との関係
	年齢	その他、特記事項
ふりがな	参加者との関係	
年齢	その他、特記事項	
ふりがな	参加者との関係	
年齢	その他、特記事項	

連絡先	ふりがな	代表者ご住所	参加者との関係
	代表者のおなまえ	電話番号(当日連絡がつく番号)	