

～ヤマトハナ大学 第2期 ～

# 江田島焼き陶芸作家、沖山努先生の器の授業

## 第1回目 器

入学式特別ランチ付き☆

日時

5月28日(日) 11:00～

※課外授業 陶芸教室(希望者のみ) 14:00～

- \* 第2期 入学式・オリエンテーション
- \* 沖山先生の器のお話～江田島焼きは、江田島牡蠣の殻を釉薬に使った独特の風合いが特徴の陶器。陶器の磁器の違いや釉薬による様々な器の表情の違いなど陶芸作家ならではの視点で講義。
- \* ランチは、広島食材、調味料を使った地産地消メニュー
- \* 課外授業では、沖山先生のご指導の下、オリジナルの器づくり。

授業料

1回ごとの申込:6,000円(教材費含む・昼食つき)

※お好きな講座を選べる3講座申込は割引制度があります。

6回分のカリキュラムは別紙にてご案内しています。

場所

ヤマトハナ シワ コテージ

『ヤマトハナ』で検索

東広島市志和町志和西1994

申し込み

5月25日(木)までに

初めての方は、申し込みフォーム

→<http://www.local-fan.or.jp/>

又は下記、FAXまたはメールでお申込みください。

☎ (082) 881-0499

✉ [hirayama@local-fan.or.jp](mailto:hirayama@local-fan.or.jp)

【お問い合わせ先】

一般社団法人ローカリズム推進協会



広島市中区三川町9-9-1203

(090) 4148-2261(担当:平山)

# ヤマトハナ大学 2017☆

第2期のヤマトハナ大学は、食材の知識や文化を学ぶと共に、  
地域愛にあふれる`ローカリズム`な人々の生き方を学びます。

1	江田島焼き陶芸作家沖山努先生	陶器と磁器の違い、江田島焼きの話など。ヤマトハナ大学特別ランチ 課外授業にて陶芸教室	5月28日(日)
2	搾油家、油姫こと大林油佳さんと搾油体験	搾油体験、油のテイスティングほか、お楽しみミニ講座 一汁一菜ランチ	6月25日(日)
3	輝く農業女子島友香さんの自宅庭で養蜂生活	街中養蜂家の幸せハニーライフ 蜂蜜のテイスティングほか、お楽しみミニ講座。一汁一菜ランチ。	7月23日(日)

4	地域おこし協力隊西村京子さんとオリーブと夢	オリーブの実からオイルができるまで。テイスティングほか、お楽しみミニ講座。一汁一菜ランチ。	9月10日(日)
5	吉村昇洋副住職の精進料理の理念と作法	曹洞宗普門寺の副住職による精進料理の作法体験。実践を交えながら、精進料理の理念を学ぶ。	10月22日(日)
6	サラリーマンのそば打ち！体験と卒業パーティー	高橋名人の下でそば打ちを極め、サラリーマンの傍らそばを打つ江角さんの楽しいトークと体験。卒業式	11月26日(日)

入学金	0縁
1講座ごとの申し込み	6,000縁
選べる3講座	16,500縁
6講座すべてに申し込み	25,000縁

※課外授業 2,000縁  
※8月と12月に研修旅行を予定。案内別途

☆授業料は前納。お振込み口座を案内致します。  
一旦納入された授業料は、いかなる場合もご返金は致しかねますのでご了承ください。  
なお、欠席の場合は、別の講座に振替できます。代理の方の出席もできます。