

400年のタイムスリップ

出水麓武家屋敷群「三原邸」で至福のひと時

和菓子職のプロ"選和菓子職"が教える

上生菓子作りと

お茶のスペシャリスト"ティーウェリスト"の極上のお茶で

贅沢ティータイム

日時：3月9日(土) 13:00~14:30

スケジュール：13:00~13:10 400年のタイムスリップ

13:10~14:00 上生菓子作り

14:00~14:30 お茶の歴史文化を学ぶ

至福のティータイム

場所：出水麓武家屋敷群「三原邸」

定員：12名(小学生以上、最少催行人数7名)

(※小学生1名につき付添いの保護者1名込みでの申込可)

申込締切日：3月7日(木)

※定員になり次第受付終了とします。

お一人様 **5,000** 円

出水麓武家屋敷群で歴史を感じながらの

上生菓子作り体験と贅沢ティータイム

ご家族、お友達、お一人でも楽しめる！

ご申込はウェブサイトより

このチラシではお申込できませんのでご了承ください。

一般社団法人出水市観光特産品協会

0996-79-3030 (受付時間9:00-17:00)

email:program@izumi-kankou.main.jp

〒899-0203 鹿児島県出水市上鯖洲715-16

一般社団法人出水市観光特産品協会 営業所

鹿児島県知事登録旅行業 第2-279号

<https://izumi-kankou.main.jp>



お申込はこちらから



講師



松元 政喜 さん

選・和菓子職

高尾野駅から歩いてすぐの黄色い看板が目印の「リッチモン松元」の3代目。伝統的な和菓子の製法を守り優れた技術を有する技術者として認定された「選和菓子職」は鹿児島県内に三人だけ。そのうちのお一人である松元さんが季節にマッチした伝統的な和菓子2種類の作り方を特別に伝授します。地元の小学校で出前授業もされており、生徒たちに上生菓子づくりをやさしく丁寧に教え、大好評です。

川村 洋太 さん

ティーウェリスト

令和2年11月に地域おこし協力隊として神奈川県から出水市に移住。「出水市にお茶屋を作る」という大きな目標を掲げ活動している。そして、今年10月、出水麓地区に自身の店舗である「茶ノ花」オープン予定。「幸せ」と「健康」を願いティーを通じてその実現を目指すスペシャリスト「ティーウェリスト」の川村さんが、お茶の歴史・文化についてご紹介。極上の手炒り釜炒り茶を淹れていただきます。



会場

出水麓武家屋敷群「三原邸」

国の重要伝統的建造物群保存地区郡の出水麓にある公開武家屋敷の一つである「三原邸」
閑静な街並みにマッチした建物や、庭園だけでなく、昭和初期のレトロな意匠を凝らした内装も必見です。



出水麓武家屋敷群の街なみ

アクセス



◎お車利用の場合

諏訪神社前交差点から諏訪坂を上り、三原邸周辺の駐車場に駐車してお越しく下さい。

◎鉄道利用の場合(出水駅)

出水駅東口から右に道なりに進み、広瀬橋と諏訪坂を通ってお越しく下さい。

注意事項

- ・ 部屋の中が冷える可能性があります。暖かい服装でお越しく下さい。
- ・ 上生菓子作り体験は立って行いますので、スリッパをお持ちください。
- ・ 当日、発熱や体調不良等の方は参加をお断りする場合がございます。