

第7回 すずらん塾

日時：2020年2月6日（木）

第1部：トークセッション（体育館講堂にて、1・2年生全員）

第2部：各講師によるワークショップ（希望者各25名）

講師/教室：鹿野正昭・森山隆（料理家）

かわいきみ子（ソーイングクリエイター）

雪ノ浦裕一（陶芸家）



●かわいきみ子さん考案のミニポーチ



●フレンチイメージ



●雪ノ浦裕一さんの作品例

つくることで人に喜ばれる仕事。

後輩たちの、その先を見まもる

旭川西高東京同窓会

<http://www.anktd.com>

将来、自分はどんな職業につくのだろう……。

それぞれの道を歩んできた先輩たちの生き方に耳を傾けることで見えてくるものがあるかもしれません。

トークセッションの後は希望参加のワークショップ。

料理づくりが好きだ！ 洋服や小物に興味がある！ 陶芸っておもしろそう！
こんな人はワークショップにぜひ参加してみよう！

ワークショップ① 料理づくりに挑戦！

つくったものが供され、食べられたら形も残らない料理。でも、料理ほどクリエイティブなものはないかもしれません。素材をどう活かすか、どう組み合わせるか、どう火を入れるか、どんな味つけにするか。料理づくりは想像力が勝負なのです。フレンチのシェフ指導のもと実際にコンロを使って、料理づくりに挑戦してみよう。

【講師プロフィール】

料理家：鹿野正昭 (18期)

函館短期大学食物栄養科卒。東京赤坂ホテルニュージャパンを経て札幌グランドホテル、札幌サンプラザの料理長、支配人等を歴任。平成11年より備長炭焼「山亀 かの屋」オーナーシェフ。その後、中道博氏に請われ料理人集団ラパンフーズで活躍中。その間、国際料理オリンピック日本代表、HBCビタミンTV 料理コーディネーター、花テレビ料理コーナーにレギュラー出演。平成20年の洞爺サミットでは調理担当シェフを務め、さらには講演活動も行なっている。

料理家：森山隆 (18期)

1970年、大学を中退し料理人の道へ。札幌のレストラン、ホテルで修行。その後スイス、ローザンヌでフランス料理と出会う。旭川花月会館にて24年間勤務後、独立起業。調理師専門学校、旭川大学短期大学部の講師を務める。2004年、西武旭川でレストラン巴里食堂開業。西武閉店後、雪の美術館カフェスノーナでフレンチを提供。

ワークショップ② タオルとミシンでつくるミニポーチ

ふつう洋服でも小物でも既製品を買いますが、自分で手づくりしたほうが面白い！ 自分のためであったり、誰かのためであったり、ハンドメイドには「愛」がこもっています。ミシン縫いのプロの指導で、今回はタオルでミニポーチを縫いあげます。材料はすずらん塾で用意していますので手ぶらで参加してください。

【講師プロフィール】

ソーイングクリエイター：かわいきみ子 (21期)

文化服装学院デザイン科卒。既製服メーカーを経て、25歳で独立。NHK「すてきにハンドメイド」をはじめ、テレビや書籍、雑誌、作品展などで洋服、ニット、小物など数々の作品を発表。また、初心者にもわかりやすいミシン縫いの指導に定評がある。現在、北の住まい設計社のインテリアグッズ製作も担当。著書に『ソーイングの基本』（新星出版社）、『ミシンを10倍楽しむために』（文化出版局）、『タオルでつくりたいもの』（地球丸）など多数。

ワークショップ③ 豆皿に釉薬を施してみよう！

陶芸って、理系の人に向いているかもしれません。器の仕上がりは釉薬（うわぐすり）によってほぼ決まりますが、その調合は化学実験のようなもので、長石や木灰、鉄分の割合など、緻密な計算が必要なのです。今回は豆皿を使い、実際に釉薬を施してみます。後日焼成し、学校に送りますので、出来上りを楽しみに！

【講師プロフィール】

陶芸家：雪ノ浦裕一 (28期)

岩手大学甲一類数学科卒、同大学特設美術専攻科修了。北海道工業試験場野焼窯業分場にて研修後、85年盛岡市にて開窯、現在に至る。林檎灰による灰釉の可能性を追求し、三陸の海の青、山々の緑、琥珀の黄等の岩手の風土を表現した普段使いの器を製作している。灰釉の他、粉引、刷毛目、石瓷、碧瓷、桃瓷、栗瓷、漆陶など、さまざまな作陶を試みる。森田画廊（東京・銀座）、暮らしのうつわ花田（東京・九段）、札幌三越など、毎年のように個展を開催。