

2 ガーデンパーティー

地元の料理人が趣向を凝らし、旬の食材を生かして作る先付を、地元陶芸家が制作した美濃桃山陶の器で提供します。

先付監修・調理



三宅邦博

広見の日本料理店「おりべ亭」を経営。独学で料理を学び、3代続く料理旅館を継ぐ。食材や旬にこだわったメニューが好評。限られた器に彩られる「創作三宅流料理」をご堪能ください。



先付と器のイメージ

※器はお土産としてお持ち帰りいただけます。

器制作：可児陶芸協会の皆さん



青山晃大：弥七田織部制作

多治見市で陶芸家に師事した後、修業を重ね平成6年に独立。下恵土で「青窯」を構え、織部焼を作陶。「遊び心を大切に、生活空間の彩りに」をテーマに青山流「織部心」を提案しています。



佐藤公一郎：鼠志野制作

美濃焼の伝統工芸士として認定されており、市内の学校で陶芸体験の講師を依頼されることもあります。黄瀬戸や梅花皮の赤志野などの抹茶茶わんや食器類などを主に制作しています。



山下幾太郎：黄瀬戸制作

大学の工学部卒業後、飛騨国際工芸学園および多治見工業高校専攻科に入学し、陶芸における表現方法を学びました。コンピューターが得意とする規則性とランダム性の間の文様に興味をおぼえ作陶しています。

4 荒川豊蔵資料館見学

学芸員がエピソードを交えて解説します。

※雨天などにより、可児郷土歴史館見学に変更する場合があります。



旧風呂場跡（東屋に改修）

Point

来春公開予定の旧荒川豊蔵邸周辺の一部も、一足先にご覧いただけます。

3 呈茶&鑑賞会

広間にて呈茶&鑑賞会

- ・可児陶芸協会員制作の抹茶茶わんを使用
- ・市茶道連盟による呈茶
- ・人間国宝の茶わん拝見（荒川豊蔵、加藤孝造）
- ・美濃桃山陶の陶片拝見（黄瀬戸、瀬戸黒、志野、織部）

Point

普段手にすることのない人間国宝の茶わんや陶片を解説付きで拝見できます。



茶わんを拝見する参加者たち

問合先 観光交流課



※美濃桃山陶の聖地の魅力をホームページで紹介しています。ぜひご覧ください。

はがきの書き方

裏面

- ・希望する回
(代表者のみ)
- ・氏名
- ・住所
- ・電話番号
(代表者以外)
- ・氏名(2人まで)

表面

5090292
(住所不要)
可児市役所
観光交流課宛

送付先 〒509-0292
可児市役所観光交流課
申込締切 9月23日(金) 午後5時
15分 消印有効
※応募者多数の場合は、9月26日(月) 午前9時に市役所3階観光交流課で公開抽選を行います。