

回
記

おしらせ

2022年度

刃物の取り扱いワークショップ

刃物の取扱いは、日常生活い欠かせないものです。取り扱いを覚えておけば安全・安心です。そして、家事には大切なものです。美味しい料理を作るために、刃物の切れ味は必要です。刃物研ぎをマスターしてこれを広め、子どもたちにも伝承できる技術です。「第二回刃物の取り扱いワークショップ」を行います。受講料は無料です。ぜひお誘い合せの上ご参加ください。

内容

*材料の削り方、押し切り、引き切り、面取りなど覚えていただきます。さらに竹箸、菓子切り楊枝、など、各自制作して戴き、最後に研ぎ方の講習を行います。

2月より 毎月第二火曜日

13:00～

場 所：集会所外庭

講習料：無料

各自持参する物：砥石は日頃お使いの物を持参ください。

切り出し小刀、包丁等の刃物類



申し込みは：越川栄士まで

TEL：0562-35-0198