

# 和食マナー講習会

平成28年12月2日

12月2日(金)午後、1年生の希望者30名が割烹料亭「霞月楼」(堀越恒夫社長, 本校高19回卒)にて和食マナー講習会と茶席の作法を体験しました。家庭科の授業の一環として、例年は西洋料理でしたが、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことや、SGH(スーパーグローバルハイスクール)のグローバル人材育成の中で、日本の伝統や食文化に親しんでほしいとの願いから、今回は和食としました。講師は、本校の卒業生で家庭科教員であった宮本昌子先生にお願いし、在学時のお話などもお聞きできました。茶席の作法と体験は大日本茶道学会、正教授の前野仙雅先生のご指導をいただきました。

## 和食マナー講習会



正しい箸の持ち方や食べ方などを学ぶ。



緊張しながらも真剣に取り組む。

### 生徒感想

- ・普段食べることのできないような、素材を生かした味付けや見た目にもきれいな料理が多く、感動した。
- ・今回の講習を受け、普段の食べ方に改めて気づかされることもあり、今後気をつけていこうと思う。
- ・自国の和食のマナーは日本人にとって重要であると感じた。日本人として、誇りを持ち、恥じないマナーを身につけたい。

## 茶席の作法と体験



座礼から正座の仕方を教わる。



お茶の心など基本から教えていただく。

### 生徒感想

- ・おもてなしの精神の奥深さを知ることができた。
- ・器の扱い方や相手の気持ちを考えた所作がとても勉強になりました。



お茶の体験



→  
堀越社長から、霞月楼の歴史などについての講話。