

講師



三浦 隆弘

(三浦農園)

「セリ鍋」を発案し、宮城県の食文化として県内外に広めた第一人者。名取市下余田地区でセリやミョウガタケなどの在来作物を栽培し、豊かな地域資源の魅力を引き出しながら、持続可能な農業を目指す。環境保全や有機農業、食育活動にも積極的に参画。

ナビゲーター



早川 欣哉

(古民家びと合同会社 代表社員、京都芸術大学 客員教授)

一級建築士として建築設計活動をおこなう傍ら、2014年度に京都造形芸術大学(現:京都芸術大学)が東北の子ども向けに実施した「こども芸術の村」プロジェクトの副村長(現地責任者)となったことをきっかけに、東北の暮らしや工芸などをテーマにした、子どもや親子、社会人を対象とした講座や体験ワークショップを多数企画・運営している。

東北くらし 芸術講座とは？

「東北くらし芸術講座」は、東北の風土に根差した“くらし”や“芸術”をテーマに、第一線で活躍する職人やクリエイターから直接手ほどきを受けることができる大人のための教養講座です。

お申込み・詳細

🔍 仙台ふららん

<http://www.sendai-furaran.com/>

※講座の詳細や注意事項等をご確認の上、
仙台ふららんのウェブサイトより、お申込みください。



東北くらし芸術講座 オンライン講座
仙台とあかがね文化

開催日 2023年11月23日(木)

東北くらし芸術講座 リアル体験ワークショップ
仙台あかがね旅 つくる・めぐる・たべる

開催日 2024年3月9日(土)

※お申込みは、2023年12月11日(月)より受付開始。

共催：古民家びと合同会社、株式会社タゼン、株式会社たびむすび
後援：仙台市教育委員会
助成：サントリー東北サンさんプロジェクト「みらいチャレンジプログラム」



東北くらし
芸術講座

東北くらし
芸術講座
— 仙台銅壺 —
せんだいどうこ

講師



田中 善

(御銅師、株式会社タゼン 取締役副社長)

創業より428年を数える「田善(現:株式会社タゼン)」の19代目。「人間の本質的な生き方」を考え、高校を7日で中退し、自ら15歳で銅工の道へ進む。祖業の地「仙台柳町(現:仙台市青葉区一番町一丁目)」に工房を復活させ、地域のキーパーソンと協業し、祖業のあかがねの技を活かした、仙臺銅壺「せり鍋」「酒器」シリーズなどを開発・発表する。

講師



佐々木 宗治・佐々木 紗矢香

(こうめ)

夫婦で「こうめ」を経営。昆布とかつをふしからとる一番出汁を使った料理を中心に、地元信頼する農家から仕入れた野菜を使った料理など、季節ごと、日ごとに変わるメニューを提供している。また、生産現場に足を運び、生産者とともに作業し話を聞いて過程を知ること、料理を提供する際にその野菜の良さや育てるうえでの苦労などを少しでも伝えられるよう、日々努めている。

オンライン講座



仙台とあかがね文化

仙台に根付くあかがね(銅)文化を御銅師から学ぶ

2023年11月23日[木]

10:00~12:00 開場 9:50

会場 Zoom

定員 50名程度 *最少催行人数8名

対象 仙臺銅壺や伝統工芸に興味を持つ初学者

参加費 3,500円(税込)

講師 田中善
(御銅師、田善19代目、株式会社タゼン 取締役副社長)

ナビゲーター 早川欣哉
(古民家びと合同会社 代表社員、京都芸術大学 客員教授)

<本講座のポイント>

- ① 仙台で420年以上の歴史を持つあかがね(銅)文化や、仙台で生まれ、継承・発展してきた銅細工「仙臺銅壺」の基礎や魅力について学ぶことができる。
- ② 工房からのライブ配信なので、御銅師にリアルタイムで質問ができる。
- ③ 動画教材も使って、制作工程や仙台市内の仙臺銅壺の事例を解説。
- ④ 京都芸術大学「地域芸術実践2」指定講座

リアル体験ワークショップ



仙台あかがね旅

あかがね(銅)でつくる・めぐる・たべる

2024年3月9日[土] *各グループの内容は同じです。
*詳細は、仙台ふらんのHPへ。

(グループ1) 10:00~11:30/15:00~21:00

(グループ2,3) 13:00~21:00

会場 (つくる) 株式会社タゼン
仙台市青葉区一番町一丁目12-40

(めぐる) 瑞鳳殿/大日如来/藤崎/
甘座/せんだいメディアテーク

(たべる) こうめ
仙台市青葉区立町26-17 小野ビル203

定員 9名 *最少催行人数6名 対象 20歳以上

参加費 27,000円(税込)

講師 田中善
(御銅師、田善19代目、株式会社タゼン 取締役副社長)
佐々木宗治・佐々木紗矢香 (こうめ)
三浦隆弘 (三浦農園)

ナビゲーター 早川欣哉
(古民家びと合同会社 代表社員、京都芸術大学 客員教授)

お申込み開始日 2023年12月11日(月)

<本講座のポイント>

- ① 御銅師から直接手ほどきを受けながら、実際に仙臺銅壺の平皿を「つくる」体験をし、持ち帰ることができる。
- ② ガイドの案内で、瑞鳳殿の銅製大香炉や御銅師おすすめのお店などを「めぐる」まちあるきができる。
- ③ 仙臺銅壺の銅鍋などを使用する人気料理店「こうめ」を訪ね、仙臺銅壺で調理したセリ鍋コースを「たべる」体験ができる。
- ④ こうめの佐々木さんご夫妻や、セリ鍋の発案者の三浦さんから、セリ鍋やセリについてお話を伺い、交流ができる。