



秋田県大館伝統的工芸品



好評につき
第3回開催！

曲げわっぱ製作体験

日時：2026.10.17（土）14：00～17：00

参加費：¥11,000（税込）デザート・ドリンク1杯付

受付場所：わたす日本橋（日本橋三井タワー2階）

お申込・お支払い
はこちらから



秋田県大館市で受け継がれてきた伝統工芸「曲げわっぱ」。柴田慶信商店 代表取締役 柴田昌正様をお招きして、曲げわっぱの歴史や魅力を語っていただき、製作体験を実施いたします。

白木の曲げわっぱは炊き立てのご飯の水分を程よく吸収し保つため、冷めても美味しく、天然杉のほのかな香りが、おいしさをより一層引き立てます。

杉には抗菌効果があり、ご飯が傷みにくいのも特徴です。ご自身で作った「曲げわっぱ」でお弁当を作り、ご飯の美味しさを感じてみませんか？

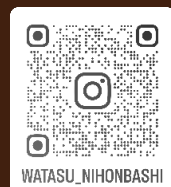


柴田慶信商店
伝統工芸士
柴田昌正様

- * 定員20名（先着順）。
- * ご参加は中学生以上のお客様に限らせていただきます。
- * エプロンの着用か作業に適した服装でお越しください。
- * 丸弁当箱サイズ（容量500ml・直径約12cm）



同じ丸弁当を2個重ねると2段弁当としてもご利用いただけます。





【製作体験の流れと使用する道具】



①約80℃に浸けた部材を、型に合わせて曲げる



②山桜の木皮を使った樺綴じ



③部材に接着剤を塗る



④木目を確認、木槌でたたきながら底板をはめる



⑤数種類の紙やすりを使い、表面を滑らかに仕上げる

<当日のスケジュール（目安）>

- 14：00 開会・講師紹介
- 14：05 柴田様より曲げわっぱの歴史・秋田県大館市についてのお話
(デザート・ドリンク1杯付)
- 14：35 会場移動（徒歩5分）
- 14：40 曲げわっぱ製作
- 17：00 製作終了後、自由解散