



秋田県大館伝統工芸品

曲げわっぱ製作体験

日時：2024.9.28（土）15:00～18:00 受付開始時間 14:30～

金額：¥11,000（税込み）デザート・ドリンク1杯付

受付場所：わたす日本橋



柴田慶信商店 柴田昌正様

曲げわっぱは古来より大館の風土と人びとの暮らしに根ざし、この土地ならではの文化を育んできました。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ご飯の水分を程よく吸収し、冷めても美味しく、天然杉の香りが食欲をそそり杉の抗菌効果でご飯が傷みにくくご飯を詰めてから常温で一昼夜も痛まず持つといわれています。

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？

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





製作体験に使用する道具



約80℃に浸けた部材を、型に合わせて曲げる



山桜の皮を使った樺綴じ



部材に接着剤を塗る



木目を見ながら木槌でたたきながら底板をはめる



数種類の紙やすりを使い、表面を滑らかに仕上げる

受付終了後、わたす日本橋でデザートを召し上がっていただきながら、曲げわっぱの歴史や秋田県大館市のお話を講師の柴田様より伺います。その後、会場を移動し（直結ビル・徒歩3分）、曲げわっぱ製作を行います。製作終了後は自由解散となります。

