



# わがしきょうそう 和菓子で共創!!

## アート体験

2021年 9月5日[日]・9月26日[日]

両日共に13:00より(15:00終了予定)

於：ながはま文化福祉プラザ さざなみタウン 調理室・和室  
滋賀県長浜市高田町12番34号

参加者募集  
一日限定  
6組  
まで

参加費：1,000円／1組(当日、会場にて拝受いたします)  
ご参加応募多数の際は抽選とさせていただきます。

■応募締め切り 9月5日実施 =8月20日(金)  
9月26日実施 =9月10日(金)

和菓子の材料「ねりきり」を使った  
食べるアール・ブリュット。

こねる⇒つくる⇒鑑賞する⇒食べる のプロセスを楽しんで  
いただきます。

できた作品は、写真撮影して記録保存した後、会場で  
みんなで食べて楽しんでいただきます。

形だけでなく模様も楽しんでいただけるよう、木型もいくつ  
かご用意します。形がはっきり決まった小さな木型ではな  
く、大振りの木型で一部分に押しつけて使い、面白い形  
をつくってみてください。



●一組は、参加する当事者と保護者・介助者を含めて  
上限を4名までとします。

●材料に小麦粉を含みます。アレルギーがある方はご注意ください。

●マスクの着用等、感染対策にご留意ください。

ねりきりとは

練り切り(ねりきり)とは、和菓子の一つで、正しい名前は練り切り  
あんと言います。白あんに砂糖、山の芋や微塵粉(餅米の米粉・小麦  
粉)などのつなぎの食材を加え、調整し練った練り切りあん(白あん)  
を主原料とし、色合いを付け、四季折々の植物や風物詩をかたどる  
繊細な細工を施した生菓子自体のことを言うこともあり、祝儀や茶席  
で使う上生菓子に利用されています。

適度なやわらかさと粘度があり、これを  
様々な形を彫刻した木型に押し付けたり、手  
やへらで整形して細工を施し、食紅やクチナ  
シ、合成着色料などの食用色素で彩色して、  
和菓子に仕上げ、季節に合わせた様々な色  
形の物が作られています。



# 和菓子で共創!! アート体験

■応募締め切り  
●9月5日実施  
=8月20日(金)  
●9月26日実施  
=9月10日(金)  
ご参加応募多数の際は抽選とさせていただきます。

## 参加申込書

- 一組は、参加する当事者と保護者・介助者を含めて上限を4名までとします。
- 材料に小麦粉を含みます。アレルギーがある方はご注意ください。
- 材料から食品を作るまでの見通しが持てる方で、支援学級・特別支援学校に通う方。
- 当日に当事者と共に保護者または介助者が付き添える方。

※施設内では換気に努めるなどの対策を講じますが、会場入り口での消毒、検温などにご協力をお願いいたします。  
また参加日以前から検温し、異常がある場合は早めにキャンセルをお願いいたします。  
※出来上がった作品をお召し上がりの際は、ソーシャルディスタンスに配慮して別室にご案内しますが、各自で消毒・手洗いなどを十分に行ってください。また、タオル等の共用は絶対にしないでください。

●ご準備いただくもの  
○タオル3~4枚程度  
(手拭きに使用します)

●お申し込み方法  
下の申込書にご記入のうえ  
メールで送信いただくか、  
FAX (0749-65-5289) まで

必要欄にご記入のうえ、メール(写真ORスキャン)もしくはFAX(0749-65-5289)まで送信ください

希望日

9月

どちらかに○をしてください

5日・26日

■チェック項目 該当するものに☑をしてください。

- 特別支援学校、または支援学級に通っている
- 参加者は、材料から食品を作るまでの見通しが持てる
- 参加者・同伴者共に小麦アレルギーはない

参加者のおなまえ

ふりがな ..... 学校名 .....  
年齢 ..... 学年 .....  
..... 歳 ..... 年生

特記事項  
.....  
.....

同伴者のおなまえ

ふりがな ..... 参加者との関係 .....  
年齢 ..... その他、特記事項 .....  
..... 歳 .....

ふりがな ..... 参加者との関係 .....  
年齢 ..... その他、特記事項 .....  
..... 歳 .....

ふりがな ..... 参加者との関係 .....  
年齢 ..... その他、特記事項 .....  
..... 歳 .....

連絡先

ふりがな ..... 代表者ご住所 ..... 参加者との関係 .....  
代表者のおなまえ .....  
電話番号(当日連絡がつく番号) .....