2/7(日) 13:30～15:00

ご予約はこちらから

発酵で暮らしを整える 失敗しない ぬか床づくり

～プロに学ぶ、続けられるコツ～

定員 先着40名　参加費 3,800円(材料費800円を含む)



ぬか漬は、発酵による心地よい酸味と豊かな香りが魅力の、体にやさしい発酵食品です。本講座では、その魅力と歴史を紹介しながら、失敗しないぬか床づくりを座学と体験で学びます。ぬか床の作り方はもちろんのこと、毎日のお手入れ、素材の下処理など、西利のプロが"続けられるコツ"をわかりやすく解説します。

※持ち物(推奨):エプロン

講師

株式会社西利

「西梨乃千枚漬」「京のあっさり漬」「健康漬物乳酸菌ラブレ」でおなじみの京漬物の専門店。「旬 おいしく やさしく。」のテーマのもと、伝統の味や伝承の技から創り出す新しい味を季節感たっぷりにお届けします。



カフェメニュー
AMACOふぃなんしぇパフェ


プレーン


お薄抹茶

講座終了後に西利本店2Fのカフェをご利用いただけます。
※予約時に左記メニューよりご選択ください。
※西利本店は伝道院から徒歩3分です。スタッフがご案内します。

3/13(土) 午前の部(10:00～12:00)・午後の部(14:00～16:00)

10:00～12:00　14:00～16:00

ご予約はこちらから

国宝・飛雲閣を訪ね、本願寺の茶道を知る

～藪内家で抹茶を味わい、名勝庭園を観る～

定員 各回先着20名

参加費 各回5,000円(茶菓料1,000円を含む)

受付は西本願寺境内「総合案内所(お茶所)」内です。
伝道院には立ち寄りません。

茶道藪内家は、寛永17年に本願寺第13代宗主良如上人の招きで現在地に茶室・露地を移しました。本願寺との縁は現在まで380年以上も続いています。当日は、藪内家にとって特別な意味を持つ場所「飛雲閣」をご案内した後、藪内家へ移動、茶室にて藪内流のお抹茶を味わい、名勝庭園を見学します。お茶席のご経験がない方もお気軽にご参加ください。


飛雲閣©本願寺



講師

古儀茶道藪内家



流祖は藪内剣仲といい、千利休と同時代の人。武野紹鷗のもとで利休と同門となり、紹鷗没後は利休と茶の研鑽に励んだ。寛永17(1640)年に良如上人の招きで本願寺の茶道師家となり、以後は本願寺との関係を深め、現在まで続いている。当代家元は14代允猶斎竹卿紹智。京都では三千家(表千家・裏千家・武者小路千家)と並び歴史ある茶家として知られている。講師は、茶道藪内家執事が担当します。

＜講座受付・会場＞ 本願寺伝道院1階　※予約開始は各講座日の90日前です。

西本願寺からのご案内



お西さんを知ろう！(境内ツアー)毎日開催

無料

1回目 10:00～　2回目 11:30～　3回目 13:45～　4回目 15:30～

(1日4回・約30分)※雨天時も開催

本願寺の僧侶"お西のお坊さん"がガイドとなって本願寺の境内を案内する本願寺ツアーです。
どなたでもご自由にご参加いただけます。
参加をご希望の方は、上記の開催時間までに本願寺境内「総合案内所(お茶所)」へお越しください。
参加いただいた方には024(おにし)カードを差しあげます。※024カードは全24種類

境内ツアーに関するお問い合わせ先
龍谷山 本願寺(西本願寺) 参拝教化部 (075)371-5181(代)



※写真はイメージです。